

NAZIV IZOBRAZBE: SPI GASTRONOM HOTELIR

1. letnik 6 tednov oziroma 228 ur
2. letnik 6 tednov oziroma 228 ur
3. Letnik 17 tednov oziroma 646 ur

KUHARSTVO

1. in 2. letnik

1. Spoznavanje podjetja in dela v njem

- predstavitev podjetja (vizija in poslanstvo)
- predstavitev dejavnosti
- predstavitev prehrabnega obrata (kuhinja in pomožni prostori)
- tehnična urejenost kuhinje in pomožnih prostorov
- seznanitev z organizacijo dela
- kultura podjetja (odnosi med zaposlenimi, odnosi do strank ...)
- varstvo pri delu

2. Dela in naloge

- sprejemanje živil in razvrščanje v shrambe in hladilnike
- mehanska obdelava živil (pranje, lupljenje, rezanje itd.)
- pomoč pri termični obdelavi živil (kuhanje, dušenje, pečenje, praženje živil)
- pomoč pri pripravi hladnih in toplih začetnih jedi, juh, mesnih jedi, prilog, prikuh, sladic
- pripravljalna dela v kuhinji
- vzdrževanje higiene v kuhinji: pomivanje posode, čiščenje kuhinje, shrambe, hladilnikov

3. Zaključek praktičnega usposabljanja z razgovorom in ocenjevanjem dnevnika

3. letnik

1. Spoznavanje podjetja in dela v njem

- predstavitev podjetja (vizija in poslanstvo)
- predstavitev dejavnosti
- predstavitev prehrabnega obrata (kuhinja in pomožni prostori)
- tehnična urejenost kuhinje in pomožnih prostorov
- seznanitev z organizacijo dela

- kultura podjetja (odnosi med zaposlenimi, odnosi do strank ...)
- varstvo pri delu

2. Dela in naloge

- sprejemanje živil in razvrščanje v shrambe in hladilnike
- spoznavanje normativov pri pripravi posameznih jedi

- mehanska obdelava živil (pranje, lupljenje, rezanje itd.)
- termična obdelava živil (kuhanje, dušenje, pečenje, praženje živil)
- priprava hladnih in toplih začetnih jedi, juh, mesnih jedi, prilog, prikuh, sladic
- pripravljalna dela v kuhinji
- vzdrževanje higiene v kuhinji: pomivanje posode, čiščenje kuhinje, shrambe, hladilnikov

3. Zaključek praktičnega usposabljanja z razgovorom in ocenjevanjem dnevnika

STREŽBA

1. in 2. letnik

1. Spoznavanje podjetja in dela v njem

- predstavitev podjetja
- predstavitev dejavnosti
- predstavitev oddelka v obratu, kjer se opravlja dejavnost strežbe
- tehnična urejenost točilnice
- seznanitev z organizacijo dela
- bonton obnašanja na delovnem mestu
- varstvo pri delu

2. Dela in naloge

- skrb za urejenost točilnice in pomožnih prostorov
- skrb za urejenost prostorov za goste, kjer se odvija postrežba
- urejenost pomožnih prostorov, predvsem skladišča
- pripravljala dela v točilnici in restavraciji

3. Zaključek praktičnega usposabljanja z razgovorom in ocenjevanjem dnevnika

3. letnik

1. Spoznavanje podjetja in dela v njem

- predstavitev podjetja
- predstavitev dejavnosti
- predstavitev oddelka v obratu, kjer se opravlja dejavnost strežbe
- tehnična urejenost točilnice
- seznanitev z organizacijo dela
- bonton obnašanja na delovnem mestu
- varstvo pri delu

2. Dela in naloge

- samostojna priprava točilnice, pomožnih prostorov ter prostorov za goste
- samostojno delo v točilnici in na rajonu
- prevzem naročila za redne obroke
- delo z gosti pri enostavnejših obrokih
- delo z blagajno
- poznavanje jedilnika in ponudbe določenega obrata
- skladiščno poslovanje
- sodelovanje pri organizaciji in izvedbi catering dogodkov
- izvajanje (pod mentorstvom) zahtevnejših oblik francoske in angleške strežbe (razkosavanje, filiranje, porcioniranje, flambiranje), ter osnove mešanja pijač.

3. Zaključek praktičnega usposabljanja z razgovorom in ocenjevanjem dnevnika