

školní vzdělávací program

**Kuchař číšník\_2022\_v1**

RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník

# **Profil absolventa - Kuchař číšník**

**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště řemesel, Kutná  
Hora, Čáslavská 202**

## *Profil absolventa*

---

### *1.1 Uplatnění absolventa v praxi*

Absolvent školního vzdělávacího programu „Kuchař číšník“ je kompetentní pro výkon práce v oboru poskytování stravovacích služeb. Jeho uplatnění je zejména v menších a středních provozech veřejného stravování. Jeho pracovní uplatnění je jak ve výrobní sféře, tak v oblasti odbytu. Po zapracování je schopen též pracovat na pozici vedoucího pracovníka malého pracovního týmu. Jedná se hlavně o následující funkce: kuchař, číšník, vrchní číšník, barman, barista a provozní pracovník.

Absolvent, který úspěšně ukončí tento školní vzdělávací program, bude mít předpoklady k zahájení podnikatelské činnosti v oboru hostinské činnosti. Předpokladem je upevnění a prohloubení kompetencí rozvinutých v tomto školním vzdělávacím programu prostřednictvím svých pracovních zkušeností získaných při výkonu své profese. Úspěšný absolvent má možnost dále rozvíjet své schopnosti a dovednosti v nástavbovém maturitním studiu v oboru podnikání nebo společné stravování.

### *1.2 Vazba kurikula odborného vzdělávání na NSK*

Požadavky trhu práce regionu vycházející z Národní soustavy kvalifikací, ŠVP oboru vzdělávání zohledňuje tyto požadavky v odborných kompetencích absolventa. Vychází ze standardů úplné profesní kvalifikace, nebo profesní kvalifikace a charakterizují kompetence absolventa, které jsou požadované při jeho výstupu. Jejich dosahování je plánováno průběžně postupným zvyšováním znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu. Důraz je kladen zejména na praktickou přípravu.

Učební osnovy odborného vzdělávání daného oboru vzdělávání jsou obsahově zaměřeny k profesní kvalifikaci

<b>Název PK</b>	Kuchař číšník
<b>Kód PK</b>	65-51-H/01
<b>EQF</b>	3

#### *Klíčové kompetence*

- Kompetence k učení
  - Být schopen efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovit potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání
- Kompetence k řešení problémů
  - Být schopen samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy
- Komunikativní kompetence
  - Být schopen vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích
- Personální a sociální kompetence
  - Umět si stanovit na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů

- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - Umět uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovat je, jednat v souladu s udržitelným rozvojem a podporovat hodnoty národní, evropské i světové kultury
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
  - Umět optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce pro budování a rozvoj své profesní kariéry
- Matematické kompetence
  - Být schopen funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - Umět pracovat s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, dalšími prostředky ICT a využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi

### ***Odborné kompetence***

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - Dodržovat stanovené normy BOZP, PO a PP při práci v gastronomických provozech
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
  - Uplatňovat standardy kvality služby s ohledem na specifika provozu a přání hosta
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
  - Aplikovat zásady přístupu dobrého hospodáře, participovat na profitabilitě zaměstavatele a jednat s ekonomickou zodpovědností
- Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
  - Využívat poznatky ze zbožíznalství v gastronomii s ohledem na odlišnosti stavování a potřeby hostů
- Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad
  - Praktikovat správnou výrobní a hygienickou praxi ve výrobě pokrmů
- Ovládat techniku odbytu
  - Praktikovat jednotné zásady obsluhy, nabídky a prodejních metod
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
  - Aplikovat poznatky dodavatelsko odběratelských vztahů a s nimi související činnosti