

SREDNJA ŠKOLA METKOVIĆ



Dani otvorenih vrata ugostiteljskih zanimanja

Prezentaciju priredili:

Rade Nikoletić, strukovni nastavnik, mentor

Dana Paponja, strukovni nastavnik, mentor

Svaki mladi čovjek bi trebao odabrati zanimanje koje voli, jer čovjek izgrađuje sebe radom.



- Za školsku godinu 2020./2021. Srednja škola Metković upisuje ugostiteljska zanimanja:

1. Konobar

2. Kuhar

3. Pomoćni kuhar/slastičar



KONOBAR

Srednja škola Metković
Školska godina 2020./2021.

Opis zanimanja

- Konobar radi u djelatnostima ugostiteljsko - turističkog gospodarstva
- Obavlja pripremne radove, održava sredstva, uređaje i inventar ugostiteljskog posluživanja, poslužuje sve vrste jela prema sustavima posluživanja koji su uobičajeni kod nas i u svijetu
- Konobar prihvaća gosta, prima narudžbu, poslužuje ga, naplaćuje uslugu i ispraća gosta
- Osim u restoranima i drugim mjestima s ponudom hrane, konobari se mogu zapošljavati i u ugostiteljskim objektima koji pružaju usluge posluživanja pića (primjerice caffe barovi, cocktail barovi, noćni klubovi i dr.)



Znanja, vještine i poželjne osobine

- Tijekom školovanja konobar treba usvojiti postupke pripreme za posluživanje, te različite postupke i tehnike samog posluživanja jela i pića
- Mora poznavati pripadnost jela različitim nacionalnim i tradicionalnim kuhinjama
- Zbog preporuke pojedinih vrsta jela, mora dobro poznavati sastav i način pripreme jela
- Kako svoj posao obavlja u najvećem dijelu u komunikaciji s gostima, mora poznavati pravila lijepoga ponašanja, estetike i poslovnog komuniciranja na hrvatskom i na barem jednom stranom jeziku



Tijekom
obrazovanja
učenici će...

- Sudjelovati u humanitarnim akcijama
- Sudjelovati na raznim natjecanjima (županijskim, državnim, međunarodnim)
- Posjetiti sajmove gastronomije



Školski praktikum



AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK

TUŠ

ZAHVALNICA

Valerija Perića

za sudjelovanje na Regionalnom GASTRO
natjecanju ugostiteljsko-turističkih škola u
sektoru turizam i ugostiteljstvo



1. Srebnik 20. mjesec 2017.

AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK


AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK

TUŠ

ZAHVALNICA

Dani Popović

za sudjelovanje na Regionalnom GASTRO
natjecanju ugostiteljsko-turističkih škola u
sektoru turizam i ugostiteljstvo



1. Srebnik 20. mjesec 2017.

AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK

AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK

TUŠ

PRIZNANJE

Zeljko Nikolić

za osvojeno 3.mjesto u disciplini
POSUĐIVANJE MENIJA



1. Srebnik 20. mjesec 2017.

AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK

AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK

TUŠ

ZAHVALNICA

Obrada Čalovec

za sudjelovanje na Regionalnom GASTRO
natjecanju ugostiteljsko-turističkih škola u
sektoru turizam i ugostiteljstvo



1. Srebnik 20. mjesec 2017.

AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK

AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK

TUŠ

POHVALNICA

Klaudija Jakšić

za sudjelovanje na Regionalnom GASTRO
natjecanju ugostiteljsko-turističkih škola u
sektoru turizam i ugostiteljstvo



AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK

AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK

TUŠ

ZAHVALNICA

Srednjoj školi Metković

za sudjelovanje na Regionalnom GASTRO
natjecanju ugostiteljsko-turističkih škola u
sektoru turizam i ugostiteljstvo



AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK

AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK

TUŠ

PRIZNANJE

Juri Mihaljević

za osvojeno 3.mjesto u disciplini
POSUĐIVANJE MENIJA



AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK


AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK

TUŠ

POHVALNICA

Karu Majčić

za sudjelovanje na Regionalnom GASTRO
natjecanju ugostiteljsko-turističkih škola u
sektoru turizam i ugostiteljstvo



AGENCIJA ZA
IZOBILJEŽAVANJE
I PROMICANJE
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA
ŠKOLA
ŠIBENIK

Što nakon srednje škole?

