



Vyšší odborná škola, Střední průmyslová škola
a Střední odborná škola, Varnsdorf, příspěvková organizace



Kuchař – číšník

KÓD OBORU: **65-51-H/01**

ZAMĚŘENÍ: **Kuchař – číšník**

DÉLKA STUDIA: **3 roky**

UKONČENÍ: **Závěrečná zkouška – výuční list**

PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ:

úspěšné dokončení 9. ročníku ZŠ,
dobrý zdravotní stav (nutné potvrzení lékaře)



Uplatnění absolventa

- restaurace, bary
- jídelny
- hotely, penziony
- školská zařízení
- ostatní podnikatelské subjekty v oblasti stravovacích služeb

Popis oboru

Žáci získají znalosti přípravy jídel teplé a studené kuchyně včetně dietních jídel, teplých moučnicků a cukrářských výrobků. Dále se naučí upravovat jídla pro běžné a slavnostní příležitosti. Osvojí si administrativní práce a ekonomické činnosti nutné při hospodaření v provozovnách společného stravování, současně získají základy práce na PC a znalost cizího jazyka. Praktická výuka probíhá ve cvičných kuchyních školy a v soukromých podnicích s ohledem na trvalé bydliště žáka. Škola pro žáky organizuje zahraniční stáže a prázdninové pobyty v zahraničí. Žáci dostávají odměnu za produktivní práci vykonanou v rámci výuky.

Žákům je umožněno získat certifikát ECDL a řídičský průkaz skupiny B.

Absolventi učebních oborů se mohou dále vzdělávat v nástavbovém studiu

– Podnikání, v dvouletém denním či tříletém dálkovém studiu, kód oboru 64-41-L/51.

 Odloučené pracoviště Kostelní 723, Varnsdorf



Pro další info
načti QR kód



Všechno
najdeš na webu

www.skolavdf.cz



Kuchař – číšník			
vyučovací předměty	ročník		
název	1.	2.	3.
Český jazyk	x	x	x
1. cizí jazyk - maturitní	x	x	x
2. cizí jazyk	x	x	x
Občanská výchova	x	x	x
Základy přírodních věd	x	x	
Matematika	x	x	x
Literatura		x	x
Tělesná výchova	x	x	x
Informační a komunikační technologie	x	x	x
Ekonomika	x	x	x
Technologie přípravy pokrmů	x	x	x
Potraviny a výživa	x	x	x
Stolničení	x	x	x
Odborný výcvik	x	x	x
Společenská výchova	x	x	