



Naziv programa	Inovativni pristopi k pripravi izrednih obrokov
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje Kristjan Klančnik, Boštjan Bezgovšek
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa usposabljanja bodo izboljšali in nadgradili strokovne kompetence na področju priprave in postrežbe izrednih obrokov in pijač ob posebnih priložnostih. Spoznali bodo postopke sodobne priprave jedi brez odpadkov (zero waste), z novimi tehnikami in s poudarkom na individualiziranem pristopu do naročnika storitve. Spoznali bodo, kako s sodobnimi kuhinjskimi aparati optimiziramo delovni proces, z ustreznim porcioniranjem pa prihranimo pri stroških. Izboljšali bodo tudi kompetence na področju postrežbe pijač, primernih pri izrednih obrokih. Na podlagi pridobljenih strokovnih kompetenc in spretnosti bodo pri pripravi in postrežbi izrednih obrokov inovativni, kreativni, učinkovitejši, strokovno bolj kompetentni in bolj suvereni.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Program usposabljanja naslavlja potrebe zaposlenih v gostinskih obratih po poglobljanju in razširjanju strokovnih znanj in kompetenc. Zadovoljevanje potreb sodobnega gosta je v spremenjenem svetu postalo velik izziv, zato kuharji in natakarji pri svojem delu potrebujejo specialna strokovna znanja in kompetence. Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017-21 predvideva spodbujanje izobraževanja na delovnem mestu, kar je prav tako skladno s programom usposabljanja. Sodobne smernice priprave izrednih obrokov in strežbe pijač se vsakodnevno spreminjajo, še posebej pomembno pa je optimizirati delovni proces z namenom zmanjševanja odpadkov in stroškov. Prav tako se spreminja pristop do gosta, ki mora biti individualen in inovativen. Vse to terja od zaposlenih v kuhinji in strežbi veliko sodelovanja ter specialna strokovna znanja s področja svetovanja, priprave in postrežbe izrednih obrokov ob različnih posebnih priložnostih. To pa od svojih zaposlenih pričakujejo tudi delodajalci, saj je cilj zadovoljiti še tako zahtevnega gosta v novih pogojih dela.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati svoje strokovne kompetence tako v smislu priprave in postrežbe izrednih obrokov ter pijač ob posebnih priložnostih kot tudi v smislu individualiziranega in inovativnega pristopa do gosta.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.



Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa usposabljanja je izboljšanje strokovnih kompetenc zaposlenih na področju priprave in postrežbe izrednih obrokov z optimizacijo delovnega procesa. Spoznali bodo pripravo jedi s sodobnimi kuharskimi tehnikami in brez odpadkov (zero waste). Prav tako bodo udeleženci opolnomočeni za svetovanje pijač pri izrednih obrokih in ob posebnih priložnostih. Usposabljanje bo prispevalo k osebni rasti zaposlenih v smislu večje samozavesti, suverenosti, inovativnosti, kreativnosti. Cilj programa je pridobiti dodatna strokovna znanja in spretnosti za učinkovitejše in kvalitetnejše delo na omenjenem področju. Poleg tega bodo udeleženci pridobili dodatna znanja, ki bodo skladna s sodobnimi pristopi do gosta in s skrbjo za zdravje in okolje. Delo zaposlenih v gostinskih obratih bo postalo učinkovitejše in uspešnejše, prilagojeno tudi delu v spremenjeni realnosti.			
Obseg programa (skupno št. ur)	50			
Oblika dela	Kontaktne ure	*On line delo	Samostojno delo	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	18			
Praktični del (št. ur)	32			
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	lista prisotnosti			
*Oblika on line dela	Video konferenca	Spletna učilnica	Drugi načini digitalne komunikacije	Samostojno delo
Število ur				
Način evidentiranja (posnetek video konference, zajem zaslonske slike, elektronski izpis spletne učilnice, lista prisotnosti, e-mail komunikacija...)				
Pogoji za končanje programa	Najmanj 80% prisotnost v programu usposabljanja, priprava in predstavitev izdelka.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none"> • Normativi in porcioniranje hrane pri izrednih obrokih • Namen in uporaba HACCP sistema. 			