- Zaposlenje u ugostiteljstvu svih vrsta i kategorija
- Daljnje usavršavanje u struci
- Doškolovanje za zanimanje hotelijer: smjer - ugostiteljstvo, prekvalifikacija u druga ugostiteljska zanimanja, te upis na više i visoke stručne škole





KUHAR

Srednja škola Metković
Školska godina 2020./2021.

Opis zanimanja

- Posao kuhara uključuje različite aktivnosti: naručivanje i preuzimanje živežnih namirnica, čišćenje, određivanje tehnologije pripremanja hrane, pripremanje namirnica i njihovu toplinsku obradu, podjelu hrane na pojedinačne obroke te garniranje i dekoriranje hrane.
- Kuhar priprema topla/hladna jela te kolače, prema dnevnim menijima ili jelovniku, poštujući pritom recepte i količinske normative.
- Kuhar sudjeluje u pripremanju i sastavljanju jelovnika te kalkulacijama za određena jela.
- Kuhar sudjeluje u edukaciji novih zaposlenika.



Znanja, vještine i poželjne osobine

- Tijekom školovanja i rada, kuhar uči i usavršava tehnologiju pripremanja hrane i postupanja sa živežnim namirnicama i kuhanom hranom, usvaja i primjenjuje znanja o količinskim normativima, programiranju i planiranju prehrane te higijenskim i tehničkim propisima. Kuhar mora znati organizirati vlastiti posao i upotrebljavati stručnu literaturu.
- Također, mora poznavati različite specifične jelovnike, npr. dijetalne, vegetarijanske i makrobiotičke te različite nacionalne i tradicionalne kuhinje.
- Za kuharske poslove traže se tjelesno zdrave i spretne osobe. Osobito je važno da imaju zdrav koštano–mišićni i dišni sustav, zdravu kožu, uredan vid te razvijene osjete okusa i mirisa. Moraju biti skloni redu, čistoći, osobnoj higijeni, sustavnom radu te imati razvijen smisao za estetiku. Također, kuhari trebaju imati smisla za organizaciju posla i pravilan vremenski raspored. Važna osobina kuhara je kreativnost u spravljanju jela, korištenju različitih začina i dekoriranju gotovih obroka.

Tijekom obrazovanja učenici će...

- Sudjelovati u humanitarnim akcijama
- Sudjelovati na raznim natjecanjima (županijskim, državnim, međunarodnim)
- Posjetiti sajmove gastronomije

Humanitarne akcije



Međunarodni kulinarski festival „Biser mora“



Brončane medalje
2016. godine



Zlatne medalje
2017. godine



Brončane medalje
2019. godine

Što nakon srednje škole?

- Zaposlenje u ugostiteljstvu svih vrsta i kategorija
- Daljnje usavršavanje u struci
- Doškolovanje: smjer - gastronomija, prekvalifikacija u druga ugostiteljska zanimanja, te upis na više i visoke stručne škole





POMOĆNI KUHAR / SLASTIČAR

Srednja škola Metković
Školska godina 2020./2021.

Opis zanimanja

- Pomoćni kuhari i slastičari obavljaju različite pomoćne poslove u kuhinjama i restoranima različitih ugostiteljskih objekata.
- Osnovni poslovi i zaduženja se odnose na primjenjivanje pravila osobne higijene, higijene prostorija, uređaja i pribora te zaštitnih mjera na radnom mjestu.
- Dodatno, potrebno je pomagati u pripremi i gotovljenju jednostavnih jela, slastica i priloga.




Tijekom obrazovanja...



Državno natjecanje strukovnih škola
WorldSkills Croatia 2019.
Disciplina: Pomoćni kuhar/slastičar
Osvojeno 3.mjesto (bronca)

Regionalno Gastro-natjecanje
Osvojeno 2. mjesto (plasirani na državno
natjecanje)





Radujemo se
vašem dolasku u
našu školu