

POKLICNI TEČAJ

Program **GOSTINSKI TEHNIK**

Poklic **GOSTINSKI TEHNIK**

Poklicno kariero boste lahko gradili v srednje velikih ali velikih gostinskih podjetjih, v hotelih, specializiranih restavracijah na različnih delovnih mestih. Po nekaj letnih kakovostnih delovnih izkušnjah boste lahko prevzemali vse bolj odgovorna vodstvena delovna mesta, kot so vodenje delovnih skupin, oddelka idr. Izobraževanje v stroki lahko nadaljujete takoj po poklicni maturi v programu višjega ali visokega strokovnega izobraževanja ali pa si po treh letih delovnih izkušenj in z dodatnim izobraževanjem in usposabljanjem pridobite naziv kuharski mojster/kuharska mojstrica ali mojster/mojstrica strežbe.

V času izobraževanja se boste usposobili za sprejem naročila gostinskih storitev za manjše ali večje skupine gostov, organizacijo izvedbe dogodka z vodenjem sodelavcev ter za obračun opravljenih storitev naročniku. Znali boste pripraviti in v meni pravilno umestiti ter ustrezno ponuditi vse vrste zahtevnejših jedi, pripravljenih po raznih tehnoloških postopkih, na različnih kuhinjskih napravah, strojih in pripomočkih. Jedi boste znali estetsko dekorirati in ponuditi gostom po zahtevnejšem načinu strežbe. Naučili se boste sprejemati goste, jim svetovati, priporočati, ponuditi in prevzeti naročila ter postreči jedi in pijače na razne načine profesionalne strežbe. Pred gosti boste znali mešati pijače, marinirati, filirati in razkosavati jedi. Naučili se boste hotelskega poslovanja, poslovnega nastopanja, vodenja in timskega dela s sodelavci ter drugih vrst odgovornega, poslovnega komuniciranja in ravnanja s strankami, gosti in partnerskimi podjetji. V podjetjih se boste praktično usposabljali.

1. **Trajanje izobraževanja:** Izobraževanje traja 1 leto. V poklicnem tečaju se dijak lahko redno izobražuje samo enkrat.
2. **Pogoji za vključitev v program:** Uspešno zaključen četrti letnik gimnazije ali zaključni letnik kateregakoli programa srednjega strokovnega oziroma poklicno-tehniškega izobraževanja. Dodaten pogoj za vpis v program gostinski tehnik je tudi zdravniško potrdilo, s katerim kandidat dokaže, da ni zdravstvenih ovir za izobraževanje po tem programu.
3. **Omejitev vpisa in merila za izbiro:** Če se v program prijavi več kandidatov kot je razpisanih vpisnih mest, šola v soglasju z MŠŠ sprejme sklep o omejitvi vpisa. Pri izbiri kandidatov za vpis se upoštevajo naslednja merila:
 - ◆ pri kandidatih, ki so zaključili 4. letnik gimnazije oz. zaključni letnik srednjega strokovnega izobraževanja: seštevek ocen 3. in 4. letnika iz slovenščine, matematike in prvega tujega jezika ter oceni splošnega učnega uspeha;
 - ◆ pri kandidatih, ki so zaključili 2. letnik poklicno-tehniškega izobraževanja: seštevek ocen 1. in 2. letnika iz slovenščine, matematike in prvega tujega jezika ter oceni splošnega učnega uspeha.
4. **Pogoji za dokončanje:** Pogoj za dokončanje izobraževanja je uspešno opravljena poklicna matura. Ta obsega obvezni in izbirni del:
 - ◆ obvezni del:
 - pisni in ustni izpit iz slovenščine
 - pisni in ustni izpit iz organizacije in ekonomike v gostinstvu ali prehrana (po izbiri dijaka)
 - ◆ izbirni del:
 - pisni in ustni izpit iz tujega jezika I ali matematike (po izbiri dijaka),

- izdelek in zagovor ali storitev in zagovor

PREDMETNIK

| PREDMETI | Skupno št. ur |
|--|---------------|
| <i>B. Strokovno teoretični predmeti</i> | |
| Prehrana | 168 |
| Organizacija in ekonomika v gostinstvu | 168 |
| Poslovno komuniciranje | 56 |
| Zdravstvena vzgoja s higien. minimumom | 56 |
| Osnove turizma | 56 |
| <i>C. Praktično izobraževanje na šoli</i> | |
| Kuharstvo | 252 |
| Strežba | 140 |
| <i>Č. Praktično izobraževanje pri delodajalcu</i> | |
| Praktično usposabljanje z delom | 266 |
| | |
| Število tednov pouka v šoli | 28 |
| Število tednov praktičnega usposabljanja | 7 |
| Skupno število tednov izobraževanja | 35 |