



Střední škola Brno, Charbulova
příspěvková organizace



INFORMACE O STUDIU

ODBORNÝ VÝCVIK

OBOR GASTRONOMIE SE ZAMĚŘENÍM
NA KUCHAŘE

Vzděláváme pro život



Zástupce ředitelky školy pro odborný výcvik

- **Mgr. Miroslav Vystrčil**
 - e-mail: vystrcil@charbulova.cz
 - tel.: 548 424 163
 - CPV, Charbulova 106



Stravování

- **přihlášky ke stravování** jsou k dispozici na stránkách školy www.charbulova.cz
- vyplněné možno naskenovat a poslat na **hrdinova@charbulova.cz**
- **tel.: 548 424 164, 725 800 825** – paní Gabriela Hrdinová
- **variabilní symbol** pro platbu vám bude přidělen po obdržení vyplněné přihlášky
- výběr ze tří jídel
- **stravování na kartu ISIC**



Odborný výcvik (OV)

Obor KUCHARĚ – vedoucí učitel OV

- **Lubomír Javůrek**
 - Restaurace Nová Svratka
 - Veslařská 54
 - tel.: 775 246 323
 - e-mail: javurek@charbulova.cz



Pracoviště – obor KUCHARŮ

- Školní kuchyně Charbulova 106
- Školní provozovna Svratka
- Školní provozovna Kavárna UM
- Hotel Continental
- Hotel Santon
- Hotel International
- Hotel Maximus Resort
- Hotel OREA Congress Hotel Brno

Během studia může žák projít více pracovišti.



UPOZORNĚNÍ

Pro žáky v odborném výcviku z hlediska hygieny a bezpečnosti práce platí přísný zákaz:

- **nošení piercingů, hodinek, dlouhých náušnic, řetízků a jiných ozdob,**
- **zákaz používání mobilních telefonů**
- **nutná upravenost rukou, nenalakované nehty, upravené vlasy, u chlapců krátce střižené.**
- **zákaz kouření a užívání návykových látek.**



Pracovní oblečení

Žáci si musí zakoupit na vlastní náklady:

- **1 ks - pracovní kalhoty bílé**
- **1 ks - rondon dvouřadý, bílý**
- **1 ks bílou kuchařskou zástěru do pasu**
- **1 ks kuchařskou čepici - chlapci komínek**

dívky lodičku



Pracovní oblečení doporučení nákupu

- ❑ KARS Duo, v. o. s.
 - ✓ Cejl 142/1, Brno – Zábrdovice
 - ✓ tel.: 545 242 927



Informace pro rodiče

- Před nástupem do odborného výcviku je nutné zajistit **zdravotní průkaz** pracovníka v potravinářství **na dobu neurčitou**
- **Žáci musí mít zřízen osobní účet pro bezhotovostní převod odměn za produktivní práci na pracovišti OV (lze využít i účet rodiče) nevyplácí se hotově**
- **Pracovní doba** žáků 1. ročníku je 6 hodin
- 2., 3. a 4. ročníků 7 hodin
 - odpolední směna ve vyšších ročnících
 - ve vyšších ročnících práce v sobotu a v neděli



- **První den odborného výcviku přinést**
 - sešit do odborného výcviku
 - zámek na skříňku do šatny
- **Předepsané pracovní pomůcky**
 - povinné pracovní pomůcky
 - (nůž na zeleninu, škrabka, stěrka na těsto, kuchařská vidlička, obal na nože; ostatní nože po dohodě s UOV v průběhu září)
 - Receptury teplých pokrmů a Receptury studených pokrmů



31. srpna 2022 v 10:30 hodin

**Schůzka s rodiči a žáky
oboru GASTRONOMIE – se
zaměřením na kuchaře
o zařazení žáků na pracoviště
odborného výcviku**

- ✓ **Vzít s sebou zdravotní průkaz**