

# Výpomoc při přípravě pokrmů (65–005-E)

Zahájení kurzu 13. března 2012

Kurz je určen pro nezaměstnané osoby se základním vzděláním starších 18 ti let, nekvalifikované pracovníky ve stravovacích provozech, kteří si chtějí doplnit svou kvalifikaci a ostatní zájemce evidované na úřadě práce, kteří mají možnost získat odborné dovednosti a základní znalosti při přípravě pokrmů, jednoduchých pekařských výrobků a teplých nápojů, včetně pokrmů rychlého občerstvení a polotovarů. Cílem tohoto vzdělávacího programu je připravit účastníky na vykonání zkoušky podle zákona č. 179/2006 Sb., kterou absolventi získají dílčí kvalifikaci pro profesní přípravu pracovníka ve veřejném stravování.

## Možnosti pracovního uplatnění absolventa

Absolvent vzdělávacího programu získává kompetence pro výkon odborných prací v provozech společného stravování. Může se uplatnit např. jako pomocný kuchař ve školních jídelnách, restauračních provozech, pekárnách, ve výrobnách knedlíků, v bufetech rychlého občerstvení, fastfoodech.

## Organizace výuky

Výuka teorie bude probíhat v odborných učebnách školy, pod vedením lektora odborných předmětů a praktická část výuky se uskuteční v učebně praktického vyučování pod vedením lektorů odborného výcviku. Hodinová dotace vzdělávacího programu je 100 vyučovacích hodin (40hodin teorie a 60hodin praxe). Výuka teorie a praxe bude probíhat 2x týdně v odpoledních hodinách (14.00 až 18.00, úterý a čtvrtek) v budově školy – adresa Závodu míru 114, 360 17 Karlovy Vary – Stará Role. Zahájení kurzu 13. března 2012.

## Vzdělávací program je tvořen 7 povinnými moduly

- Modul P 01 – Hygienické a bezpečnostní předpisy při výrobě jídel a nápojů
- Modul P 02 – Přejímka a skladování potravin a surovin
- Modul P 03 – Inventář a technologická zařízení
- Modul P 04 – Výpomoc při výrobě jídel
- Modul P 05 – Výroba těst a jednoduchých pekařských výrobků
- Modul P 06 – Teplé nápoje – příprava, ošetřování a skladování
- Modul P 07 – Pokrmy rychlého občerstvení a polotovary

**V případě zájmu se hlase u své zprostředkovatelky**  
(nejpozději do 5.3.2012)

**KURZ JE ZDARMA**

Bližší informace o kurzu u pana Baumanna

telefon: 736 514 008

e-mail: [bauman@sosnejdek.cz](mailto:bauman@sosnejdek.cz)