



Profil absolventa

Obor vzdělání: 65–51-H/01 Kuchař – číšník

Název ŠVP: Kuchař – číšník

Vstupní předpoklady: Splnění povinné školní docházky, zdravotní způsobilost uchazeče, úspěšné absolvování přijímacího řízení dle platných předpisů.

Délka studia: 3 roky, **dálkové studium**

Způsob ukončení a certifikace: Závěrečná zkouška, výuční list

Dosažený stupeň vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Po získání praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Absolvent připravovaný na základě tohoto ŠVP bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Bude znát techniku obsluhy, sestavovat listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování. Dále bude připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny.

Odborné kompetence

Absolvent:

- ovládá gastronomická pravidla a zásady obsluhy
- připravuje běžné pokrmy české kuchyně, pokrmy racionální výživy, uplatňuje zásady zdravé výživy v gastronomické praxi
- ovládá techniku odbytu, estetické dohotovení a expedici pokrmů a výrobků
- orientuje se v cizích kuchyních, reaguje na nové trendy ve stravování
- rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- zná způsoby skladování potravin a nápojů
- ovládá a volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář
- určuje spotřebu základních surovin a konvencí, normuje pokrmy a nápoje, kalkuluje jejich ceny
- sestaví slavnostní menu pro různé příležitosti
- ovládá úpravu a stavbu tabule pro různé příležitosti
- ovládá různé způsoby vyúčtování s hostem
- ve styku s hostem je schopen komunikovat v nezbytně nutném rozsahu ve dvou cizích jazycích
- využívá prostředky informačních a komunikačních technologií

Absolvent je veden tak, aby:

- jednal v souladu s estetickými normami a pravidly společenského chování
- uplatňoval bezpředsudkový přístup k hostům
- měl reálnou představu o kvalitě své práce; pracoval svědomitě a pečlivě
- prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce
- uvažoval a jednal ekonomicky
- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce

- znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání
- pečoval o stroje a zařízení a prováděl jejich běžnou obsluhu a údržbu
- rozvíjel svoji odbornost, chránil životní prostředí

Klíčové kompetence

Absolvent je veden tak, aby

- jednal odpovědně, samostatně a iniciativně, nejen ve svém zájmu
- dodržoval zákony ČR; respektoval práva a osobnost druhých lidí
- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi a vážil si hodnot lidské práce
- dodržoval zásady relaxace a regenerace, duševních a fyzických sil
- byl si vědom důsledků nezdravého životního stylu
- reálně si stanovoval své životní a profesní cíle
- znal možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru a povolání
- dosáhl jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle své odborné kvalifikace
- aplikoval matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Učební plán

Předmět / ročník	Počet konzultačních hodin v ročníku		
	I.	II.	III.
<i>Všeobecně vzdělávací předměty</i>			
Český jazyk a literatura	✓	✓	✓
Anglický jazyk 1	✓	✓	✓
Německý jazyk 1			
Anglický jazyk			
Německý jazyk	✓	✓	✓
Ruský jazyk			
Občanská nauka	✓	✓	✓
Základy přírodních věd	✓		✓
Biologie a ekologie		✓	
Matematika	✓	✓	✓
Informační a komunikační technologie	✓	✓	✓
<i>Odborné předměty</i>			
Ekonomika	✓	✓	✓
Technologie	✓	✓	✓
Stolničení	✓	✓	✓
Potraviny a výživa	✓	✓	✓
Písemná komunikace		✓	
Odborný výcvik	✓	✓	✓