



Učebný odbor 6491 G 01 obchodná
prevádzka
Práca pri príprave jedál



*Máš rád jedlo a chceš sa naučiť variť?
Pridaj sa k nám*



Čo všetko sa u nás kuchári naučia?

- ❖ čistiť a opracovať suroviny
- ❖ krájať suroviny
- ❖ pripravovať rôzne druhy teplých jedál
- ❖ pripravovať výrobky studenej kuchyne
- ❖ umývať riady



Ako prebieha odborný výcvik:



Prvý ročník - v cvičných dielňach, prípadne s MOV na prevádzkach

- žiaci sa zoznamujú so strojmi, inventárom a technikou práce
- Spoznávajú všetky suroviny na prípravu jedál
- Učia sa technologické postupy: polievky, omáčky, prílohy a bezmäsité pokrmy



Druhý ročník - v cvičných dielňach, alebo v zazmluvnených prevádzkach

- Spoznávajú mäso jatočných zvierat, hydinu, ryby a zverinu
- Učia sa pripravovať rôzne druhy jedál z mäsa a jednoduché múčniky



Tretí ročník – v zazmluvnených prevádzkach, kde samostatne pod dohľadom kuchára vykonávajú jednoduché praktické činnosti

- ✓ **V reštauráciách, hoteloch, penziónoch**
- ✓ **V školských jedálňach /ZŠ, SŠ, VŠ/**
- ✓ **Vo vývarovniach**





Práca našich
žiakov počas
OV:

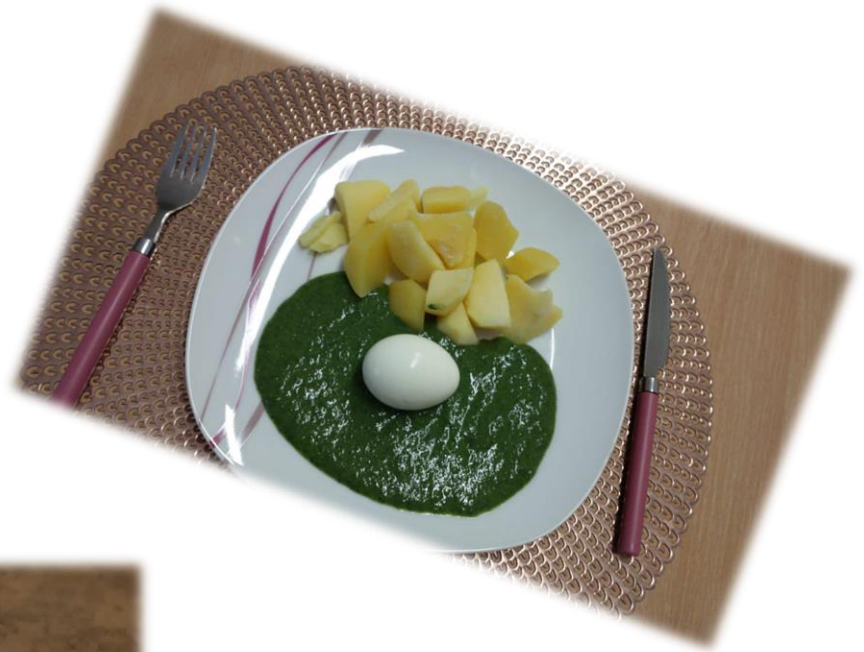






Výrobky našich žiakov:





Aktivity učebného odboru:

Pripravujeme výrobky na rôzne akcie a podujatia
v rámci Odborného učilišťa



Deň
otvorených
dverí



Vianočné posedenie pri stromčeku





Halloween party a Katarínska zábava





Zúčastňujeme sa aj celoslovenskej súťaže odborných vedomostí a zručností





*Dúfame, že ťa náš odbor zaujal a radi
ťu privítame medzi nami*

