

Práce ve stravování

Kód oboru: 65-51-E/02

Délka studia: 2 roky

Kategorie vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem

Skupina oboru: učební obor orientovaný do služeb

Výstupní certifikát: ukončený závěrečnými zkouškami s vysvědčením o závěrečné zkoušce a výučním listem. Jsme soukromá škola zapsaná v Rejstříku škol a školských zařízení, IZO: 110450680, naše vzdělání je rovnocenné se vzděláním získaným na školách, které jsou zřizovány státem, církví nebo obcí).

Vyučované předměty

Všeobecně vzdělávací:

- Český jazyk a literatura
- Matematika
- Občanská výchova
- Tělesná výchova
- Práce s počítačem
- Profesní příprava

Odborné předměty:

- Společenská výchova
- Technika provozu
- Odborný výcvik
- Suroviny
- Stolníčení

Organizace výuky:

Denní forma studia, v prvním i druhém ročníku se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. Odborný výcvik probíhá samostatně na smluvních pracovištích.

Odborné kompetence:

- ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, pomáhat při přípravě pokrmů podle pokynů, připravovat jednoduché teplé pokrmy a přílohy a pokrmy pro rychlé občerstvení;
- připravovat podle pokynů běžné výrobky studené kuchyně, saláty, bagety apod.; připravovat teplé nápoje;
- udržovat technická a technologická zařízení a čistit inventář v gastronomickém provozu;
- dodržovat hygienické předpisy v gastronomii;
- provádět úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů, skladovacích prostor, dodržovat sanitační řád;
- skladovat suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění;

- obsluhovat hosty jednoduchou obsluhou, pomáhat při obsluze hostů, provádět jednoduchou obsluhu podle pokynů;
- doplňovat pokrmy a nápoje při bufetovém uspořádání, sklízet použitý inventář.

Během studia se žák naučí vykonávat tyto práce:

- používat vhodné pomůcky a zařízení při práci
- zvládat obsluhu a základní údržbu strojů a zařízení v kuchyňském provozu
- připravovat jednoduché pokrmy včetně příloh, pokrmy vyráběné z polotovarů a teplé nápoje
- dodržovat hygienické požadavky při přípravě pokrmů a nápojů
- provádět jednoduchou obsluhu hostů nebo pomáhat v obsluze při bufetovém uspořádání
- dodržovat zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů

Uplatnění absolventů:

Učební obor Práce ve stravování připravuje žáky na jednoduché pracovní činnosti ve společném stravování na úseku přípravy jídel a obsluhy.

Absolventi se uplatní jako pomocní pracovníci ve stravovacích službách, zejména jako kuchaři, dále v provozovnách rychlého občerstvení, popřípadě ve výrobnách knedlíků a při přípravě studené kuchyně.

Podmínky zdravotní způsobilosti uchazečů o studium jsou stanoveny v Nařízení vlády o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání. Uchazeči nesmí trpět:

prognosticky závažnými chronickými onemocněními kůže a spojivek včetně onemocnění alergických, pokud při praktickém vyučování nelze vyloučit styk s potravinami;

prognosticky závažnými chronickými onemocněními dýchacích cest a plic včetně onemocnění alergických, pokud nelze při praktickém vyučování vyloučit dráždivé a alergizující látky, činnosti ve vysoce prašném prostředí; přecitlivělostí na alergizující látky používané při praktickém vyučování;

prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsových stavů; nemocemi vylučujícími vydání zdravotního průkazu