

65-51-E/001 STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

V teoretickém vyučování a na odborném výcviku se žák naučí jak správně uvařit a esteticky upravit pochoutky teplé a studené kuchyně. Naučí se nové trendy v prostírání jídelního stolu i slavnostní tabule a jak co nejlépe pečovat o hosta.

V předmětu potraviny a výživa se žák naučí zásadám správné výživy, jak hospodárně zacházet s potravinami, jak je ošetřovat a skladovat. V technologii získá vědomosti, jak připravit zdravá a chutná jídla. Ve stolničení si osvojí základní pravidla jednoduché i složité obsluhy podávání pokrmů, a přípravu slavnostních tabulí. V předmětu zařízení provozu se naučí bezpečně obsluhovat jednotlivé stroje moderní kuchyně a využívat je při výrobě pokrmů.

V základech hotelového provozu se žák seznámí s ubytovacími středisky a vykonáváním běžných služeb souvisejících s ubytováním hostů.

Odborný výcvik probíhá v moderně vybavené školní kuchyni. Pro skupinový odborný výcvik využíváme i pracoviště teplé kuchyně Jódových sanatorií Klimkovic. Ve třetím ročníku mohou zručnější žáci pracovat individuálně na smluvních pracovištích.

Uplatnění absolventa:

- ve všech odvětvích společného stravování, např. v restauracích, jídelnách a různých typech rychlého občerstvení,
- v ubytovacích střediscích při vykonávání drobné údržby v zařízení a zajišťování běžných služeb souvisejících s ubytováním hostů,
- po získání příslušné praxe možnost samostatného podnikání v pohostinství.