

PROGRAM: SSI GASTRONOMIJA IN TURIZEM

Naziv izobrazbe: gastronomsko turistični tehnik

1. letnik 2 tedna oziroma 76 ur
2. letnik 2 tedna oziroma 76 ur
3. letnik 3 tedne oziroma 114 ur

TURIZEM

1. in 2. letnik

V **prvem letniku** poteka praktično usposabljanje predvsem v turistično informacijskih centrih, lokalnih turističnih društvih in drugih lokalnih turističnih organizacijah.

V **drugem letniku** poteka praktično usposabljanje v turističnih agencijah, muzejih, galerijah, regijskih parkih, krajinskih parkih, ekoloških parkih, nacionalnem parku, tudi v hotelih, hostlih, termalnih centrih, wellness centrih in drugih prenočitvenih obratih in po dogovoru z mentorjem praktičnega usposabljanja v šoli v turistično informacijskih centrih, lokalnih turističnih društvih in drugih lokalnih turističnih organizacijah.

1. Spoznavanje podjetja in dela v njem

- predstavitev podjetja (vizija in poslanstvo)
- predstavitev dejavnosti
- seznanitev z organizacijo dela
- kultura podjetja (odnosi med zaposlenimi, odnosi do strank ...)

2. Dela in naloge

- seznanitev z lokalnim okoljem in turistično ponudbo
- spoznavanje geografije, zgodovine, naravne in kulturne dediščine lokalnega okolja
- sprejem in dobrodošlica turistom
- poslovno komuniciranje in oblikovanje odnosa do strank
- svetovanje in prodaja lokalnih turističnih storitev
- posredovanje promocijskega gradiva, prodaja turističnih spominkov in pripomočkov (zemljevidi, vodniki ...)
- zbiranje in analiza turističnih podatkov
- posredovanje turističnih in drugih s turizmom povezanih informacij
- priprava programov prostočasnih aktivnosti (izleti, športni dogodki, izobraževanja, vodeni ogledi ...)
- organizacija prireditev
- skrb za urejenost
- pomožna dela v turizmu (priprava gradiv, mailing ...)

3. Zaključek praktičnega usposabljanja z razgovorom in ocenjevanjem dnevnika

3. letnik

Praktično usposabljanje poteka predvsem v zabaviščnih parkih, vodnih parkih, nakupovalnih središčih z animacijskimi kotički, v obili delovne terapije v domovih starejših, pa tudi v turističnih agencijah, muzejih, galerijah, regijskih parkih, krajinskih parkih, ekoloških parkih, nacionalniem parku, tudi v hotelih, hostlih, termalnih centrih, wellness centrih in drugih prenočitvenih obratih in po dogovoru z mentorjem praktičnega usposabljanja v šoli v turistično informacijskih centrih, lokalnih turističnih društvih in drugih lokalnih turističnih organizacijah.

1. Spoznavanje podjetja in dela v njem

- predstavitev podjetja (vizija in poslanstvo)
- predstavitev dejavnosti
- seznanitev z organizacijo dela
- kultura podjetja (odnosi med zaposlenimi, odnosi do strank ...)

2. Dela in naloge

- seznanitev z lokalnim okoljem in turistično ponudbo
- sprejem gostov in skrb zanje v času bivanja
- svetovanje in prodaja turističnih aranžmajev
- posredovanje turističnih in drugih s turizmom povezanih informacij
- priprava in izvedba pavšalnih potovanj

- priprava in izvedba različnih vrst turistične animacije
- priprava programov prostočasnih aktivnosti (izleti, športni dogodki, izobraževanja, vodeni ogledi ...)
- organizacija prireditev
- skrb za urejenost
- pomožna dela v turizmu (priprava gradiv, mailing ...)

3. Zaključek praktičnega usposabljanja z razgovorom in ocenjevanjem dnevnika

GOSTINSTVO

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, sladice
- 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

V prvem letniku dijaki v šoli nimajo pouka strežbe.

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
- skrb za urejenost pomožnih prostorov, predvsem skladišča
- različna dela v točilnici in restavraciji (uporaba espresso aparata, priprava enostavnih in zahtevnejših pogrinjkov, urejanje dekoracije, postrežba enostavnih obrokov in pijač ...)

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.