

školní vzdělávací program

Kuchař - číšník

RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Kuchař - číšník

Profil absolventa

**Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice,
s.r.o.**

Profil absolventa

Uplatnění:

Odborný pracovník v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby a odbytu. Uplatňuje se při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na samostatnou podnikatelskou činnost v pohostinství a je schopen zapojit se do systému celoživotního vzdělávání.

Činnosti:

Odborné a organizačně-provozní.

Obchodně podnikatelské.

Komunikativní kompetence:

Má osvojeny principy sociální komunikace.

Komunikuje svým vystupováním a kultivovaným zevnějškem.

Ovládá administrativní komunikaci.

Ovládá obchodní a firemní komunikaci.

Využívá informační technologie v komunikaci.

Aktivně komunikuje nejméně ve dvou cizích jazycích na úrovni B1:

v kontaktu se zákazníky a obchodními partnery,

v mezinárodním pracovním týmu a zahraničními obchodními partnery.

Osobnostní kompetence:

Absolvent byl veden tak, aby:

se choval společensky a vystupoval profesionálně;

odhadoval reálně a objektivně své odborné a osobní kvality a stanovoval si reálné životní i profesní cíle;

měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl posoudit

a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání;

dovedl identifikovat a řešit běžné problémy v oblasti profesní, osobní a v oblasti mezilidských vztahů;

zvládal jednání s lidmi a týmovou práci;

akceptoval hodnocení a názory jiných, adekvátně a konstruktivně na ně reagoval a využil takto získaných poznatků;

uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy;

znal zásady relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, uměl poskytnout první pomoc a uplatňoval morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického myšlení;

se orientoval ve svobodné demokratické společnosti, tržním prostředí a jeho mechanismech a byl připraven se do tohoto systému aktivně připravit a adaptovat se na změny trhu práce a kvalifikací;

uplatňoval principy celoživotního vzdělávání a osobního růstu;

přistupoval pozitivně k tvořivé činnosti, samostatnosti i zdravé soutěživosti.

Odborné kompetence:

Uplatňuje zásady správné životosprávy, zná zásady racionální výživy, druhy diet, alternativní způsoby stravování.

Rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů.

Sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.

Dodržuje způsoby skladování potravin a nápojů, vede jejich evidenci a provádí kontrolu jejich kvality.

Ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české i zahraniční kuchyně, technologické postupy přípravy jídel a nápojů.

Má přehled o úrovni gastronomických služeb poskytovaných v zahraničí.

Používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomii.

Ovládá druhy a techniku obsluhy včetně složité obsluhy.

Dokáže provést kalkulaci a přepočítat receptury jídel a nápojů podle konkrétních požadavků.

Volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář.

Společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky.

Vede veškerou nezbytnou agendu spojenou s jednotlivými činnostmi provozu společného stravování.

Orientuje se v oblasti právních norem souvisejících s oborem a podnikáním.

Aplikuje ekonomické zásady trvale udržitelného rozvoje s ohledem na zachování a zkvalitnění úrovně životního prostředí.

Dodržuje principy BOZP, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence a je schopen poskytnout první pomoc.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - Má pozitivní vztah k učení a vzdělávání a zná možnosti svého vzdělávání.
- Kompetence k řešení problémů
 - Pracuje samostatně i v týmu
 - Adaptuje se na pracovní prostředí a nové požadavky
 - Porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace k řešení problému.
- Komunikativní kompetence
 - Je schopen pracovat a vést písemnou dokumentaci.
 - Formuluje jasně a srozumitelně své myšlenky, aktivně se zapojuje do diskuse.
 - Formuluje a vyjadřuje své myšlenky v logickém sledu, vyjadřuje se výstižně, souvisle a kultivovaně v písemném i ústním projevu.
 - Je schopen se vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami společenského chování.
 - Je schopen uplatnit se v rámci evropského trhu práce.
- Personální a sociální kompetence
 - Je schopen reálně posoudit své fyzické a duševní schopnosti, je zodpovědný za své chování a jednání v různých situacích, stanovuje si dle svých schopností a možností priority a reálné cíle.
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - Je schopen cílevědomě zlepšovat a chránit životní prostředí, ve kterém žije.
 - Chápe základní principy, na kterých spočívají zákony a společenské normy, je si vědom svých práv a povinností.
 - Dokáže si vytvořit vlastní úsudek, nenechá s sebou manipulovat.
 - Jedná odpovědně ve společenském životě, přijímá za svá rozhodnutí a jednání odpovědnost.
 - Respektuje a chrání naše tradice a kulturní historické dědictví.
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - Je schopen reálně posoudit své uplatnění na trhu práce.
 - Rozumí podstatě a principům podnikání a možnostem uplatnění v podnikatelské sféře.
- Matematické kompetence
 - Je schopen rozlišit geometrické útvary v rovině a prostoru.
 - Je schopen se vyjadřovat věcně a přesně.
 - Je schopen odhadnout a řešit danou úlohu.
 - Je schopen převádět jednotky.
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - Je schopen ovládat základní ICT technologie.
 - Dovede pracovat se základními aplikacemi a učí se novým trendům v oblasti běžných aplikací.

- Ovládá základy elektronické komunikace.
- Dovede efektivně pracovat s informacemi v rámci následujících oblastí.

Odborné kompetence

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
 - Orientuje se v hygienických předpisech, zásadách správné výživy a zná charakteristiku jednotlivých potravin.
 - Orientuje se v technologických postupech.
 - Orientuje se ve skladovém hospodářství.
 - Orientuje se v pravidlech gastronomie.
- Ovládat technologii přípravy pokrmů
 - Je schopen pracovat s technologickými zařízeními..
 - Je schopen připravit technologické postupy českých a zahraničních pokrmů.
- Ovládat techniku odbytu
 - Ovládá jednoduchou a složitou obsluhu, zná způsoby a systémy obsluhy, umí uspořádat slavnostní hostiny.
 - Ovládá společenská pravidla pro práci ve službách.
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
 - Je schopen provádět kalkulaci cen.
 - Dovede se orientovat v oblasti tržní ekonomiky.
 - Je schopen sestavit sortiment prodeje.
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - Je schopen dodržovat bezpečnost a ochranu zdraví.
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - Dovede se orientovat v potřebách a požadavcích zákazníka.
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - Pracuje efektivně a účelně, jedná v souladu s ekologickými principy.