

POMOĆNI KUHAR I SLASTIČAR

Koje poslove radi?

Uz nadzor kvalificiranog radnika, pomaže u pripremanju svih vrsta hladnih i toplih jela te izradi i ukrašavanju kolača, krema, sladoleda i ostalih slastica.

Pazi na higijenu i čistoću prostora i sredstava s kojima radi, te vodi brigu o skladištenju nepotrošenih namirnica.

Kakvi su radni uvjeti?

Radi se u uvjetima velikih temperaturnih promjena, među jakim mirisima, u zapari i isparavanju, u vlazi i buci.

Posao može biti opasan zbog upotrebe oštarih alata, vrućih predmeta i naprava pod pritiskom te skliskih podova i slično.

Većinom se radi u smjenama, noću, sve dane u tjednu, vikendima i blagdanima.



Koje su poželjne osobine i sposobnosti?

Osoba treba imati dobar vid na blizinu, dobru ručnu spretnost i spretnost prstiju.

Mora dobro raspoznavati boje i imati normalno razvijene osjete opipa, okusa i mirisa.

Osoba koja je uredna i ne podnosi teško prašinu, buku, paru i vrućinu.

Poželjan je smisao za lijepo, dekorativno i skladno.

Tko ne može raditi ovaj posao?

Osoba koja ima veće teškoće u području vida i sluha.

Osoba koja ne raspoznaje boje.

Osoba koja ima oštećenje okusa i/ili nedostatak njuha.

Osoba koja ima alergiju na prehrambene alergene.

Osoba koja ima kronične bolesti dišnih, mišićno-koštanih, srčano-žilnih i kožnih organa.

Osoba koja boluje od bolesti koje imaju simptome nesvjestice (psihičke bolesti, epilepsije i sl.).



IZRAVAN UPIS

Trajanje školovanja: **3 godine**

Organiziran je prijevoz od kuće do škole za učenike s teškoćama u razvoju.

U kojoj školi se školuje za to zanimanje?

U Srednjoj školi Prelog.

Čakovečka 1, 40323 Prelog

040-645-400

e-mail: ssp@ss-prelog.skole.hr

<http://ss-prelog.skole.hr>



Koji su nastavni predmeti?

Hrvatski jezik

Matematika

Etika i kultura

Politika i gospodarstvo

Tjelesna i zdravstvena kultura

Tehnologija zanimanja (uči se: poznavanje namirnica, pribora i alata za rad, vrste namirnica i primjena tehnike rada s različitim namirnicama)

Vjeronauk ili Etika

Stručna praksa.

Gdje se obavlja praksa?

Stručna praksa se obavlja u školskim kuharskim i slastičarskim kabinetima pod nadzorom majstora-stručnog učitelja.

Koje su mogućnosti zaposlenja?

Pomoćni kuhar i slastičar se može zaposliti u ugostiteljskim objektima svih vrsta i kategorija (restorani, hoteli, slastičarnice), prehrambenoj industriji i obiteljskom poslu. Naročito su traženi za vrijeme turističke sezone, u turistički razvijenijim područjima.

Izvori: <https://e-usmjeravanje.hzz.hr> ; <http://ss-prelog.skole.hr>

Fotografije preuzete sa školske web stranice Srednje škole Prelog i Centra za odgoj i obrazovanje Čakovec