

Učební plán ročníkový

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hod.			
	1.roč	2.roč	3.roč	celkem
Povinné vyučovací předměty				
Český jazyk a literatura	2	2	1	5
Cizí jazyk I	2	2	2	6
Cizí jazyk II	1	1	-	2
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	-	-	1
Chemie	-	1	-	1
Ekologie	1	-	-	1
Matematika	2	1	1	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Inf. a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	-	1	2	3
Potravinářství a výživa	1,5	2	2	5,5
Kuchařská technologie	1,5	1,5	2	5
Gastroprovoz	1	-	-	1
Stolníčení a etiketa	1	1	1,5	3,5
Barový provoz	-	-	1	1
Odborný výcvik	15	16,5	16,5	48
Celkem v ročníku	32	32	32	96

Čáslavská 202, 284 01 Kutná Hora

tel.: 327 533 411

327 533 452

721 056 589

e-mail: info@soskh.cz

www.soskh.cz

Název ŠVP: Kuchař - číšník



Kód: 65-51-H/01

Obor vzdělávání: **KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**

Stručná charakteristika:

Jedná se o tříletý obor středního vzdělávání s výučním listem. Je určený pro chlapce i děvčata, kteří úspěšně ukončili 9. ročník základní školy. Jeho absolventi se uplatní jako pracovníci v odvětví gastronomie zejména v profesích kuchař, číšník, barman, barista, sommelier.

Profil absolventa:

- zvládá základní techniky přípravy pokrmů a práce se surovinami
- používá při práci znalosti správné hygienické a výrobní praxe a HACCP
- ovládá zásady techniky obsluhy hostů a servisu pokrmů a nápojů
- využívá při své práci znalosti a techniky práce barmana, baristy a sommeliera
- orientuje se v základech psychologie a komunikace s hostem

Proč doporučujeme:

- moderní vzdělávání s využitím interaktivních podpůrných metod výuky vedené týmem praktických odborníků v gastronomii
- možnost odborného růstu v profilacích a specializace na určité odvětví gastronomie
- v průběhu studia možnost provádění odborné praxe u smluvních partnerů školy a tím i výdělků v rámci produktivní práce žáků
- zajímavé praxe přímo ve školních zařízeních např. školní restaurace kde žáci vykonávají praxi a projdou všemi činnostmi v rámci běžného gastroprovozu
- možnost zahraničních stáží v partnerských školách na Slovensku a v Německu
- možnost dalšího odborného růstu, lze pokračovat v nástavbovém studiu a složit maturitní zkoušku v navazujícím studiu zaměřeném na gastronomii
- velký zájem o úspěšné absolventy ze strany zaměstnavatelů nejen regionu, ale napříč celým odvětvím gastronomie a to v ČR i mimo ní
- perspektivní zaměstnání v dynamickém oboru služeb s velkou možností uplatnění na trhu práce

www.soskh.cz