

**gastronom hotelir/
gastronomka hotelirka!**



V programu srednjega poklicnega izobraževanja poteka del izobraževanja za gastronomo hotelirja/gastronomko hotelirko v delovnem procesu kot praktično usposabljanje z delom in sicer minimalno 24 tednov praktičnega usposabljanja z delom v treh letih izobraževanja.

Za obvezno izvajanje praktičnega usposabljanja z delom v poklicnem in strokovnem izobraževanju je potrebno skleniti učno pogodbo, ki je lahko individualna ali kolektivna.

- **Individualna učna pogodba** se sklene med dijakom, njegovim zakonitim zastopnikom in delodajalcem. Pogodba se sklene praviloma za dobo treh let.
- Bodočim dijakom priporočamo, da si sami čim prej zagotovijo učno mesto in sklenejo individualno učno pogodbo.
- Z individualno učno pogodbo se v dogovoru z delodajalcem in šolo praktični pouk v šoli lahko nadomesti s praktičnim usposabljanjem z delom v obratovalnici.
- Z individualno učno pogodbo se dijakom odpira velika možnost za zaposlitev.
- Kolektivno pogodbo sklene šola z delodajalcem praviloma za dobo enega leta.
- **S kolektivno pogodbo** šola zagotovi dijaku praktično usposabljanje z delom z vnaprej še neznanim delodajalcem.

V času praktičnega usposabljanja z delom prejema dijak nagrado!

**S poklicem
gastronom hotelir/
gastronomka hotelirka
si zagotovite varno in
udobno prihodnost!**

Partnerji v projektu:



Zloženko izdala in založila:
Območna obrtno-podjetniška zbornica Murska Sobota.

Grafično oblikovanje in tisk:
Tiskarna aip Praprotnik

Izšlo leta 2012 v Murski Soboti
v nakladi 1000 izvodov.



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



Naložba v vašo prihodnost
Operacijo delno financira Evropska unija
Evropski sklad za regionalni razvoj

Projekt sofinancira Evropska unija v okviru Operativnega programa Slovenija-Madžarska 2007-2013 iz sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj v višini 85% in Republika Slovenija 10% nacionalnega sofinanciranja. Pet odstotkov vrednosti projekta pa zagotavljamo partnerji iz lastnih sredstev.



**Gastronom
hotelir/
gastronomka
hotelirka**



Pravi poklic za razvoj



Če uživaš med ljudmi
in se želiš z njimi
sporazumevati, četudi
govorijo v tujem jeziku?
Rad/a ustrežeš ljudem
in jih razvajaš?
Ali spremljaš kulinarčne
novosti in rad/a kuhaš?
Zato postani ...

gastronom hotelir/ gastronomka hotelirka!



V tem poklicu je vedno kaj novega, vsak dan je izziv in zgodba zase.

Kot gastronom hotelir/gastronomka hotelirka lahko opravljaš dela kuharja ali natakarja ali pa kot gostitelj prevzameš celovito skrb za gosta, od njegovega prihoda, namestitve, pogostitve, organiziranja animacijskih dejavnosti, do odhoda.

Gre za poklic, ki je postal priljubljen, celo prestižen. Biti dober na tem področju danes pomeni, da si lahko tudi velika zvezda.

Srednje poklicno izobraževanje - izobraževalni program:

gastronomske in hotelirske storitve

NAZIV IZOBRAZBE: gastronom hotelir/gastronomka hotelirka

TRAJANJE IZOBRAŽEVANJA: 3 leta

POGOJI ZA VKLJUČITEV: Uspešno končana osnovna šola ali program nižjega poklicnega izobraževanja.

ZAKLJUČEK IZOBRAŽEVANJA: Izobraževanje se konča z zaključnim izpitom.

LOKACIJA IZOBRAŽEVANJA: Radenci, Maribor, Ljubljana, Lendava, ...

GRADITEV POKLICNE KARIERE:

Poklicno kariero boste lahko gradili glede na to, katere strokovne module v programu boste izbrali: strokovne module, ki vodijo v poklice za kuharstvo, strežbo ali za gostinsko gospodinjstvo. Zaposlili se boste lahko v manjših ali večjih gostinskih in turističnih podjetjih, v hotelih ali restavracijah, gostiščih s sobami, penzionih... Uspešno končan program omogoča neposredno zaposlitev, vpis v programe poklicno-tehniškega izobraževanja oziroma po določenem številu let delovnih izkušenj možnost opravljanja mojstrskega izpita.

USPOSOBLJENOST:

V okviru izobraževalnega programa se boste usposobili glede na izbrane strokovne module za naslednje nacionalne poklicne kvalifikacije: kuhar/kuharica, natakar/natakarica, oskrbnik/oskrbnica. Kot kuhar/kuharica se boste usposobili za pripravo raznovrstnih jedi in obrokov. Jedi boste estetsko dekorirali in jih ponudili gostom, jih cenovno specificirali in ovrednotili. Kot natakar/natakarica se boste usposobili za estetsko in higiensko ureditev sebe, delovnega mesta in prostorov ter pogrinjkov za goste. Naučili se boste sprejemati goste, svetovati, priporočati, ponuditi in prevzeti naročila ter postreči. Kot oskrbnik/oskrbnica se boste naučili načrtovanja, priprave in izvedbe storitev za celovito oskrbo in dobro počutje soljudi, za katere se storitev izvaja.

