**Profil absolventa učebného odboru 6445 H kuchár**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dĺžka štúdia:** | 3 roky |
| **Forma štúdia:** | Denná forma |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:** | Na štúdium môže byť prijatý žiak, ktorý získal nižšie stredné vzdelanie podľa § 16 ods. 3 školského zákona, splnil podmienky prijímacieho konania. |
| **Spôsob ukončenia štúdia:** | Záverečná skúška |
| **Doklad o dosiahnutom vzdelaní:** | Výučný list |
| **Poskytnutý stupeň vzdelania:** | Stredné odborné vzdelanie |
| **Profil a možnosti uplatnenia absolventa :** | Absolvent vie:   * vykonávať základné pracovné činnosti vo výrobných, odbytových a ubytovacích strediskách, * organizovať svoju prácu v bežnej gastronomickej prevádzke a pri gastronomických akciách, * spolupracovať pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov podľa gastronomických pravidiel, * zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov, pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr, * aplikovať nové trendy v gastronómii, orientovať sa v moderných technológiách, surovinách a materiáloch, * vypočítať množstvá spotreby surovín pre pripravované pokrmy a ceny jedál, * aplikovať základné podnikateľské aktivity.   Absolvent sa uplatní:   * v reštauráciách, hoteloch a iných podnikoch spoločného stravovania ako výkonný pracovník alebo ako riadiaci stredný manažment, ktorý dokáže riadiť malú skupinu zamestnancov, * ako súkromný podnikateľ, ktorý dokáže aplikovať v praxi obchodno-podnikateľské aktivity a finančne zabezpečiť súkromný podnik. |
| **Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):** | Vzdelávacie programy nadstavbového, maturitného štúdia. Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov. |