



Voliš li kuhati i kreirati vlastita jela?  
Imaš li sklonost timskom radu?  
Želiš li postati svjetski kuhar/kuharica?

**Izvrсно!**

Nudimo ti trogodišnje školovanje za zanimanje:

## **KUHAR/KUHARICA!**

### **Što nudi nastavni program?**

- usklađivanje teorijskog i praktičnog znanja
- povezivanje struke i općeobrazovnih predmeta
- osposobljavanje za rad i organizaciju rada u kuhinji i restoranu
- pripremanje raznovrsnih jela za prigodne obroke
- pripremanje jela regionalne i nacionalne kuhinje
- pripremanje jela internacionalne kuhinje
- dogotavljanje jela kod stola gosta - flambiranje • učenje dva strana jezika
- razumijevanje gospodarstva i turizma kroz niz strukovnih predmeta: osnove turizma, vođenje i organizacija kuhinje, tehnologija zanimanja, ugostiteljsko posluživanje, kuharstvo, kulturno-povijesna baština, informatika ...

### **Koje su mogućnosti nakon srednje škole?**

Zapošljavanje nakon srednje škole: Kao kuhar/kuharica:

- u svim ugostiteljskim objektima, na brodovima, u restoranima vlakova
- kao kuhar/kuharica u vlastitom ugostiteljskom objektu
- kao voditelj vlastitog ugostiteljskog objekta ...

**Moguć nastavak školovanja s ciljem prekvalifikacije u srodno četverogodišnje zanimanje.**

GOSPODARSKA ŠKOLA VARAŽDIN

NASTAVNI PLAN

Zanimanje – KUHAR– KLASIČAN MODEL

Trajanje školovanja je 3 godine

A. ZAJEDNIČKI OPĆEOBRAZOVNI DIO				
Redni broj	NASTAVNI PREDMET	1.r.	2.r.	3.r.
1.	HRVATSKI JEZIK	3	3	3
2.	POVIJEST	2	-	-
3.	POLITIKA I GOSPODARSTVO	-	-	2
4.	TJELESNA I ZDRAVSTVENA KULTURA	2	2	2
5.	ETIKA/VJERONAUKE	1	1	1
B. POSEBNI STRUČNI DIO				
B1. STRUKOVNO –TEORIJSKI PREDMETI				
6.	STRANI JEZIK I	2	2	2
7.	STRANI JEZIK II	2	2	2
8.	GOSPODARSKA MATEMATIKA	2	2	2
9.	RAČUNALSTVO	2	1	-
10.	POVIJEST HRVATSKE KULTURNE BAŠTINE	-	-	2
11.	BIOLOGIJA S HIGIJENOM I EKOLOGIJOM	1	2	-
12.	ORGANIZACIJA POSLOVANJA UGOSTITELJSKIH PODUZEĆA	-	2	2
13.	OSNOVE TURIZMA	2	-	-
14.	POZNAVANJE ROBE I PREHRANA	2	2	2
15.	UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE	-	2	-
16.	KUHARSTVO	7	7	8
B2. PRAKTIČNA NASTAVA				
17.	PRAKTIČNA NASTAVA	8	8	8
18.	STRUČNA PRAKSA	182	182	-