

KUHAR - klasični

Obrazovanje traje 3 godine. Po završetku obrazovanja moguće je zapošljavanje u ugostiteljstvu svih vrsta i kategorija, u prehrambenoj industriji, a može se voditi i obiteljski biznis.

Napredovanje je moguće prelaskom u ugostiteljske objekte viših kategorija i preuzimanjem rukovođenja kuhinjom, ali i polaganjem majstorskog ispita za majstora kuhara. Moguće je i daljnje školovanje.



Kratki opis zanimanja:

Kuhar priprema sve vrste toplih i hladnih jela, sastavlja dnevne i tjedne jelovnike te priprema jela po narudžbi.

Posao kuhara uključuje različite aktivnosti:

- naručivanje i preuzimanje živežnih namirnica
- čišćenje
- određivanje tehnologije pripremanja hrane
- pripremanje namirnica i njihova toplinska obrada
- podjelu hrane na pojedinačne obroke
- garniranje i dekoriranje.

Kuhar priprema ili spravlja hladna i topla jela te kolače, prema dnevnim menijima ili jelovniku. Pri tome poštuje recepte i količinske normative za upotrebu pojedinih namirnica u obrocima.

Kuhari priprema i jela po narudžbi, salate, dressinge, tople napitke i jela poznatih svjetskih kuhinja. Tijekom obavljanja poslova kuhar poštuje visoke higijenske standarde, pazi na higijenu i čistoću prostora i sredstava s kojima radi, te vodi brigu o skladištenju nepotrošenih namirnica. Isto tako bilježi i podatke za dnevni obračun upotrijebljenih namirnica, izdanih obroka hrane te kontrolira zalihe. Kuhar također brine o održavanju strojeva i uređaja u kuhinji kako bi oni bili ispravni i tehnički postojani.

Poželjne psihofizičke osobine:

Kuharsko zanimanje je izuzetno naporno, radno vrijeme neujednačeno i često noćno, stoga zahtijeva dobro fizičko zdravlje (zdrava pluća, srce, noge, kralježnica, koža, dobar vid, okus i miris). Uz opću fizičku spretnost traži se i snalažljivost, čistoća, urednost, odgovornost.

Kontraindikacije:

Kronične bolesti pluća, srčane bolesti, ravni tabani, proširene vene, osjetljivost kože. Ovo zanimanje ne smiju izučavati kliconoše.

Nastavni program se ostvaruje teorijskom nastavom i vježbama u školi te praktičnom nastavom u ugostiteljskim objektima.



Predmet	Broj sati					
	1. razred		2. razred		3. razred	
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje
Hrvatski jezik	3	105	3	105	3	96
1. strani jezik	2	70	2	70	2	64
Etika/Vjeronauk	1	35	1	35	1	32
Povijest	2	70				
Politika i gospodarstvo					2	64
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	70	2	70	2	64
Gospodarska matematika	2	70	2	70	2	64
2. strani jezik	2	70	2	70	2	64
Računalstvo	2	70	1	35		
Poznavanje robe i prehrana	2	70	2	70	2	64
Biologija s higijenom i ekologijom	1	35	2	70		
Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća			2	70	2	64
Ugostiteljsko posluživanje			2	70		
Osnove turizma	2	70				
Povijest hrvatske kulturne baštine					2	64
Kuharstvo	7	245	7	245	8	256
Praktična nastava	8	280	8	280	8	256