



Кулинарски техничар и Кувар

Занат, наука и уметност.



КУВАРСТВО

Куварство или кулинарство је вештина припремања јела и избор животних намирница биљног и животињског порекла које се користе за људску исхрану. Оно подразумева физичке и хемијске поступке којима се мењају својства животних намирница.

Наша школа образује два профила
кулинарске струке:

- * Кувар (три године).
- * Кулинарски техничар (четири године).

За време образовања ових профила ученици
стичу знања и компетенције у раду са
професорима кроз теоретску и практичну
наставу.

КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР

	ВЕЖБЕ	ПРАКТИЧНА НАСТАВА	БЛОК НАСТАВА	ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА
1.година	6	/	90	30
2. година	6	6	120	30
3.година	6	6	120	60
4.година	6	6	120	/

КУВАР

	ВЕЖБЕ	ПРАКТИЧНА НАСТАВА	БЛОК НАСТАВА	ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА
1.година	12	/	60	30
2.година	12	6	90	60
3.година	12	6	120	/

Кулинарски техничар и кувар:

- * Припрема све врсте јела;
- * Врши избор намирница за припрему јела;
- * Одређује начин припреме јела;
- * Припрема јела;
- * Сервира и декорише;
- * Саставља јеловнике;
- * Наручује, преузима, складишти и чува намирнице;
- * Обавља административне послове у кухињи;
- * Предлаже меније за разне свечане оброке... , и још много креативних послова.

*

- * Ученици који су одабрали неко од поменутих занимања практичну наставу обављају у опремљеним кабинетима који задовољавају највише стандарде у области угоститељства где им је доступно учење на најсавременијој опреми.
- * Један део практичне наставе ученици обављају у привредним субјектима у граду и иностранству.
- * Ученици се у континуитету укључују у рад на разним пројектима из стручних области, учествују на такмичењима, презентацијама, припремама свечаних оброка...

ОБЈЕКТИ У КОЈИМА УЧЕНИЦИ ОДРАЂУЈУ БЛОК НАСТАВУ И ПРОФЕСИОНАЛНУ ПРАКСУ

1. Пицерија „Фуего“
2. Посластичарница „Опера“
3. Ресторан „Жар Манце“
4. Пицерија „Инкогнито“
5. Ресторан „Белведере“
6. Ресторан „Код Зета“
7. Пицерија „Талисмано“
8. Пицерија „Чича Горио“
9. Ресторан „Виногради“ Гроцка
10. Мотел „На раскршћу“

СЛОВЕНИЈА ТЕРМЕ ЧАТЕЖ



Радови наших ученика:



Рад у кухињи



ТАКМИЧЕЊА

ГАТУС је међународно такмичење средњих угоститељских школа из земаља чланица бивше Југославије. Манифестација има за циљ сарадњу међу школама кроз размену примера добре праксе, промовисање угоститељства и туризма као струке и стварање могућности за професионални развој ученика као и дружење.





Бисера мора, највеће куварско такмичења и фестивал гастрономије у регији. Од 2010. године поменути фестивал постао је водећи међународни фестивал куvara и угоститељских школа у овом делу Европе, којим организатор, међународно удружење Шефови кухиње медитеранских и европских регија (ШКМЕР), с партнерима окупља такмичаре и госте из бројних земаља.





ФЕСТИВАЛ FOOD VISION OPEN BALKAN

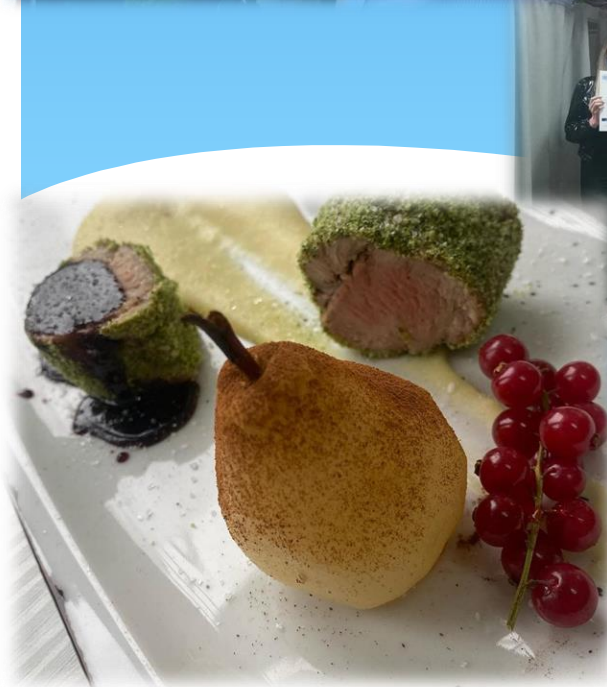
Ово такмичење, које је организовала Serbian Junior Chefs Club, представља врхунац иницијативе Опен Балкан, а подршку су пружиле Влада Републике Србије, Влада Републике Албаније и Влада Републике Северне Македоније. Ова подршка јасно показује значај и снагу заједничког деловања региона у промоцији културне разноликости и кулинарства.



Резиденција амбасаде Србије у Паризу одржан пријем поводом Дана државности Републике Србије



РЕПУБЛИЧКА ТАКМИЧЕЊА



ЕРАЗМУС ПЛУС ПРОЈЕКАТ „МИСТИЧАН УКУСИСКУСТВА И РАЗВОЈА“ СЕВИЉА





_znanje_je_moc_



367
posts

2.570
followers

408
following

Znanje

Education website

Cilj ovog profila je edukacija, podsticaj i promocija mladih kuvara. Učenjem pravih vrednost. ETŠ

Smederevo. Profesor: Žarko Jovanović @_zare_zare

See Translation



etssmederevo



248
posts

721
followers

152
following

Ekonomsko - trgovinska škola Smederevo

Zvanična stranica škole ~Projekti škole: "Mističan ukus iskustva i razvoja" Erasmus+ projekat 2019/2020~

 www.etssd.edu.rs

Хвала на пажњи