	<ul style="list-style-type: none">• Uporaba sodobnih kuhinjskih aparatov in tehnik pri pripravi jedi.• Priprava hladnih in toplih jedi, primernih za izredne obroke, brez odpadkov.• Kreativna priprava zunanjih in notranjih prostorov, miz in drugega inventarja za posebne priložnosti.• Strežba pijač in jedi na bifejske mize, deserviranje, bonton gostov in osebja, pospravljanje prostora in skrb za inventar.• Svetovanje gostu, priporočanje jedi in pijač, primernih za posebne priložnosti.• Varstvo pri delu ter priprava delovnega prostora.• Timsko delo osebja v kuhinji in strežbi.
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none">• spozna normative in načrtovanje jedilnika ob posebnih priložnostih• spozna sodobne kuhinjske aparate in tehnike za pripravo hladnih in toplih jedi, primernih za posebne priložnosti• pozna in pripravi primerne hladne in tople jedi za izredne obroke ter jih ustrezno porcionira• pozna osnovna pravila spajanja in priporočanja pijač z izbranimi jedmi ob posebnih priložnostih• obvlada sodobne pristope do gosta in gostinski bonton• svetuje gostu pri izbiri jedi in pijač, primernih za posebne priložnosti• kreativno in inovativno ter skladno z morebitnimi omejitvami pripravlja bifejske mize, skrbi za njihovo urejenost in streže različne pijače
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none">• izračuna normative za jedi in jedilnike ob posebnih priložnostih• ustrezno izbere posamezne jedi za izredne obroke• upošteva in izvaja postopke sodobne priprave hladnih in toplih jedi brez odpadkov• ustrezno uporablja sodobne kuhinjske aparate• upošteva sodobne trende serviranja jedi na bifejski mizi,• obvlada postrežbo hrane in pijače pri izrednem obroku, tudi kadar veljajo različne omejitve• izbira pravi inventar za izredne obroke• ustrezno rokuje z inventarjem, potrebnim pri pripravi izrednih obrokov



<p>Splošne kompetence, dopolnjene s programom</p>	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • komunicira z gosti skladno s sodobnimi pristopi in gostinskim bontonom • pozna strokovne izraze in jih ustrezno uporablja • gostu in sodelavcem predstavi inovativne in kreativne rešitve pri pripravi izrednih obrokov • uspešno dela v timu • upošteva varstvo pri delu, HACCP in varuje okolje 		
<p>Organizacija izobraževanja</p>	<p>Vsebinski sklop</p>	<p>Čas trajanja</p>	<p>**Oblika dela</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Izračuni normativov za hladne in tople jedi, primerne za izredne obroke, ter njihovo porcioniranje. • Svetovanje gostu za izredne obroke ter bonton v gostinstvu. • Predstavitev in uporaba sodobnih kuharskih aparatov (sous-vide, parno konvekcijska pečica, »thermomix« ipd.) • Predstavitev, priprava in postrežba hladnih in toplih jedi (brez odpadkov in s sodobnimi kuharskimi aparati ter tehnikami) • Priporočanje in postrežba pijač ob izrednih obrokih in posebnih priložnostih. • Kreativno in inovativno pripravljanje zunanjih in notranjih prostorov za 	<p>4 ure</p> <p>2 uri</p> <p>6 ur</p> <p>24 ur</p> <p>6 ur</p> <p>6 ur</p>	<p>kontaktne ure</p> <p>kontaktne ure</p> <p>kontaktne ure</p> <p>kontaktne ure</p> <p>kontaktne ure</p> <p>kontaktne ure</p>



	<p>izredne obroke (tudi ob omejitvah).</p> <ul style="list-style-type: none"> Organizacija dela gostinskega osebja ob izrednih obrokih. 	2 uri	kontaktne ure
	Naloge posredovane udeležencem		Predviden časovni okvir
**Spletna učilnica			
**Drugi načini digitalne komunikacije			
**Samostojno delo			
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<ul style="list-style-type: none"> višješolska strokovna izobrazba gostinske, ekonomske ali druge ustrezne smeri/5-letne delovne izkušnje s področju gostinstva 		

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	23.10.2020	DA	
Svet zavoda potrdil	29.1.2021	DA	