Srednja škola Pregrada

Kuhar, slastičar, konobar

Pismo učenicima i roditeljima koji žele upisati ugostiteljski program -kuhar, slastičar ili konobar

Poštovani i dragi učenici,

ako vam predstoji upis u prvi razred srednje škole i ako želite postati kuhar, slastičar ili konobar ovim pismom želimo vama i vašim roditeljima približiti vrijednosti ovih programa koje možete upisati u našoj školi.

Radi se o programima kojima ćete kroz tri godine steći zanimanje te sva znanja i vještine nužne za kompetentan ulazak u svijet rada u jednom od najbrže rastućih sektora gospodarstva – turizmu i ugostiteljstvu.

Tijekom obrazovanja za zanimanje **kuhar** učit ćete kako živežne namirnice odabirati po kvaliteti, sastavu, podrijetlu i svojstvima, sudjelovat ćete u pripremi, izlaganju i posluživanju jela, provodit ćete tehnološke postupke gotovljenja jela (kuhanjem, pirjanjem, pečenjem i dr.)te ćete koristiti kuhinjske strojeve, pribor, alate i uređaje na ispravan način uz primjenu pravila osobne higijene, higijene prostorija, uređaja i pribora.

U programu za zanimanje **slastičar** naučit ćete razne postupke izrade slastica poput kolača, sladoleda i krema. U sklopu toga, usvojit ćete znanje o namirnicama koje se koriste u slastičarskoj struci, postupcima pripreme slastica i slastičarskim alatima i pomagalima te ćete steći praktične vještine pripreme namirnica, izrađivanja i oblikovanja tijesta za biskvit i kolače te pripreme voćnih želea i glazure. Osim same pripreme slastica, učit ćete o estetskoj prezentaciji slastica.

**Konobari** se mogu zapošljavati u raznim ugostiteljskim objektima kao što su hoteli, restorani, ostala mjesta s ponudom hrane te mjesta koja pružaju usluge posluživanja pića (kafići, noćni klubovi…). Tijekom obrazovanja naučit će postupke posluživanja (primanje narudžbi, davanja preporuka i informacija, posluživanje gostiju, pospremanje stola i izdavanje računa, ali i pravila za pripremu interijera (raspoređivanje stolica i stolova, pripremanje stolne dekoracije…).

Stoga, odlučite li se za jedno od navedenih zanimanja, Srednja škola Pregrada pružit će vam vrhunsko obrazovanje iz područja ugostiteljstva i turizma. Ono se ostvaruje u prijateljskoj i poticajnoj atmosferi, izvrsno opremljenim kabinetima u školi te školskom praktikumu Gradskoj kavani koja radi kao ugostiteljski objekt otvorenog tipa. U školi se uči kako učiti i svaki učenik dobiva potrebnu pažnju. Svi oni znaju da su im profesori u svakom trenutku spremni pomoći i dati im podršku u različitim životnim situacijama.

Generaciju ugostitelja 2020./21. vodit će profesorica povijesti i geografije Jelena Banko, a za suradnju i s učenicima i roditeljima otvoreni su svi profesori, stručna služba, ravnateljica, ali i svi drugi djelatnici škole.

I na kraju, poštovani roditelji,

želimo da znate kako će vaša djeca u školi biti uvažavana kao vama (i nama) najvažnija i najznačajnija te da se veselimo susretu. Naš zajednički cilj je da oni budu uspješni i sretni mladi ljudi.

 Vaša Srednja škola Pregrada

Temelji naše škole:

* prijateljsko ozračje
* brižni i podržavajući nastavnici i razrednici
* izvannastavne aktivnosti koje potiču kreativnost, razvijanje talenata i interesa
* dodatna nastava kojom se učenici pripremaju za ispite državne mature i polaganje Njemačke jezične diplome (DSD)
* izleti i terenska nastava kojom se njeguje učenje u stvarnim životnim situacijama, stječu nova iskustva i omogućuje povezivanje učenika izvan škole
* roditelji su partneri u zajedničkom cilju pripreme mlade osobe za svijet odraslih
* mogućnost smještaja u modernom učeničkom domu
* sudjelovanje u brojnim projektima (škola Europska točka darovitosti, Škola koja promiče zdravlje, Eko škola, Erazmus i dr.)