

Charakteristika odboru

- štúdium je 3-ročné, ukončené záverečnou skúškou,
- absolventi/absolventky tohto odboru :
 - samostatne zvládnu práce spojené s prípravou pokrmov,
 - vedia pripraviť pracovisko a ovládajú všetky práce spojené s prípravou pokrmov,
 - vedia zostavovať jedálne lístky, ošetrovať a skladovať potraviny.
 - poznajú suroviny a technológiu ich spracovania v zariadeniach spoločného stravovania pri bežnej prevádzke, aj pri slávnostných príležitostiach,
 - ovládajú zásady vedenia administratívy,
 - ovládajú zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
 - sa môžu počas štúdia zúčastniť zahraničných, školou sprostredkovaných stáží v Nemecku, Švajčiarsku, Taliansku, na Malte ...,
 - sú pripravení/é na výkon odborných činností, pre ktoré je podmienkou stredné odborné vzdelanie v zariadeniach spoločného stravovania, ako aj na samostatné podnikanie.

Organizácia, miesto vyučovania

Štúdium je organizované striedaním teoretického a praktického vyučovania – jeden týždeň teoretické vyučovanie, druhý týždeň praktické vyučovanie formou odborného výcviku.

Teoretické vyučovanie sa realizuje v škole na Jabložovej ulici 1352 vo Zvolene. Praktické vyučovanie na pracoviskách: školská jedáleň, Hotel Academic, Season – home cooking, Divadelná reštaurácia.

Ukončovanie štúdia

Trojročné štúdium je ukončené záverečnou skúškou.

Dokladom o vykonaní záverečnej skúšky je výučný list, záverečné vysvedčenie, dodatok k vysvedčeniu o záverečnej skúške.

Ďalšie štúdium

Úspešní absolventi/absolventky majú v našej škole možnosť ďalšieho štúdia v 2-ročnom študijnom odbore **spoločné stravovanie**, ktoré je ukončované maturitnou skúškou.

Viac informácií

Viac informácií nájdete v časti Dokumenty - ŠkVP, pre učebný odbor kuchár.

Na konkrétne otázky Vám radi odpovieme na adrese: skola@soshotel.sk.