Profil Absolventa:

Absolvent môže nájsť uplatnenie ako pomocník v kuchyni typu pomocného kuchára v reštauráciách, hoteloch a ostatných zariadeniach spoločného stravovania.

Odborné vedomosti: Absolvent má:	Odborné zručnosti: Absolvent vie:
▪ popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a o požiarnej ochrane, ▪ charakterizovať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, ovláda predpisy HACCP, ▪ ovládať základné ekonomické a právne predpisy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania, ▪ poznať základné poznatky o potravinách a nápojoch, poznávať ich charakteristiku, ovládať základné zmyslové skúšky akosti a dodržiavania doby spotreby, ▪ ovládať základné poznatky o receptúrach a technologických postupoch prípravy pokrmov, ovládať kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín, ▪ poznávať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok a vie ako ho využívať a ošetrovať, ▪ ovládať odbornú terminológiu, ▪ ovládať zásady organizácie práce, ▪ ovládať základné poznatky o gastronomických pravidlách a zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov.	▪ pracovať s predpismi o HACCP, s predpismi o preberaní, reklamácii, výdaji a skladovaní surovín na prípravu pokrmov, hospodárení so zvereným majetkom a hmotnej zodpovednosti, ▪ vykonávať základné zmyslové skúšky akosti surovín a tovarov, ▪ vypočítať množstvá spotreby surovín pre pripravované pokrmy, ▪ ovládať voľby postupu práce, potrebných surovín a zariadení pre prípravu pokrmov, ▪ vykonávať predbežné úpravy základných surovín, úpravy a spracovania mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb, ▪ používať polotovary, ▪ používať pracovné stroje, zariadenia a ostatný inventár, ▪ organizovať práce v bežnej prevádzke a pri gastronomických akciách, ▪ pripraviť pokrmy teplej kuchyne podľa receptúr, ▪ pripraviť pokrmy národných kuchýň a ďalších špecialít, ▪ pripraviť pokrmy pre diétne stravovanie, ▪ pripraviť múčniky, ▪ pripraviť teplých nápoje, ▪ ovládať techniky expedície a estetickej úpravy jedál v bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach, ▪ dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygienických a protiepidemiologických pravidiel.