



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](mailto:vystrcil@charbulova.cz)
  - tel.: 548 424 163
  - CPV, Charbulova 106



# Stravování

- **přihlášky ke stravování** jsou k dispozici na stránkách školy [www.charbulova.cz](http://www.charbulova.cz)
- vyplněné možno naskenovat a poslat na **[hrdinova@charbulova.cz](mailto: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](mailto:javurek@charbulova.cz)



# Pracoviště – obor KUCHAŘ

- 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**





# 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



**1. září 2023 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**