



# STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA

ekonomiky, hotelierstva a služieb  
Jána Andraščíka  
Bardejov

*Ponúkame moderný spôsob prípravy na povolanie*



*Duálne vzdelávanie*



*Príležitosť pre mladých ľudí získať kvalitnú teoretickú prípravu so silnou väzbou na prax*



ponúka  
3-ročné učebné odbory

**6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA**  
**6445 H KUCHAR**  
**2964 H CUKRÁR**

Forma štúdia: denná  
Spôsob ukončenia štúdia: záverečná skúška  
Doklady o získanom vzdelaní: vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list

Sredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka  
Pod Vinbargom 3, 085 01 Bardejov  
054/488 51 26, +421 948 158 285, [www.sosehs.edupage.org](http://www.sosehs.edupage.org), e-mail: [skola@sosehs.sk](mailto:skola@sosehs.sk)

## Milý deviatak,

*ak sa ti nechce sedieť iba v laviciach, rád sa vzdelávaš prakticky a veríš, že remeslo má zlaté dno, tak tieto odbory sú určené pre teba. A navyše, ak sa zapojíš do duálneho vzdelávania, získaš vedomosti a zručnosti zhodnotené reálnou praxou.*

## ŠTUDUJ, PRAXUJ, ZARÁBAJ

### Ako bude Tvoje duálne vzdelávanie prebiehať?

V škole bude prebiehať teoretické vzdelávanie.

Odborný výcvik budeš vykonávať priamo na pracovisku zamestnávateľa.

Naša škola spolupracuje zatiaľ s týmito zamestnávateľmi:



### Aké výhody Ti prinesie duálne vzdelávanie?

- Získavaš pracovné návyky priamo počas štúdia.
- Pripravuješ sa na povolanie v reálnych pracovných podmienkach u zamestnávateľa.
- Osvojuješ si podnikovú kultúru.
- Využívaš najnovšie technológie.
- Vzdelávaš sa a súčasne dostávaš podnikové štipendium.
- Získavaš aj finančnú odmenu za produktívnu prácu.
- Získavaš istotu práce po skončení strednej školy.
- Dokážeš sa rýchlejšie adaptovať na trhu práce.
- Zhodnotíš úroveň svojich odborných kompetencií a pracovnej morálky.

Ako absolvent týchto učebných odborov sa môžeš uplatniť:

- v reštauráciách, hoteloch, nemocniciach, sociálnych zariadeniach, školských jedálňach, kúpeľných a iných zariadeniach potravinárskeho priemyslu,
- ako súkromný podnikateľ v oblasti gastronómie.

## 6444 H čašník, servírka

**Ako čašník, servírka sa budeš pripravovať na zvládnutie:**

- jednoduchej a zložitej obsluhy hostí v zariadeniach spoločného stravovania,
- uvedenia hostí a poskytnutie pomoci pri výbere z jedálneho lístka,
- prípravy miešaných nápojov,
- prípravy slávnostných tabulí,
- poskytnutie odbornej inštrukcie pri servirovaní špeciálnych pokrmov a nápojov,
- čapovania a ošetrovania nápojov,
- ošetrovania a skladovania potravín a iné.

## 6445 H kuchár

**Ako kuchár sa budeš pripravovať na zvládnutie:**

- jednoduchej a zložitej prípravy pokrmov pri bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach,
- prípravy špeciálnych jedál,
- prípravy pracoviska, poznania inventára,
- odbornej komunikácie so zákazníkom,
- práce s receptúrami, kalkulovania jedál a nápojov,
- skladovania a ošetrovania potravín, zásad hygieny a iné.

## 2964 H cukrár

**Ako cukrár sa budeš pripravovať na zvládnutie:**

- spracovania základných surovín, krémov, prípravy krémov, polevy, mixovanie, šľahanie,
- zhotovovania korpusov, múčnikov, polotovarov, hotových výrobkov, zmrzlín a iných produktov,
- umeleckého spracovania cukrárenských výrobkov,
- obsluhu technologických zariadení,
- používanie receptúr, kalkulovania cukrárenských výrobkov a iné.

## Benefit, ktorý ti ponúkame – KURZY

U nás môžeš absolvovať pod vedením odborníkov z praxe tieto kurzy s certifikátmi:

- barmanský, baristický, carvingový, animátorský

Vo voľnom čase ti ponúkame :

- krúžky, hudobné zoskupenie Melody, odborné súťaže, odborné exkurzie, odborné prednášky, charitatívnu činnosť, spoločenské akcie, športové súťaže, výlety a iné.