



AD FORMANDUM

società cooperativa sociale · socialna zadruga

**SREDNJE POKLICNO
IZOBRAŽEVANJE
IN USPOŠABLJANJE**



KUHAR

USTVARJALNA PRIPRAVA
TRADICIONALNIH JEDI IN JEDI
REGIONALNE, NARODNE IN
MEDNARODNE KUHINJE TER
IZPOLNJEVANJE RAZLIČNIH
POTREB STRANK.

TO JE UMETNOST.

**TO JE USTVARJALNOST
V KUHINJI.**

AD FORMANDUM

TRST - Ul. Ginnastica, 72
tel. 040 566 360

GORICA - Ul. Della Croce, 3
tel. 0481 81826

info@adformandum.org



DELOVNE NALOGE KUHARJA

- SKRBI ZA NABAVO IN SHRANJEVANJE SUROVIN
- ORGANIZIRA DELO V KUHINJI ZA PRIPRAVO JEDI PO NAROČILU
- POSKRBI ZA PREDPRIPRAVO (TESTO, OSNOVE, OMAKE, KREME)
- PRIPRAVLJA RAZLIČNE JEDI Z USTREZNIMI KUHARSKIMI TEHNIKAMI
- RAZDELJUJE IN GARNIRA JEDI TER USTVARJALNO DEKORIRA KROŽNIKE IN PLADNJE

PREDMETNIK

SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI

jeziki (italijanščina, angleščina, slovenščina)
matematika, naravoslovje
zgodovina
pravo in ekonomija
informatika
varnost/kakovost in varstvo okolja

STROKOVNI PREDMETI

blagoznanstvo in živilska tehnologija
tehnike priprave surovin in predpriprave
higiena in sistem HACCP
kuharske tehnike
restavracijsko slaščičarstvo

DRUGO

TRAJANJE

3 leta (3.564 ur)

DELOVNA PRAKSA

v drugem (200 ur) in tretjem letniku (300 ur)

ZAKLJUČNO POTRDILO

diploma poklicne kvalifikacije
III. evropske stopnje

NAMENJENO

mladim vseh narodnosti
med 14. in 18. letom starosti

VSTOPNI POGOJI

diploma nižje srednje šole

URNIK

od ponedeljka do petka, sobote proste

ŠOLANJE JE BREZPLAČNO.

GOSTINSKA ŠOLA AD FORMANDUM

TRST - Ul. Ginnastica, 72
040 566360

GORICA - Ul. Della Croce, 3
0481 81826

info@adformandum.org

www.adformandum.org

Sledi nam na:  