

GOSTINSKA ŠOLA AD FORMANDUM

*Izobraževalni programi
za kuharja in natakarja*



AD FORMANDUM



GOSTINSKA ŠOLA AD FORMANDUM, CENTER ENOGASTRONOMSKE ODLIČNOSTI

Do poklicnega izobraževanja na programih leFP

Odločimo se za tečaje poklicnega izobraževanja, ker so **odlična odskočna deska** za vse, ki se želijo uveljaviti v poklicu in v življenju, saj **omogočajo takojšnjo zaposlitev**.

Ob koncu šolanja dijaki prejmejo **diplomo poklicne kvalifikacije**, ki je priznana tako v Italiji kot v državah Evropske unije.

Komu so programi namenjeni

Tečaji poklicnega izobraževanja so namenjeni **mladim**, ki se želijo po srednji šoli **izučiti za poklic**. Pouk temelji na praktičnih vajah in delu v kuhinji, jedilnici in baru, kar omogoča dijakom neposreden stik z realnostjo poklica. Poleg tega so predvidene delovne prakse v gostinskih podjetjih. Tečaje lahko obiskujejo tudi mlađi, ki niso zaključili nižje srednje šole in imajo več kot 16 let: zanje so predvideni prilagojeni programi.

Na AD FORMANDUM, ker...

Več kot dvajset let s kakovostjo izobražujemo mlade kuharje in natakarje in jih pospremimo na pot poklicne in osebne uveljavitve. Njihovi uspehi so tudi naši uspehi.



POKLICI V GOSTINSTVU

_ Izobraževalni program za kuharja

_ Izobraževalni program za natakarja

Splošne informacije o programih

Trajanje	3 leta
Delovna praksa	V drugem in v tretjem letniku
Diploma	Diploma poklicne kvalifikacije tretje evropske stopnje
Namenjen je	Mladim od 14. do 18. leta (še nedopolnjenega) katere koli narodnosti
Vstopni pogoji	Diploma nižje srednje šole
Obdobje	Od septembra do junija
Urniki	Od ponedeljka do petka, zjutraj in popoldan; sobote so proste
Splošni predmetnik	Jeziki (slovenščina, italijančina, nemščina, angleščina), matematika, zgodovina, pravo in ekonomija, računalništvo, naravoslovje, gospodarsko poslovanje, komunikacija
Predmeti poklica kuhar	Kuharska tehnika, prehrana in higiena, tehnike priprave in shranjevanja jedi
Predmeti poklica natakar	Natakarska teorija in praksa, blagoznanstvo in prehrambena tehnologija, prehrambena higiena, abinacija pijače s hrano, priprava koktajlov, upravljanje zalog
Prilagojeni programi	Za mlade z več kot 16 let, ki niso zaključili nižje srednje šole

PROGRAMI

Kuhar, umetnost v loncu

V vsakem receptu mora biti kanček genialnosti, da ne izumre po zadnjem grižljaju...

(Carlo Peparello)

Ustvarjalna priprava tradicionalnih jedi, regionalna in mednarodna kuhinja, zadovoljstvo strank ... Vse to je prava umetnost!

Kuhar se zaposli v restavracijah, gostilnah, agriturizmih, samopostrežnih restavracijah, hotelih, restavracijah na potniških ladjah ali v turističnih naseljih, hotelih.

Njegove **strokovne naloge** so:

- _ skrb za nabavo in skladiščenje surovin;
- _ organizacija dela v kuhinji za pripravo naročil, skrb za higijeno pri pripravi;
- _ priprava polizdelkov (mešanice, omake, kreme);
- _ priprava različnih vrst hrane z uporabo najprimernejših tehnik kuhanja;
- _ priprava, oblikovanje in dekoriranje krožnikov in pladnjev.



Natakar, umetnost strežbe

Delo natakarja spada med najbolj zanimive poklice; treba ga je razumeti in ga opravljati z zavestjo o njegovi plemenitosti – biti na razpolago in služiti ljudem. Redko kateri poklic, ki nudi možnost takojšnjega razmerja z ljudmi, lahko obenem marsikaj nauči o življenju.

(Massimo Feruzzi)

Postrežiti s hrano in pijačo, opremiti prostore in jedilnice, razporediti mize in pripraviti pogrinjke in bifeje. Sprejeti gosta ob njegovem prihodu, ponudi mu jedilni list, vinsko karto ali pa ga seznaniti z dnevno ponudbo na prijazen in strokovnen način... To je umetnost strežbe.

Natakar se zaposli v restavracijah, gostilnah, agriturizmih, samopostrežnih restavracijah, hotelih, restavracijah na potniških ladjah ali v turističnih naseljih, kavarnah in hotelih.

Strokovne in **poklicne naloge** so:

- _ prisrčna dobrodošlica gostom;
- _ predstavitev jedilnega lista;
- _ sprejem naročila;
- _ postrežba hrane in pijače v jedilnici;
- _ priprava mise en place in storitve, povezane s pripravo jedilnice;
- _ priprava računa in zahvala za obisk.

AD FORMANDUM



TRST, Ul. Ginnastica 72

tel. +39.040.566360

faks +39.040.579010

epošta: ts@adformandum.org

GORICA, Korzo Verdi 51

tel. +39.0481.81826

faks +39.0481.545809

epošta: go@adformandum.org

www.adformandum.org

info@adformandum.org

www.facebook.com/adformandum



AD FORMANDUM

impresa sociale • socialno podjetje

