



**AD FORMANDUM**

società cooperativa sociale · socialna zadruga

**SREDNJE STROKOVNO  
IZOBRAŽEVANJE  
IN POKLICNO  
USPOSOBLJANJE**



**PEK, SLAŠČIČAR  
IN SLADOLEDAR**

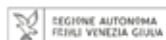


**PEKA KRUHA  
PRIPRAVA SLANEGA  
IN SLADKEGA PECIVA  
PRIPRAVA TORT  
CAKE DESIGN**

**UŽIVAJTE V SLADKIH  
DOŽIVETJIH.**

**AD FORMANDUM**

**GORICA** - Ul. Della Croce, 3  
tel. +39 0481 81826  
info@adformandum.org



## DELOVNE NALOGE

- PRIPRAVITI TESTO IN NADZOROVATI PEKO
- PRIPRAVITI PEKOVSKKE IZDELKE, PICE IN RAZLIČNE VRSTE KRUHA
- PRIPRAVITI OSNOVNE MEŠANICE ZA SLAŠČICE
- PRIPRAVITI SLADKO IN SLANO PECIVO
- ROČNO IZDELOVATI ČOKOLADNE IN SLADOLEDNE IZDELKE

## PREDMETNIK

### KULTURNO PODROČJE

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

### STROKOVNO-POKLICNO PODROČJE

živilska tehnologija / prehrana  
higiena in sanacija prostorov  
pekarstvo  
slaščišarstvo  
sladoledarstvo  
upravljanje zalog in nabave  
prodajne tehnike

## DRUGO

### TRAJANJE

3 leta (3.168 ur)

### DELOVNA PRAKSA

v drugem in tretjem letniku

### 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

GORICA - Ul. Della Croce, 3

+39 0481 81826

info@adformandum.org

[www.adformandum.org](http://www.adformandum.org)

Sledi nam na:  