



AD FORMANDUM

impresa sociale socialno podjetje

*Tvoja izobraževalna agencija
La tua agenzia formativa*

Srednje poklicno izobraževanje in usposabljanje

OPERATER V GOSTINSTVU

KUHAR



AD FORMANDUM

TRST/ Ul. Ginnastica 72
GORICA/ Ul. Della Croce 3

KONTAKT

040 566360
0481 81826

MAIL

info@adformandum.org



*V vsakem receptu mora biti kanček genialnosti, da ne izumre po zadnjem grizljaju
(C. Peparello).*

*Ustvarjalna priprava tradicionalnih jedi, regionalna in mednarodna kuhinja, zadovoljstvo
strank... Vse to je umetnost v kuhinji.*

Kuhar

- naroča in prevzema živila in drugo blago za pripravo hrane
- pripravlja in toplotno obdeluje živila
- deli živila in jedi na posamezne obroke, garnia in dekorira jedi
- pripravlja in izdeluje hladne, tople jedi in sladice po dnevnih menijih ali jedilnem listu
- pozna in uporablja recepte za posamezne jedi
- skrbi za higieno in nego v kuhinji ter skrbi za pravilno shranjevanje živil
- sodeluje pri pripravi in sestavljanju jedilnikov in dnevnih menijev
- redno spremlja kulinarčne novosti in prehrabene smernice in trende sodobnih metod prehranjevanja
- smiselno organizira delo in naloge med sodelavci.



Predmetnik

osnovne vsebine

jeziki (italijanščina, slovenščina, angleščina)
matematika
računalništvo
naravoslovje
zgodovina, pravo in ekonomija

poklicne vsebine

kuharska tehnika
prehrana in higiena živil
blagoznanstvo in prehrabena tehnologija
kombinacija hrana-vino
gastronomija

Trajanje

Delovna praksa

Zaključno potrdilo

Namenjen je

Vstopni pogoji

Šolski koledar

Urnik

3 leta (3.168 ur)

v drugem in tretjem letu študija

diploma poklicne kvalifikacije 3. evropske stopnje

mladim med 14. in 18. letom starosti

diploma nižje srednje šole

od septembra do junija

tedenski, od ponedeljka do petka

Šolanje je brezplačno.