

Charakteristika odboru

- štúdium je 4-ročné, ukončené maturitnou skúškou,
- absolventi/absolventky tohto odboru :
 - vedia samostatne vykonávať práce súvisiace s prípravou nových technologicky náročných jedál vrátane špecialít a cudzích kuchýň ,
 - sú schopní riadiť pracovníkov a výrobu vo výrobnom stredisku,
 - ovládajú základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov,
 - vedia vypracovať kalkulácie jedál a nápojov,
 - vedia prijímať a registrovať objednávky jedál a nápojov,
 - vedia expedovať a esteticky upravovať jedlá,
 - vedia zostavovať jedálne lístky, ošetrovať a skladovať potraviny.
 - ovládajú zásady vedenia administratívy,
 - vedia komunikovať v 2 cudzích jazykoch,
 - majú kultivované a spoločenské správanie,
 - 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 v pracovných pozíciách ako kuchár, šéfkuchár, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, ako aj na samostatné podnikanie v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania.

Organizácia, miesto vyučovania

Štúdium je organizované striedaním teoretického a praktického vyučovania.

Teoretické vyučovanie sa realizuje v budove školy na Jabložovej 1352 vo Zvolene, praktické vyučovanie na pracoviskách Hotel Academic, Season – home cooking, Divadelná reštaurácia.

Ukončovanie štúdia

Štvorročné štúdium je ukončené maturitnou skúškou.

Dokladom o vykonaní maturitnej skúšky je maturitné vysvedčenie, výučný list v odbore kuchár, dodatok k vysvedčeniu o maturitnej skúške.

Výučný list v odbore kuchár oprávňuje držiteľa samostatne podnikat' v pohostinskej činnosti.

Ďalšie štúdium

Úspešní absolventi/absolventky majú možnosť ďalšieho štúdia formou pomaturitného alebo vysokoškolského štúdia.

Viac informácií

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

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