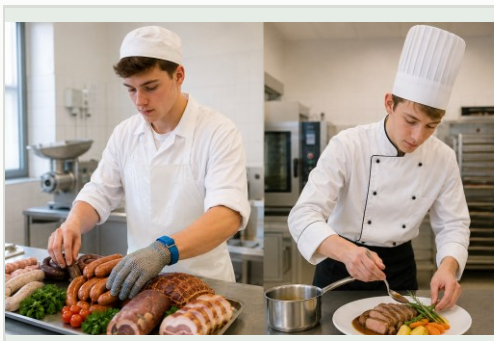


2956 H mäsiar kuchár / mäsiarka kuchárka

učebný odbor | 4 roky | dva výučné listy



Ilustračná fotografia vytvorená pomocou AI.

O odbore v skratke

Odbor ťa pripraví na prácu v mäsiarskych prevádzkach a v gastronómii. Naučíš sa opracovať a deliť mäso, vyrobiť rôzne mäsiarske výrobky a špeciality. Dokážeš pripravovať mäso rôznymi spôsobmi, pripravovať teplé a studené jedlá, aranžovať a servírovať ich. Spojením týchto dvoch remesiel budeš ovládať všetko o mäse a jeho príprave v kuchyni.

Je tento odbor pre teba?

- rád griluješ a varíš
- chceš vedieť, ako sa pripravujú steaky, hamburgery, klobásy, párky
- chceš sa dozvedieť viac o mäse
- vieš byť zodpovedný, samostatný, zručný, kreatívny
- baví ťa experimentovať s chuťami, vytvárať vlastné chutné recepty
- chceš robiť prácu, ktorá ťa baví

Čo sa v odbore naučíš

- ovládať anatómiu zvierat
- rozdeliť a spracovať mäso
- vyrobiť rôzne mäsové výrobky a špeciality
- naučiť sa správne konzervovať a údiť
- získať manuálne zručnosti pri spracovaní mäsa, príprave jedál v kuchyni
- pracovať so strojnými zariadeniami a obsluhovať ich
- ovládať tepelné úpravy mäsa
- pripraviť rôzne teplé a studené pokrmy
- vybrať správne koreniny, pripraviť omáčky a prílohy
- naservírovať a ozdobiť jedlo
- dodržiavať hygienu a bezpečnosť pri práci

Uplatnenie

- mäsiar vo výrobe
- výrobca mäsiarskych výrobkov a špecialít
- mäsiar, predavač
- mäsiar a kuchár v gastroprevádzkach
- šéfkuchár v gastronómii
- kuchár so špecializáciou na mäso
- vlastné podnikanie

Prečo si vybrať tento odbor?

- spája dva odbory v jednom a umožňuje získať dve kvalifikácie
- získanie zručností a vedomostí využiteľných v praxi
- široké uplatnenie na pracovnom trhu
- základy pre vlastné podnikanie

Kde môžeš študovať

Aktuálny zoznam škôl nájdeš na stránke:

www.podporodbor.sk

Viac informácií

Pri výbere školy sa poraď s kariérovým poradcom na základnej škole alebo kontaktuj priamo vybranú strednú odbornú školu.

Prehľad odborov: www.podporodbor.sk

Podpor svoj odbor | SPPK