

Profil absolventa

Kód a obor vzdělání:	65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
Školní vzdělávací program:	Kuchař - číšník
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka studia:	3 roky
Forma studia:	denní studium
Datum platnosti:	od 1. září 2019 – počínaje 1. ročníkem

Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař a číšník v pozici zaměstnance ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i k soukromému podnikání v pohostinství.

Absolvent disponuje zejména těmito kompetencemi:

- připravuje pokrmy teplé a studené kuchyně – české tradiční pokrmy, pokrmy racionální výživy i pokrmy vybraných zahraničních kuchyní
- orientuje se v moderních poznatcích o výživě člověka v různých věkových kategoriích i v léčebné výživě, uplatňuje zásady zdravé výživy v gastronomické praxi
- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních a technologických postupech při zhotovování pokrmů
- posuzuje vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a jejich využití pro přípravu pokrmů
- sestavuje (sestaví) jídelní, nápojový a nabídkový lístek podle pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- sestavuje (sestaví) slavnostní menu a menu pro různé příležitosti
- ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy hostů v běžném provozu i při slavnostních příležitostech
- připravuje teplé a studené nápoje, míšené nápoje a speciální pokrmy
- volí správné postupy při skladování potravin a nápojů
- kontroluje kvalitu surovin i výrobků
- připraví a uspořádá pracoviště ve výrobním a odbytovém středisku
- obsluhuje a provádí běžnou údržbu strojů a technologických zařízení v provozu
- expeduje pokrmy a nápoje s přihlédnutím k různým technikám obsluhy hostů
- uplatňuje estetická hlediska a nové – módní trendy při dohotovování a podávání pokrmů
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení zavedeným na pracovišti
- dodržuje základní pravidla z oblasti osobní a pracovní hygieny a z oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení gastronomických provozů
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
- připravuje podklady pro nákup surovin, potravin a jiných druhů zásob
- normuje pokrmy a nápoje, kalkuluje ceny
- vede evidenci spojenou s činností výrobního a odbytového střediska, využívá k tomu technické prostředky
- sjednává odbyt výrobků, vyřizuje objednávky a provádí vyúčtování
- uplatňuje moderní formy prodeje, používá moderní techniku při objednávání a vyúčtování s hostem
- komunikuje profesionálně s hosty, chová se a jedná společensky a v souladu s etickými normami
- využívá základní poznatky z marketingu a managementu
- sleduje nové trendy v gastronomii, získané poznatky využívá ve své práci
- je seznámen s možnostmi podnikání v oboru

V průběhu vzdělávání byl absolvent veden tak, aby:

- formuloval své názory a postoje ústně i písemně
- komunikoval ve dvou cizích jazycích
- komunikoval elektronickou poštou a využíval další prostředky komunikace
- pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracoval s odbornou literaturou a s dalšími zdroji informací, zejména pak využíval celosvětovou síť Internet
- prováděl základní početní operace, odhadoval výsledek výpočtu, využíval efektivní způsoby výpočtu, správně používal a převáděl běžné jednotky, vyhodnotil informace kvantitativního i kvalitativního charakteru obsažené v grafech a tabulkách,
- pečoval o majetek, efektivně ho využíval a chránil jej
- ověřoval si získané poznatky
- byl schopen samostatně myslet, pohotově se rozhodovat v běžných pracovních situacích a nalézat optimální varianty řešení úkolů
- byl schopen řešit běžné úkoly na pracovišti, samostatně pracovat v týmu i aktivně se podílet na organizaci a řízení činnosti v pracovní skupině
- jednal v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování a jednal profesionálně
- jednal ekologicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Při vzdělávání absolventa byl kladen důraz především na to, aby:

- respektoval tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí
- reálně hodnotil kvalitu své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, pracoval hospodárně a loajálně v pozici zaměstnance
- kriticky zvažoval názory, postoje a jednání jiných lidí
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonaloval svou tělesnou zdatnost
- posuzoval objektivně možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání, měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti
- byl schopen adaptovat se na měnící se pracovní i životní podmínky

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

