



# KUCHARĚ - ČÍŠNÍK

Studium je dynamické jako obor sám. Vždy po dvou týdnech vyměníš školní lavici a učení na závěrečnou zkoušku za školní restauraci nebo jeden ze spolupracujících podniků. A naopak.

## **kuchař - číšník**

14 dní škola / 14 dní praxe

Praxe na odloučených pracovištích/ praxe ve školní jídelně

Školní jídelna jako restaurace

Vyhlášené podniky jako odloučená pracoviště

Velkovýrobny

Odměna za praxe až 3.000 Kč podle šikovnosti a ročníku žáka

Prestižní soutěže po celé republice

Možnost odborných certifikovaných kurzů – barman, barista

---

Jak s radostí říkáme: „*Řemeslo se dá dělat jenom poctivě*“. K tomu, abychom mohli s klidným srdcem vychovávat budoucí kuchaře a číšníky, potřebujeme hlavně pořádné a kvalitní zázemí (upřímně si řekněme, že pan Pohlreich by nebyl slavný plešatý kuchař z televize, kdyby se v mládí učil vařit na jednoploténkovém plynovém vařiči. Proto jsme se snažili vybudovat odborné učebny s nejnovějšími moderními spotřebiči, abyste například věděli, co je to konvektomat a jak se s ním pracuje. A proč? No asi by o vás žádná restaurace v budoucnu nestála jako o kuchaře, kdybyste neuměli vařit a používat přístroje, které v moderních kuchyních běžně bývají ☺).

Zároveň se často potýkáme s otázkou, proč kuchař a číšník dohromady (támhle mají jen kuchaře, támhle jen číšníka...). No odpověď je vcelku jednoduchá, přizpůsobujeme se době a trhu práce. Každý zaměstnavatel, když si bude vybírat ze dvou uchazečů, upřednostní toho, který má více zkušeností, a hlavně je flexibilnější. Zároveň si náš absolvent může vybírat, jakým směrem by se chtěl ubírat v rámci kariéry, jestli ho láká vymýšlet a vařit stále nové chutě nebo spíše tíhne k práci s lidmi, proto je pro něj práce vrchního jako dělaná ☺).