

ANOTÁCIA

Odborný výcvik je praktický predmet, ktorý prepája teoretické vedomosti s praktickými zručnosťami potrebnými v gastronómii a hotelových službách. Zameriava sa na technologické postupy, odbornú obsluhu, prácu s potravinami a administratívne úkony, pričom kladie dôraz na hygienu, bezpečnosť a profesionálne správanie. Výučba rozvíja manuálne zručnosti, pracovné návyky, komunikáciu a organizačné schopnosti a využíva moderné metódy, ako projektové varenie či tematické dni. Odborný výcvik pripravuje žiakov na kvalifikovanú prácu v gastronomických a hotelových zariadeniach.