



KUHAR/ KUHARICA

Voliš li kuhati i kreirati vlastita jela? Imaš li sklonost timskom radu? Želiš li postati svjetski kuhar/kuharica? **Izvršno!**

Nudimo ti trogodišnje školovanje za zanimanje: KUHAR/KUHARICA!

Što nudi nastavni program?

- usklađivanje teorijskog i praktičnog znanja
- povezivanje struke i općeobrazovnih predmeta
- osposobljavanje za rad i organizaciju rada u kuhinji i restoranu
- pripremanje raznovrsnih jela za prigodne obroke
- pripremanje jela regionalne i nacionalne kuhinje
- pripremanje jela internacionalne kuhinje
- dogotavljanje jela kod stola gosta - flambiranje
- učenje dva strana jezika
- razumijevanje gospodarstva i turizma kroz niz strukovnih predmeta: osnove turizma, vođenje i organizacija kuhinje, tehnologija zanimanja, ugostiteljsko posluživanje, kuharstvo, kulturno-povijesna baština, informatika ...



Koje su mogućnosti nakon srednje škole?

Zapošljavanje nakon srednje škole:

Kao kuhar/kuharica:

- u svim ugostiteljskim objektima, na brodovima, u restoranima vlakova
- kao kuhar/kuharica u vlastitom ugostiteljskom objektu
- kao voditelj vlastitog ugostiteljskog objekta ...

Moguć nastavak školovanja s ciljem prekvalifikacije u srodno četverogodišnje zanimanje.

GOSPODARSKA ŠKOLA VARAŽDIN





KUHAR/ KUHARICA

Voliš li kuhati i kreirati vlastita jela? Imaš li sklonost timskom radu? Želiš li postati svjetski kuhar/kuharica? **Izvršno!**

Nudimo ti trogodišnje školovanje za zanimanje: KUHAR/KUHARICA!

Što nudi nastavni program?

- usklađivanje teorijskog i praktičnog znanja
- povezivanje struke i općeobrazovnih predmeta
- osposobljavanje za rad i organizaciju rada u kuhinji i restoranu
- pripremanje raznovrsnih jela za prigodne obroke
- pripremanje jela regionalne i nacionalne kuhinje
- pripremanje jela internacionalne kuhinje
- dogotavljanje jela kod stola gosta - flambiranje
- učenje dva strana jezika
- razumijevanje gospodarstva i turizma kroz niz strukovnih predmeta: osnove turizma, vođenje i organizacija kuhinje, tehnologija zanimanja, ugostiteljsko posluživanje, kuharstvo, kulturno-povijesna baština, informatika ...



Koje su mogućnosti nakon srednje škole?

Zapošljavanje nakon srednje škole:

Kao kuhar/kuharica:

- u svim ugostiteljskim objektima, na brodovima, u restoranima vlakova
- kao kuhar/kuharica u vlastitom ugostiteljskom objektu
- kao voditelj vlastitog ugostiteljskog objekta ...

Moguć nastavak školovanja s ciljem prekvalifikacije u srodno četverogodišnje zanimanje.

GOSPODARSKA ŠKOLA VARAŽDIN



NASTAVNI PLAN

Zanimanje – **KUHAR** (za 1., 2. i 3. razred)

Trajanje školovanja je 3 godine

Redni broj	NASTAVNI PREDMET	1.r.	2.r.	3.r.
	Općeobrazovni dio			
1.	HRVATSKI JEZIK	3	3	3
2.	POVIJEST	2	-	-
3.	VJERONAUK/ETIKA	1	1	1
4.	TJELESNA I ZDRAVSTVENA KULTURA	2	2	2
5.	POLITIKA I GOSPODARSTVO	-	-	2
	Ukupno sati	8	6	8
	Strukovno-teorijski predmeti			
6.	STRANI JEZIK I	2	2	2
7.	STRANI JEZIK II	2	2	2
8.	GOSPODARSKA MATEMATIKA	2	2	2
9.	RAČUNALSTVO	2	1	-
10.	POVIJEST HRVATSKE KULTURNE BAŠTINE	-	-	2
11.	BIOLOGIJA S HIGIJENOM I EKOLOGIJOM	1	2	-
12.	ORGANIZACIJA POSLOVANJA UGOSTITELJSKIH PODUZEĆA	-	2	2
13.	OSNOVE TURIZMA	2	-	-
14.	POZNAVANJE ROBE I PREHRANA	2	2	2
15.	UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE	-	2	-
16.	KUHARSTVO	7	7	8
	Ukupno sati	20	22	20
	Praktična nastava			
17.	Praktična nastava	8	8	8
18.	Stručna praksa (godišnje)	182	182	-
	Ukupno	28	28	28
	Sveukupno sati	36	36	36

- u okviru kuharstva s vježbama u školi se realiziraju sadržaji **zaštite na radu (najviše do 40 sati); prije početka realizacije praktične nastave u ugostiteljskom objektu učenici prvog razreda moraju položiti ispit iz zaštite na radu**

NASTAVNI PLAN

Zanimanje – **KUHAR** (za 1., 2. i 3. razred)

Trajanje školovanja je 3 godine

Redni broj	NASTAVNI PREDMET	1.r.	2.r.	3.r.
	Općeobrazovni dio			
1.	HRVATSKI JEZIK	3	3	3
2.	POVIJEST	2	-	-
3.	VJERONAUK/ETIKA	1	1	1
4.	TJELESNA I ZDRAVSTVENA KULTURA	2	2	2
5.	POLITIKA I GOSPODARSTVO	-	-	2
	Ukupno sati	8	6	8
	Strukovno-teorijski predmeti			
6.	STRANI JEZIK I	2	2	2
7.	STRANI JEZIK II	2	2	2
8.	GOSPODARSKA MATEMATIKA	2	2	2
9.	RAČUNALSTVO	2	1	-
10.	POVIJEST HRVATSKE KULTURNE BAŠTINE	-	-	2
11.	BIOLOGIJA S HIGIJENOM I EKOLOGIJOM	1	2	-
12.	ORGANIZACIJA POSLOVANJA UGOSTITELJSKIH PODUZEĆA	-	2	2
13.	OSNOVE TURIZMA	2	-	-
14.	POZNAVANJE ROBE I PREHRANA	2	2	2
15.	UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE	-	2	-
16.	KUHARSTVO	7	7	8
	Ukupno sati	20	22	20
	Praktična nastava			
17.	Praktična nastava	8	8	8
18.	Stručna praksa (godišnje)	182	182	-
	Ukupno	28	28	28
	Sveukupno sati	36	36	36

- u okviru kuharstva s vježbama u školi se realiziraju sadržaji **zaštite na radu (najviše do 40 sati); prije početka realizacije praktične nastave u ugostiteljskom objektu učenici prvog razreda moraju položiti ispit iz zaštite na radu**