



Gastro Academy s.r.o.

Kúpeľná 1107/2, 90031 Stupava, ičo: 53141814, dič: 2121288796, ič dph: SK2121288796

Kuchár - kuchárka

opis vzdelávacieho programu

Profil absolventa:

Absolvent vzdelávacieho programu pozná zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a o požiarnej ochrane, zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, ovláda predpisy HACCP. Pozná zloženie a druhy potravín, ich spracovanie s ohľadom na zachovanie výživovej hodnoty. Ovláda základné ekonomické normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania. Je schopný vypracovať kalkulácie jedál a nápojov. Pozná zásady spoločenského správania. Ovláda základné práce spojené so stolovaním, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby. Ovláda zásady uplatňovania gastronomických pravidiel. Vie používať pracovné stroje, zariadenie a ostatný inventár. Ovláda technologické postupy prípravy teplých a studených jedál, múčnikov. Vie vypočítať spotreby surovín pokrmov studenej a teplej kuchyne. Je zručný v organizovaní práce v prevádzke a pri gastronomických akciách, v príprave teplých pokrmov podľa receptov/ dusením, varením, vyprážením, prípravu a v úprave pokrmov pre diétne stravovanie, v príprave pokrmov medzinárodných a regionálnych kuchýň. Je zručný v príprave minútkových pokrmov a špecialít, prípravy minútok z rýb, hydiny, bravčového, hovädzieho, teľacieho mäsa. Je zručný v príprave a úprave pokrmov rýchleho stravovania. Vie pripraviť teplé nápoje s požadovanými senzorickými vlastnosťami.

Metódy vzdelávania:

Prednášky lektora, diskusia, inštruktážne videá (možnosť opakovane sledovať jednotlivé techniky), LMS platforma Gastro Academy - <https://www.gastroacademy.sk/sign/in> (materiály dostupné online) a odborná prax (účastníci sa učia priamo v reálnom prostredí).

Forma vzdelávania:

kombinovaná

Metódy hodnotenia:

1. Teoretické hodnotenie

- písomný test - overenie teoretických vedomostí z oblastí ako suroviny, technológie výroby, HACCP a hygienické normy. Požadovaná úspešnosť min. 60 %.
- ústna skúška – diskusia s lektorom na odborné témy

2. Praktické hodnotenie

- praktická skúška - zhotovenie konkrétneho výrobku
- záverečná práca - obsahuje: technologický postup, fotodokumentáciu, normovanie, popis práce a opis pravidiel bezpečnosti, ktoré účastník kurzu dodržiava na pracovisku

Rozsah vzdelávacieho programu:

500 hodín

Spôsob ukončenia vzdelávania:

Záverečná skúška - písomný test, ústna skúška, samostatné zhotovenie výrobku a vypracovanie záverečnej práce a následné udelenie osvedčenia o absolvovaní akreditovaného vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania.

Požadované vstupné vzdelanie:

Ukončené základné vzdelanie.

Materiálne, technické, priestorové zabezpečenie vzdelávacieho programu:

Teoretická časť: vlastné priestory – učebňa: Kúpeľná 1107/2, 900 31 Stupava, online

Praktická časť: Podľa požiadavky objednávateľa.

Technické vybavenie, učebné pomôcky, písacie potreby, testy, dotazníky, notebook, aplikácia – Zoom Cloud Meetings, prax: pracovné pomôcky kuchárov, vybavenie kuchárskej prevádzky

Personálne zabezpečenie vzdelávacieho programu:

odborný garant: Ing. Alena Brandšteterová

lektor: Ing. Alena Brandšteterová, PaedDr. Agáta Németová, Ing. Mgr. Ľudmila Poláková, Mgr. Mária Uhrová