

ZAŠTO UGOSTITELJSKO-KULINARSKI TEHNIČAR ?

Ugostiteljsko-kulinarski tehničar je zanimanje koje kombinuje strast prema kuhinji kreativnost i praktično znanje u pripremi raznih jela.

Učenici koji se odluče za ovaj smjer imaju priliku raditi u dinamičnom okruženju, stalno usavršavati svoje vještine i izražavati svoju kreativnost kroz gastronomiju.

1. JU Ekonomska škola Брчко nudi teorijsku kao i praktičnu nastavu.
 - a. **TEORIJSKA** nastava se izvodi dva puta sedmično u učionici školskog restorena
Nastava se izvodi putem usmenog predavanja, lcd-a, video zapisa, kao i pratećim pisanim materijalima, priručnicima i skriptama
 - b. **PRAKTIČNA** nastava se izvodi u privredi (restoranima), u prve tri godine po jedan dan (praktične nastave 6h), u četvrtom razredu dva dana (praktične nastave 5 h).
2. Učenici koji su posvećeni radu i učenju, iskazuju svoj talenat. Već u prvom razredu imaju mogućnost da dobiju posao kod istih privrednika, kao i rad za vrijeme vikenda.
Često privrednici nagrađuju učenike koji se ističu.
3. Kulinarski tehničar nije samo kuvar, već stručnjak koji može raditi u restoranima, hotelima, turističkim kompleksima, bolnicama, školama, na brodovima, ili započeti sopstveni posao. Pored toga, ovaj obrazovni profil omogućava i nastavak školovanja na visokim strukovnim i akademskim stručnim studijima.



Kontakt telefon:
049 217 812

e~mail adresa:
ekonomska.brcko@gmail.com

ЗАШТО УГОСТИТЕЉСКО-КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР ?

Угоститељско-кулинарски техничар је занимање које комбинује страст према кухињи креативност и практично знање у припреми разних јела. Ученици који се одлуче за овај смјер имају прилику радити у динамичном окружењу, стално усавршавати своје вјештине и изражавати своју креативност кроз гастрономију.

1. ЈУ Економска школа Брчко нуди теоријску као и практичну наставу.

а. ТЕОРИЈСКА настава се изводи два пута седмично у учионици школског ресторена

Настава се изводи путем усменог предавања, лцд-а, видео записа, као и пратећим писаним материјалима, приручницима и скриптама

б. ПРАКТИЧНА настава се изводи у привреди (ресторанима), у прве три године по један дан (практичне наставе 6х), у четвртом разреду два дана (практичне наставе 5 х).

2. Ученици који су посвећени раду и учењу, исказују свој таленат. Већ у првом разреду имају могућност да добију посао код истих привредника, као и рад за вријеме викенда.

Често привредници награђују ученике који се истичу.

3. Кулинарски техничар није само кувар, већ стручњак који може радити у ресторанима, хотелима, туристичким комплексима, болницама, школама, на бродовима, или започети сопствени посао. Поред тога, овај образовни профил омогућава и наставак школовања на високим струковним и академским стручним студијама.



Контакт телефон:
049 217 812

е-маил адреса:
ekonomska.brcko@gmail.com