SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Štúdium, pri ktorom nezostaneš iba v lavici

6444 H Čašník, servírka • Čo sa budeš učiť a kde sa uplatníš



3 roky	Záverečná	Výstup
denné štúdium	stredné odborné vzdelanie	Výučný list

O čom je tento odbor?

Pripravuje žiakov na profesionálnu obsluhu hostí, stolovanie, organizáciu služieb a prácu v gastronomických prevádzkach.

Aké predmety a zručnosti ťa čakajú?

Obsluha hostí
Technika obsluhy, stolovanie, servis jedál a nápojov.

Gastronómia
Poznávanie surovín, nápojov a kultúry stolovania.

Prax v prevádzke
Odborný výcvik a pracovné návyky v službách.

Uplatnenie
Reštaurácie, hotely, catering a eventové služby.

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Čašník, servírka

Čím je štúdium zaujímavé?

Odbor prepája techniku obsluhy, stolovanie, gastronómiu a komunikáciu so zákazníkom. Žiaci si osvojujú profesionálne správanie, hygienu, bezpečnosť práce a prevádzkové návyky potrebné v reštauračných a hotelových službách.

Čo sa počas štúdia naučíš?

- techniku obsluhy a stolovania
- prácu s nápojmi a gastronomickými pravidlami
- komunikáciu so zákazníkom a tímovú spoluprácu
- zásady hygieny, bezpečnosti a organizácie prevádzky

Ako prebieha praktická príprava?

Súčasťou vzdelávania sú odborný výcvik, odborná prax alebo cvičenia podľa typu odboru a učebného plánu. Praktická príprava vedie k samostatnosti, zodpovednosti, profesionálnemu správaniu a dodržiavaniu bezpečnosti a hygieny.

Kde sa môžeš uplatniť?

Možnosť uplatnenia je najmä v oblastiach: reštaurácie, hotely, cateringové služby, bankety a spoločenské podujatia. Absolvent môže podľa získaného vzdelania a podmienok pokračovať aj v ďalšom vzdelávaní.

> **DÔLEŽITÉ** Aktuálne prijímacie kritériá a zdravotné požiadavky si over v zverejnených podmienkach školy. Niektoré pracovné činnosti môžu vyžadovať osobitné oprávnenie alebo ďalšiu prax.

PREDMETY PODĽA ROČNÍKOV

Podľa učebného plánu ŠkVP 6444 H • 3-ročné štúdium

Vyučovací predmet	1.	2.	3.
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY			
slovenský jazyk a literatúra	●	●	●
telesná a športová výchova	●	●	●
cudzí jazyk	●	●	●
etická / náboženská výchova	●		
občianska náuka			●
matematika	●	●	
informatika		●	
ODBORNÉ PREDMETY			
ekonomika		●	●
technika obsluhy	●	●	●
potraviny a výživa	●	●	
technológia prípravy pokrmov	●	●	
zariadenie prevádzok	●		
hospodárske výpočty			●
svet práce			●
cvičenia zo stolovania	●	●	●
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE			
odborný výcvik	●	●	●

Značka ● označuje ročník, v ktorom sa predmet podľa učebného plánu vyučuje. Tabuľka uvádza prehľad predmetov; drobné zmeny názvov a hodinových dotácií sa riadia aktuálnym ŠkVP.