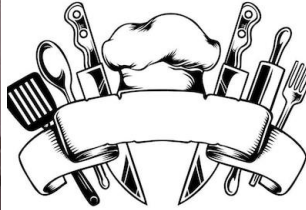


ODBORNÝ VÝCVIK OBOR 65-51-E/01 STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY se zaměřením na KUCHAŘSKÉ PRÁCE



I. Hlavní okruhy vyučovaných pracovních dovedností dle ročníků:

1. ročník

- předběžná úprava (zelenina, ovoce, brambory, maso),
- základní technologické postupy (vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání),
- úprava polévek,
- přílohy, jednoduché saláty,
- bezmasé pokrmy,
- jednoduché moučníky,
- kontrolní a souborné práce.

2. ročník

- základy, omáčky,
- hovězí maso, vepřové maso, uzené maso, mleté maso, drůbež,
- kontrolní práce a souborné práce.

3. ročník

- ryby,
- studená kuchyně,
- moučníky,
- pokrmy na objednávku,
- nápoje,
- základy stolování,
- alternativní téma (dietní kuchyně, cizí kuchyně, skopové maso, telecí maso, zvěřina),
- kontrolní práce jako příprava na závěrečné zkoušky.

II. Technické zajištění výuky

Odborný výcvik oboru kuchařské práce má základnu přímo v areálu školy - v objektu školní kuchyně. Zde jsou k dispozici:

- 3 cvičné kuchyňky,
- odborná učebna stolničení – BAR,
- provozovna hlavní kuchyně školy.

III. Produktivní činnost je zajišťována:

- na smluvních pracovištích individuálně dle možností a podmínek,
- kuchařskými pracemi při přípravě výrobků studené kuchyně pro akce školy,
- produktivní činnosti na provozním pracovišti školní kuchyně.

Všechna pracoviště mimo smluvní (provozní) jsou majetkem SŠ řemesel F-M včetně vybavení a materiálního zajištění.

IV. Personální zajištění výuky

Jméno a příjmení	Zařazení / kontakt
Bc. ŠIMÍČKOVÁ Stanislava	VUOV; tel. 558 421 234 email: simickova@ssremesel.cz
JURÁSKOVÁ Jarmila	UOV
PhDr. PLEBANOVA Dana	UOV
Mgr. ŠTVARTÁK Jozef	UOV