



4 roky

- Délka přípravy: 4 roky
- Podmínky přijetí ke vzdělávání:
 - úspěšné dokončení povinné školní docházky,
 - přijímací zkoušky z vybraných předmětů,
 - splnění podmínek zdravotní způsobilosti.
- Způsob ukončení vzdělání: maturitní zkouška, výuční list
- Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou s možností získání výučního listu
- Možnosti dalšího vzdělávání: studium na SŠ, VOŠ a VŠ
- Odborné kompetence:
 - bezpečně používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
 - znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů,
 - umí dodržovat zásady hygieny a bezpečnosti při práci v gastronomických zařízeních,
 - je schopen samostatně sestavovat jídelní a nápojové lístky, menu podle zásad gastronomických pravidel a zásad racionální výživy; připravovat jednoduché a složité pokrmy,
 - je připraven komunikovat v cizích jazycích, pracovat s informacemi, udržovat slovní i písemný kontakt se zákazníky a obchodními partnery, bezpečně používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
 - dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností,
 - využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků,
 - organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů v odbytu.
- Zaměření Kuchař: připravuje se na samostatnou činnost při přípravě pokrmů (polévek, hlavních pokrmů, výrobků studené kuchyně a jednoduchých moučnicků), při vykonávání odborné gastronomické činnosti, umí připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy; uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovat a uchovávat je souladu s normami; orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti.
- Zaměření Číšník: připravuje se na činnost v hotelech a restauracích. Ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru stravovacího zařízení. Umí společensky vystupovat a komunikovat s hosty v mateřském i cizím jazyce, jednat profesionálně. V době studia si může doplňovat odbornost formou kurzů, které škola nabízí. Zvyšuje tak možnost svého uplatnění na pracovním trhu. Svě znalosti si může rozšiřovat na zahraničních stážích.
- Uplatnění absolventa:

Absolventi najdou uplatnění ve středních technickohospodářských funkcích v pohostinství, to je ve stravovacích a ubytovacích zařízeních, například v restauracích, v provozovnách rychlého občerstvení a dalších provozovnách společného stravování, v penzionech a hotelech. Uplatní se ve vedoucích pozicích jako číšníci – specialisté nebo šéfkuchaři. Jsou připraveni vykonávat odborné gastronomické činnosti – provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí.



Obor 65-41-L/01
Gastronomie



Školní vzdělávací program může být aktualizován.

Rozvržení obsahu vzdělávání						
čtyřleté denní studium						
Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet hodin týdně v ročníku					hodin po dobu vzdělávání
Povinné vyučovacích předměty	1.	2.	3.	4.	celkem	
Český jazyk a literatura	3	2	3	4	12	384
Seminář českého jazyka	0	0	0	1	1	32
První cizí jazyk anglický/německý	3	3	3	3	12	384
Druhý cizí jazyk německý/anglický	1	2	2	3	8	256
Konverzace v prvním cizím jazyce	0	0	0	2	2	64
Základy společenských věd	0	0	2	2	4	128
Dějepis	0	0	0	1	1	32
Matematika	3	3	3	3	12	384
Tělesná výchova	2	2	2	2	8	256
Informatika	1	1	1	1	4	128
Ekonomika a účetnictví	2	2	2	3	9	288
Potraviny a výživa	1	1	0	0	2	64
Obchodní korespondence	1	1	0	0	2	64
Celkem předměty	17	17	18	25	77	2464
Odborná praxe	3 týdny	3 týdny	2 týdny	0	8 týdnů	8 týdnů

Povinné volitelné vyučovacích předměty	
--	--

Zaměření Kuchař						
Technologie	2	2,5	2,5	0	7	224
Stolníčení	2	1	0	0	3	96
Speciální technologie	0	0	0	2	2	64
Odborný výcvik	12	14	14	7	47	1504
Počet vyučovacích hodin týdně Kuchař	33	34,5	34,5	34	136	4352

Zaměření Číšník						
Stolníčení	2	2,5	2,5	0	7	224
Technologie	2	1	0	0	3	96
Speciální stolníčení	0	0	0	2	2	64
Odborný výcvik	12	14	14	7	47	1504
Počet vyučovacích hodin týdně Číšník	33	34,5	34,5	34	136	4352