

KONOBAR/ KONOBARICA

Zanima li te kako se pripremaju razne barske mješavine, a kako flambiraju jela kod stola gosta? Želiš li naučiti posluživanje gosta u raznim situacijama? **Izvršno!**

Nudimo ti trogodišnje školovanje za zanimanje: **KONOBAR/KONOBARICA**

Što nudi nastavni program?

- usklađivanje teorijskog i praktičnog znanja
- povezivanje struke i općeobrazovnih predmeta
- osposobljavanje za organizaciju rada u kuhinji i restoranu
- prezentacija i promidžba nacionalne i internacionalne kuhinje
- upoznavanje s poslovima banket-menadžera
- pripremanje raznovrsnih barskih mješavina
- pripremanje jela kod stola gosta - flambiranje
- usvajanje komunikacijskih vještina i kultura ophođenja
- učenje dva strana jezika
- razumijevanje gospodarstva i turizma kroz niz strukovnih predmeta: osnove turizma, vođenje organizacije restorana, tehnologija zanimanja, ugostiteljsko posluživanje, kuharstvo, turistička geografija, informatika ...



Koje su mogućnosti nakon srednje škole?

Zapošljavanje nakon srednje škole:

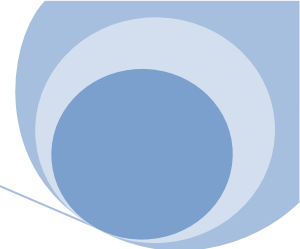
Kao konobar/konobarica:

- u svim ugostiteljskim objektima, na brodovima, u restoranima vlakova
- kao voditelj vlastitog ugostiteljskog objekta ...

Moguć nastavak školovanja s ciljem prekvalifikacije u srodno četverogodišnje zanimanje.

GOSPODARSKA ŠKOLA VARAŽDIN





NASTAVNI PLAN

Zanimanje – **KONOBAR**

Trajanje školovanja je 3 godine

Redni broj	NASTAVNI PREDMET	1.r	2.r	3.r
	Općeobrazovni dio			
1.	HRVATSKI JEZIK	3	3	3
2.	POVIJEST	2	-	-
3.	VJERONAUK/ETIKA	1	1	1
4.	TJELESNA I ZDRAVSTVENA KULTURA	2	2	2
5.	POLITIKA I GOSPODARSTVO	-	-	2
	Ukupno sati	8	6	8
	Strukovno-teorijski predmeti			
6.	STRANI JEZIK I	3	3	3
7.	STRANI JEZIK II	2	2	3
8.	GOSPODARSKA MATEMATIKA	2	2	2
9.	RAČUNALSTVO	2	1	-
10.	POVIJEST HRVATSKE KULTURNE BAŠTINE	-	-	2
11.	BIOLOGIJA S HIGIJENOM I EKOLOGIJOM	2	-	-
12.	POSLOVNA PSIHOLOGIJA I KOMUNIKACIJA	-	2	-
13.	OSNOVE TURIZMA	2	-	-
14.	TURISTIČKA GEOGRAFIJA HRVATSKE	-	2	-
15.	ORGANIZACIJA POSLOVANJA UGOSTITELJSKIH PODUZEĆA	-	2	2
16.	MARKETING U TURIZMU	-	-	1
17.	KUHARSTVO	-	2	-
18.	UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE	5	5	6
19.	POZNAVANJE ROBE I PREHRANA	2	1	1
	Ukupno sati	20	22	20
	Praktična nastava			
20.	Praktična nastava	8	8	8
21.	Stručna praksa (godišnje)	182	182	192
	Ukupno	28	28	28
	Sveukupno sati	36	36	36

- u okviru ugostiteljskog posluživanja s vježbama u školi se realiziraju sadržaji **zaštite na radu (najviše do 40 sati); prije početka realizacije praktične nastave u ugostiteljskom objektu učenici prvog razreda moraju položiti ispit iz zaštite na radu**