

Pripravuje žiakov na:

- prípravu a ošetrenie základných druhov surovín určených na výrobu jedál
- výrobu a expedíciu jedál teplej a studenej kuchyne, jednoduchých múčnikov, teplých a studených nápojov, príloh a doplnkov
- umývanie riadu
- upratovanie kuchyne a pomocných prevádzok

Absolvent dokáže:

- orientovať sa v prevádzke kuchyne
- všetky pomocné práce v kuchyni vykonávať samostatne
- samostatne obsluhovať elektrické a plynové spotrebiče
- naporciovať mäso, obaliť v trojobale
- pripraviť prílohy a doplnky k hlavným jedlám
- uvariť zemiaky, vyvariť cestoviny, uvariť ryžu, pripraviť jednoduché šaláty

Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti



[illegible] ochrany pred [illegible] problémov, [illegible]

ŠkVP - kuchár [illegible]