KAJ JE NPK?

Nacionalna poklicna kvalifikacija (NPK) je javno priznana potrditev poklicne usposobljenosti za opravljanje določenega dela.

ZAKAJ IZBRATI NPK?

- Pridobite oziroma potrdite praktična znanja in spretnosti.
- Izboljšate možnosti za zaposlitev v gostinstvu.
- Nadgradite izkušnje in okrepite svojo poklicno pot.



ZNANJE, KI ODPIRA NOVE MOŽNOSTI!

V kuhinji štejejo znanje, spretnost in higiena.

PROGRAM USPOSABLJANJA

Obseg: 80 šolskih ur

20 ur teoretičnega dela in 60 ur praktičnih vaj.

Ciljna skupina: zaposleni v kuhinjah in vsi, ki želijo pridobiti znanja za delo pomočnika kuharja.

Izvajanje: v prostorih SŠGT Maribor.

Termini: po dogovoru.

PRIJAVA IN INFORMACIJE

SŠGT Maribor
Mladinska ulica 14/a, 2000 Maribor
Marjan Božičko – vodja izobraževanja odraslih
marjan.bozicko@guest.arnes.si
02 235 00 16
www.ssgt-mb.si/stran/33/izobrazevanje-odraslih

PRIJAVITE SE ŠE DANES!
Za dodatne informacije in prijavo nas kontaktirajte.

SREDNJA ŠOLA
ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM
MARIBOR

USPOSABLJANJE ZA POMOČNIKA KUHARJA

NPK

Pridobite in potrdite svoje kuharske spretnosti ter stopite na novo profesionalno pot.



SŠGT MARIBOR
Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor

POKLIC POMOČNIK KUHARJA

Pomočnik oziroma pomočnica kuharja pomaga pri pripravi jedi in vsakodnevnem delu v kuhinji. Opravlja pripravljalna dela, čisti in obdeluje živila ter sodeluje pri pripravi različnih jedi.

Pripravlja živila za hladne in tople začetne jedi, juhe, jušne zakuhe in vložke, enolončnice, priloge, zelenjavne jedi, solate, enostavne sladice, hitro hrano in pice. Pripravlja servirno posodo ter jedi za porcioniranje, shranjuje živila in skrbi za higieno ter urejenost kuhinje.

KOMU JE NAMENJENO?

Vsem, ki želijo pridobiti ali potrditi znanja in spretnosti za pomoč pri delu v kuhinji, zlasti zaposlenim v gostinstvu in drugim zainteresiranim kandidatom.



KAJ SE BOSTE NAUČILI?

- Sodelovati pri pripravi živil in izvajati pripravljalna dela.
- Uporabljati ustrezne postopke mehanske obdelave živil po navodilih.
- Toplotno obdelati živila po navodilih nadrejenega.
- Uporabljati dopolnitvene kuharske postopke.
- Pripraviti servirno posodo in jedi za porcioniranje.
- Pravilno shranjevati živila in neporabljene jedi.
- Vzdrževati higieno in urejenost kuhinje ter upoštevati načela HACCP.

VSEBINA USPOSABLJANJA

Pripravljalna dela; hladne in tople začetne jedi; juhe, jušne zakuhe in vložki; enolončnice; priloge; zelenjavne jedi; solate; enostavne sladice; hitra hrana in pice; higiena živil ter načela HACCP.



KAKO POTEKA PRIDOBITEV NPK?

1. Prijava
Prijava na usposabljanje oziroma posvet z izvajalcem.

2. Usposabljanje
20 ur teoretičnega dela in 60 ur praktičnih vaj.

3. Priprava zbirne mape
Kandidat s svetovalcem pripravi osebno zbirno mapo dokazil.

4. Vrednotenje
Komisija ovrednoti zbirno mapo in po potrebi določi dodatno preverjanje.

5. Certifikat
Po uspešno zaključenem postopku kandidat pridobi certifikat NPK.

POMEMBNO

Usposabljanje samo po sebi še ne pomeni avtomatične pridobitve NPK. O izpolnjevanju pogojev in uspešnosti v postopku odloča pristojna komisija.

ZNANJE ZA NOV KORAK
V kuhinji štejejo znanje, spretnost in higiena.