

## KONOBAR/ KONOBARICA JMO

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 JMO**

### 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?

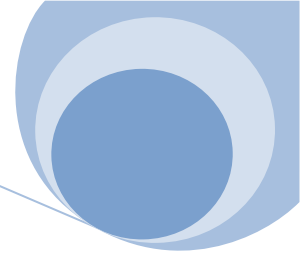
#### Zapošljavanje nakon srednje škole:

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.**





## NASTAVNI PLAN

Zanimanje – **KONOBAR JMO**

Trajanje školovanja je 3 godine

Redni broj	NASTAVNI PREDMET	1.r	2.r	3.r
	Općeobrazovni dio			
1.	HRVATSKI JEZIK	3	3	3
2.	STRANI JEZIK	2	2	2
3.	POVIJEST	2	-	-
4.	VJERONAUK/ETIKA	1	1	1
5.	TJELESNA I ZDRAVSTVENA KULTURA	1	1	1
6.	POLITIKA I GOSPODARSTVO	-	2	-
	Ukupno	9	9	7
	<b>Stručno-teorijski dio s izbornom nastavom</b>			
7.	MATEMATIKA U STRUCI	2	1	1
8.	STRANI JEZIK II.	2	2	2
9.	TEHNOLOGIJA ZANIMANJA*	2	2	1
	Osnove higijene	½	-	-
	Kemija	½	-	-
	Poznavanje robe i prehrana	1	1	1
	Biologija s ekologijom	-	1	-
10.	TURISTIČKA GEOGRAFIJA	-	-	1
11.	POSLOVNA PSIHOLOGIJA I KOMUNIKACIJE	-	1	-
12.	KULTURNO-POVIJESNA BAŠTINA	-	-	1
13.	MARKETING U TURIZMU	-	-	2
14.	ENOLOGIJA S GASTRONOMIJOM	-	1	-
15.	VOĐENJE I ORGANIZACIJA RESTORANA	-	-	1
16.	IZBORNA NASTAVA*	1	1	1
	Ukupno	7	8	10
	<b>Vježbe i praktična nastava</b>			
17.	VJEŽBE U ŠKOLI*			
	Bonton	1	-	-
	Kuharstvo	1	1	-
	Osnove računalstva	2	-	-
18.	PRAKTIČNA NASTAVA**			
	- u školi: Ugostiteljsko posluživanje s vježbama	7	7	5
	- u ugostiteljskom objektu (godišnje)	540	625	640

- 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**