

Učební plán

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby			
Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin		
	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	0
Anglický jazyk	1	1	1
Občanská nauka	1	1	1
Matematika	1,5	1,5	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika	1	1	1
Technologie	4	4	3
Potraviny a výživa	3	2	1
Zařízení provozoven	1	1	0
Stolničení	1	2	2
Odborný výcvik	15	16	23
Celkem	31	32	33

www.sosasou-vlasim.cz

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště,
Vlašim, Zámek 1

STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY 65-51-E/01



Vstupní předpoklady žáků: splnění povinné školní docházky

Obor je určen pro žáky základních škol se specifickými poruchami učení s ukončenou povinnou školní docházkou.

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: 3leté, denní

Způsob ukončení a certifikace: závěrečná zkouška, výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce

Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent:

- uplatní se zejména ve stravovacích službách při výrobě pokrmů jako pomocný kuchař;
- je připraven pracovat v provozovnách veřejného a účelového stravování, v provozovnách rychlého občerstvení apod.;
- uplatní se zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech.

Odborné vědomosti absolventa

- respektuje zásady bezpečnosti práce a hygienické předpisy;
- prakticky využívá poznatky o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízení a technologických postupů při zhotovování pokrmů;
- ovládá zásady správného skladování a opracování potravin;
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním i odbytovém středisku;
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů;
- orientuje se v technologických postupech přípravy pokrmů;
- orientuje se v recepturách teplých, studených a dietních pokrmů a využívá uvedených norem;

- určuje spotřebu základních surovin a konvencí, normuje pokrmy a nápoje;
- kontroluje kvalitu provedené práce;
- používá vhodný inventář, používá různé formy prodeje a ovládá základy jednoduché obsluhy v různých druzích odbytových středisek.

Odborný výcvik zajišťujeme na cvičných pracovištích ve škole a také na smluvních pracovištích u sociálních partnerů.

Režim vzdělávání

V 1. a 2. ročníku se střídá týden teoretické výuky a týden odborného výcviku ve cvičné a školní kuchyni. Ve 3. ročníku je v desetidenním cyklu 3 dny teoretická výuka a 7 dní odborný výcvik.

Nabízíme:

- odbornou praxi v hotelích a restauracích;
- účast na gastronomických soutěžích a akcích;
- finanční odměny při odborném výcviku;
- získání řidičského průkazu skupiny A a B;
- stravování žáků ve vlastním zařízení školy;
- ubytování žáků;
- vlastní stipendijní program hrazený z prostředků SRPŠ;
- návštěva tuzemských i zahraničních veletrhů a výstav.

Možnost absolvovat specializované kurzy:

- barmanský kurz
- baristický kurz
- kurz studené kuchyně
- kurz someliéra
- ozdobné vykrajování (carving)