



Akadémia Komenského

Akadémia Komenského, občianske združenie, Nám. SNP 9, 911 01 Trenčín
IČO 42139716 DIČ 2022554589

tel./fax 032/7430 677, tel. 032/7430 676, e-mail: vajak@vajak.sk, www.vajak.sk

Kuchár - kuchárka

Na uvedené rekvalifikačné kurzy bol udelený kredit akreditačnou komisiou Ministerstva školstva SR. Aktuálne platné podmienky pre otvorenie živnosti v tomto odbore je potrebné si preveriť na Živnostenskom úrade a Živnostenskej komore.

Profil absolventa: absolvent vzdelávacieho programu má vedomosti a zručnosti z oblasti uplatňovania zásad hygieny, bezpečnosti pri práci, predpisov HACCP, vie odbornú terminológiu svojho odboru, ekonomické a právne aspekty podnikania. Pozná kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín, správne technologické postupy, potrebné suroviny a zariadenia potrebné pre prípravu pokrmov studenej a teplej kuchyne, techniky expedície a estetickéj úpravy jedál v bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach.

Učebný plán:

Kuchár - kuchárka: základy práce vo výrobnom stredisku, príprava pokrmov studenej kuchyne, príprava pokrmov teplej kuchyne, príprava minútok, príprava pokrmov pre rýchle občerstvenie

Metódy výučby: v teoretických témach výklad a precvičovanie. Praktické prebiehajú priamo v kuchyni a jedálni. Využíva sa ukážka a samostatná práca. Dôraz sa kladie predovšetkým na získanie praktických návykov a zručností.

Pomôcky a oblečenie ku kurzu:

- technológia prípravy jedál (pracovné oblečenie kuchára – zdravotné topánky, kuchárska blúza, nohavice, zástera a čiapka, kuchársky nôž, utierka)
- stolovanie (pracovné oblečenie muži – biela košeľa, motýlik, čierne nohavice, čierne ponožky, čierne poltopánky a pracovné oblečenie pre ženy – biela blúzka, čelenka, čierna sukňa, zdravotné topánky) + čašnícky otvarák

Upozornenie: Pred nástupom na praktické vyučovanie je bezpodmienečne nutné odovzdať vyučujúcemu potvrdenie od lekára. To Vám vystaví Váš obvodný lekár na základe prehliadky.

Pozn.: v prípade záujmu je možné absolvovať počas kurzu školenie z hygieny a epidemiológie v cene 30,- € + poplatok v hodnote 50,- € potrebný na vystavenie preukazu. Cena tohto školenia nie je zahrnutá v cene kurzu. Po jeho absolvovaní získate osvedčenie o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností.

Rozsah kurzu:

500 hodín

Účastnícky poplatok:

650,- EUR

Ukončenie kurzu: Záverečná skúška pozostávajúca z písomnej i praktickej časti. Samostatná príprava konkrétneho menu, prestieranie a obsluha pod dohľadom skúšobnej komisie. Absolvent rekvalifikačného kurzu akreditovaného MŠ SR získa osvedčenie s celoštátnou platnosťou pre výkon činnosti kuchár - kuchárka a čašník - servírka.

POZVÁNKA

Kurz sa začne **6.11.2017 (pondelok) o 16:00 hod.** v sídle Akadémie Komenského v Trenčíne, na Nám. SNP 9 (oproti knižnici v parku, pri podjazde smer Sihot'). **Závazné prihlášky zašlite obratom na horeuvedenú adresu.** Účastnícky poplatok uhradíte priamo v hotovosti v deň nástupu na kurz. Akadémia Komenského si vyhradzuje právo zmeny termínu. V prípade, že na kurz nenastúpite, oznámte nám toto na horeuvedené tel. číslo.

PhDr. Jaroslav Sámela
riaditeľ Akadémie Komenského

Závazná prihláška

Meno a priezvisko..... dátum nar.

Adresa bydliska.....

Kontakt č. tel. e-mail.....

Prihlasujem sa do kurzu „Kuchár - kuchárka“ - 6.11.2017