

STRUKTURA/OPIS PREDLAGANEGA PROGRAMA

1. Natančen naziv/ime programa
Ime programa je KULINARIKA (KUCHARSTVO) IN STREŽBA
2. Namen/cilj programa
Namen: Usposobiti ljudi za pomožna dela v kuhinji ter strežbi Cilji modula KULINARIKA (KUCHARSTVO): pridobiti znanja in veščine, ki so potrebne za opravljanje enostavnejših del v kuhinji kot so predpriprava živil za pripravo jedi, izvajanje postopkov mehanske in toplotne obdelave, priprava in serviranje enostavnejših jedi ter poznavanje osnov higiene in zakonodaje, ki ureja to področje – za uspešno delo v kuhinji, poznavanje pravil komunikacije v oddelku ter poznavanje varstva pri delu. Cilji modula STREŽBA: - Spoznavanje zakonitosti strežbe. - seznanitev namena in organizacije dela v strežbi, - samostojno nastopanje pred gostom. - spoznavanje strežne tehnike - spoznavanje različnih jedi in pijač in postrežbo le teh
3. Ciljna skupina udeležencev programa
Slušatelji z opravljeno najmanj osnovnošolsko obveznostjo.
4. Obseg/trajanje programa – skupaj v urah
104 ure (40 ur teorije in 66 ur prakse)

5. Predmetnik (moduli) programa (naslovne teme modulov / predmetov oz. vsebin programa – za vsako vsebino (predmet) opredeliti trajanje v urah)

KULINARIKA (KUCHARSTVO) 24 ur teorije, 40 ur vaj:

- Osnove varnega dela v kuhinji
- Odnosi med zaposlenimi in odgovornost do dela v kuhinji in v strežbi
- Rokovanje z opremo v kuhinji in osnovne kuharske tehnike
- Čiščenje v kuhinji / HACCP
- Sprejem in poznavanje živil in pijač
- Priprava jedi po skupinah (Priprava prigrizkov in solat)
- Priprava jedi po skupinah (Priprava hladnih in toplih predjedi)
- Priprava jedi po skupinah (Priprava glavnih jedi)
- Priprava jedi po skupinah (Priprava za alternativne jedce in sladice)

STREŽBA , 16 ur teorije, 24 ur vaj:

- Strežno osebje
- Poslovanje in komunikacija z gosti
- Vzdrževanje gostinskega inventarja
- Strežba jedi
- Strežba pijač

6. Organizacija izvedbe programa (oblike izvajanja programa, terminska izvedba, pogostost v dnevih/teden,mesec, število ur/dan...)

- Izvedba modularna.
- Trajanje programa: predvidoma od 4 do 5 tednov.
- Izvedba 3 do 4-krat na teden.
- Obremenitev 5–6 ur na dan (večinoma v popoldanskem času).

7. Vstopni pogoji za udeležence programa, pogoji za napredovanje in dokončanje programa

Opravljen najmanj osnovnošolska obveznost.

8. Končni izkaz usposobljenosti (kaj udeleženec ob koncu programa pridobi) - potrdilo, spričevalo... Udeleženec pridobi potrdilo o končanem usposabljanju z opisom pridobljenih kompetenc;
9. Ključne kompetence/ znanja/ usposobljenost, ki jih udeleženec pridobi po zaključku programa Udeleženec bo zmožen / bo poznal: - Vzdrževati higieno ter poznati pravila HACCP - Pravilnega rokovanja z opremo - pravilno komunicirati v oddelku - Varovati zdravje in okolje - osnove varstva pri delu ter požarnega varstva - Poznavati živila ter jih pravilno razvrščati po skupinah - Pred-pripraviti živila za pripravo jedi - Pripraviti enostavnejše jedi po jedilniku - Opraviti pripravljalna dela v strežbi - Delati v točilnici in jedilnici pod nadzorom - Opraviti zaključna dela v strežbi
10. Ali se udeležencem nudi brezplačno gradivo, pripomočke...? Če da, katere in v kakšnem obsegu? Udeleženci dobijo brezplačno gradivo za teoretični del modulov in majico, ki služi kot delovna (zaščitna) obleka. V izposojajo dobijo tudi delovni predpasnik.
11. Drugo - morebitne posebnosti programa, ki ga opredeljujejo, po katerih se razlikuje od drugih (podobnih) programov Naš program se od drugih programov razlikuje v izvajanju praktičnega dela. Praktični del modulov se bo izvajal v našem šolskem hotelu Astoria, kjer imamo v te namene postavljeno šolsko kuhinjo, ki je vrhunsko opremljena.