

Kuchař-číšník
65-51-H/01

učební
tříletý
obor

Plán studia

Dvojjazyčná
výuka

Na oboru Kuchař-číšník probíhá výuka předmětu Kulinářské technologie v 1. ročníku česko-německy. Cílem je přiblížit žákům německý jazyk v odborném kontextu a motivovat je k účasti na zahraniční praxi v Německu, kterou škola aktivně zajišťuje.

Odborný
výcvik

= **klíčová součást studia**. Střídá se týden odborného výcviku s týdnem teorie, přičemž inovačně začínáme týden vždy ve středu. Žáci jsou každý týden ve škole, snadněji zvládají absenci a mohou si lépe naplánovat i víkendové směny. Probíhá ve školních provozech – v salonku, jídelně, školním Bi(y)stru, i na partnerských pracovištích.

Povinné
kurzy

Během studia žák absolvuje v každém pololetí jeden odborný kurz z nabídky školy. Kurzy rozvíjí dovednosti v oblasti obsluhy i výroby, např. baristický, čepování piva nebo čajový kurz. Absolvování všech kurzů je nezbytnou součástí studia.

Teoretická
výuka

Probíhá v týdenních blocích a zaměřuje se na odborné i všeobecně vzdělávací předměty. Výuka podporuje propojení s praxí a připravuje žáky na závěrečné zkoušky i budoucí profesní dráhu.

Předměty	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
Český jazyk	2,0	1,0	1,0	4,0
Anglický jazyk	2,0	2,0	2,0	6,0
Německý jazyk	1,0	1,0	1,0	3,0
Občan ve společnosti	1,0	1,0	0,5	2,5
Udržitelnost a ekologie	0,5	0,0	0,0	0,5
Aplikované vědy	1,0	1,0	1,0	3,0
Matematika	1,5	1,5	1,0	4,0
Tělesná výchova	1,0	1,0	1,0	3,0
Informační a komunikační technologie	1,0	1,0	1,0	3,0
Svět práce a podnikání	1,0	1,0	1,5	3,5
Kulinářská gramotnost	0,5	0,5	1,0	2,0
Regionální gastronomie	0,0	0,5	0,0	0,5
Kulinářské techniky	2,5	2,5	2,5	7,5
Stolníčení	2,0	1,5	1,5	5,0
Sommeliérství	1,0	1,0	1,0	3,0
Celkem	18,0	16,5	16,0	50,5