

## KUHAR

<b>OBRAZOVNI SEKTOR</b>	<b>UGOSTITELJSTVO I TURIZAM</b>
<b>VRSTA PROGRAMA</b>	KUHAR - JMO
<b>ZDRAVSTVENI ZAHTJEVI</b>	Uredan vid i dubinski (prostorni ) vid, raspoznavanje boja, uredan sluh ,uredan njuh i okus , uredna ravnoteža i stabilno stanje svijesti, uredno kognitivno,emocionalno i psihomotoričko funkcioniranje, uredna funkcija mišićno koštanog sustava, uredna funkcija srčano-žilnog i dišnog sustava, odsustvo alergije na profesionalne alergente.
<b>PRIJAVE I UPISI</b>	Elektroničke prijave i upisi
<b>POTREBNI DOKUMENTI</b>	Liječnička svjedodžba medicine rada
<b>OPIS ZANIMANJA</b>	Poslovi kuhara su pripremanje svih vrsta hladnih i toplih jela i slastica. U okviru prigotavljanja jela kuhari naručuju sirovine, namirnice i poluproizvode, preuzimaju naručenu robu, skladište je i čuvaju od kvarenja, ustrojavaju rad kuhinje, sudjeluju u svim dijelovima tehnološkog postupka prigotavljanja jela. Uz kuharske vještine, potrebna je spretnost u primjeni standarda u obrocima, primjeni zdrave, dijetalne i makrobiotske prehrane, te razvoj prije svega nacionalne hrvatske kuhinje kao i kuhinje drugih zemalja. Kuhari rukuju mnogobrojnim kuhinjskim strojevima, alatima i posuđem koje ima vrlo različite namjene. Kuhar se može zaposliti u ugostiteljstvu svih vrsta i kategorija, prehrambenoj industriji, a može voditi i obiteljski posao. Tijekom obavljanja poslova poštuje visoke higijenske standarde,pazi na higijenu i čistoću prostora.
<b>STRUČNI PREDMETI</b>	Tehnologija zanimanja Kuharstvo s vježbama Bonton Ugostiteljsko posluživanje Marketing u turizmu Kulturno povijesna baština Enologija s gastronomijom Vođenje i organizacija kuhinje
<b>ORGANIZACIJA NASTAVE</b>	Tri dana tjedno nastava. Dva dana stručna praksa kod obrtnika.
<b>NASTAVAK OBRAZOVANJA</b>	Nakon obrane završnog rada pruža se mogućnost polaganja pomoćničkog ispita za koje Obrtnička komora daje posebnu svjedodžbu a kasnije nakon tri godine staža u struci moguće je i polaganje majstorskog ispita.