



SREDNJA ŠOLA ZAGORJE



GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE in GASTRONOMIJA

Nagovor ravnateljice

Dragi bodoči dijaki in spoštovani starši.

Vsak prehod iz enega življenjskega obdobja v drugega je zahteven in težak, a hkrati prijeten. Prehod iz osnovne v srednjo šolo je povezan s številnimi vprašanji, ki se mladostniku ob tem zastavljajo: kam, s kom, ali mi bo vseč nova šola ...

V Srednji šoli Zagorje izobražujemo za različne poklice na različnih stopnjah zahtevnosti. Našo šolo zaznamujejo kvaliteta učnega procesa (diamantni maturanti, zlati maturanti na poklicni maturi) in številne šolske ter obšolske aktivnosti (krožki, sodelovanje na prireditvah v lokalnem okolju, možnost opravljanja praktičnega usposabljanja pri delodajalcih v tujini v okviru projekta Erasmus+ (Milano, Malaga, Tenerif, Palermo, Valencia ...)).

Smo majhna šola, ki omogoča stik z vsakim dijakom, kar je, zlasti za starše v obdobju odraščanja otrok, neprecenljivo. Iz vsakega posameznika skušamo izvabiti najboljše ter krepiti njegova močna področja.

Srednja šola Zagorje je velika družina, kjer se vsak posameznik počuti sprejetega, varnega ter razumljenega.

Dragi bodoči dijaki, pridite v našo sredino in skupaj z nami ustvarjajte prihodnost Srednje šole Zagorje.

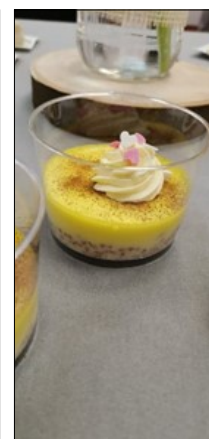
mag. Maruša Kolar, ravnateljica

Predstavitev programa

Praktični in teoretični del pouka se izvajata v specializiranih učilnicah. Ure praktičnega pouka, v vseh treh programih, se izvajajo v kuhinji, namenjeni pouku, ki je bila pred nekaj leti tudi popolnoma obnovljena. Strežni del ima na voljo dva manjša prostora, točilni pult in prostor za postrežbo gostov.

Naše poučevanje je razdeljeno na posamezne strokovne module, ki se ločijo po programih.

Gastronomski programi vsebujejo naslednje strokovne module: osnove v gostinstvu, restavracijsko slaščičarstvo, peka peciva, priprava rednih obrokov, priprava izrednih obrokov, catering idr. Nekaj predmetov imamo tudi v odprtem kurikulumu: postrežba pijač, priprava jedi pred gostom, mešanje pijač, sestava jedi in živil idr.



Vpisni pogoji

V program srednjega poklicnega izobraževanja se lahko vpiše, kdor je

- a. uspešno zaključil osnovno šolo ali
- b. program nižjega poklicnega izobraževanja.

Program traja tri leta, ob koncu izobraževanja dijaki opravljajo zaključni izpit.

V programe poklicno-tehniškega izobraževanja se lahko vpiše, kdor je uspešno zaključil program srednjega poklicnega izobraževanja gastronom hotelir, kuhar, natakar, kuhar/natakar, oskrbnik, kmetovalka/gospodinja, pek, slaščičar, slaščičar/konditor; oziroma njemu ustrezen program po prejšnjih predpisih oziroma je pridobil ustrezni naziv srednje poklicne izobrazbe, hkrati pa izpolnjuje tudi druge pri posameznih programih navedene pogoje.

Program traja dve leti, ob koncu izobraževanja dijaki opravljajo poklicno maturo.

Gastronomske in hotelske storitve (3-letni program)

V okviru 3-letnega programa dijak pridobiva osnovna znanja in kompetence s področja kuharstva in strežbe. Ob koncu šolanja je dijak usposobljen:

- skrbeti in prevzemati odgovornost za osebno zdravje, zdrav način življenja in zdravje gostov,
- prepoznati in reševati konkretne situacije v vsakdanjem življenju,
- analizirati strokovne probleme,
- pripraviti flambirane jedi, marinirati, razkosavati in filirati jedi,
- pripraviti različne skupine mešanih pijač,
- priporočati in svetovati gostom,
- vključevati mešane pijače in pripravo jedi pred gostom v gostinsko ponudbo,
- ravnati v skladu z načeli varstva pri delu in s higienskimi predpisi.

3-letni program dijak zaključi s praktičnim delom zaključnega izpita iz kuharstva in strežbe.

Gastonomija (3+2 program)

V okviru nadaljevalnega (3+2) programa dijak nadgrajuje osnove, ki jih je pridobil v 3-letnem programu, postaja pri delu vse bolj samostojen, zanesljiv, kreativen in inovativen. Zmožen je:

- pripraviti in izdelati ponudbo za določen obrok in dogodek,
- pripraviti alternativne in dietne jedi,
- svetovati in upoštevati želje gostov ter pripraviti predračunsko kalkulacijo,
- sprejeti naročilo in ga posredovati drugim oddelkom,
- organizirati lastno delo in delo v timu,
- načrtovati in pripraviti prostor,
- sprejeti goste po protokolu,
- pripraviti in postreči jedi (ameriški, francoski, angleški) in pijače,
- opraviti zaključna dela,
- za delo v mreži turistične industrije in v turistični organizaciji,
- poslovati s strankami v turizmu,
- uporabljati informacijsko in komunikacijsko tehnologijo v turizmu,
- opravljati naloge v okviru nastanitvenih in gostinskih storitev,
- predstaviti storitvene dejavnosti,
- posredovati informacijske, prodajne in tržne storitve v okviru domačega turizma ter načrtovanje paketne ponudbe,
- pripraviti flambirane jedi, marinirati, razkosavati in filirati jedi,
- pripraviti različne skupine mešanih pijač,
- priporočati in svetovati gostom,
- vključevati mešane pijače in pripravo jedi pred gostom v gostinsko ponudbo,
- ravnati v skladu z načeli varstva pri delu in higienskimi predpisi.

3+2-letni program dijak zaključi s praktičnim delom poklicne mature iz kuharstva in strežbe.

Predmetnik

GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE: GASTRONOM – HOTELIR

	1. letnik	2. letnik	3. letnik	Skupaj		Št. kreditnih točk
				Št. tednov	Št. ur	
Izobraževanje A + B + E	31	30	16	77	2500	126
Interesne dejavnosti D	2	2	1	5	160	6
Praktično uspos. z	5	6	18	29	1102	46
Skupno število tednov	38	38	35	111		

A – Splošnoizobraževalni predmeti			1. letnik	2. letnik	3. letnik	Skupno št. ur	Št. kreditnih točk
kratica		izbirnost					
SLO	Slovenščina	O	66	99	48	213	12
MAT	Matematika	O	99	66	48	213	12
TJ	Angleščina	O	66	66	32	164	9
UME	Umetnost	O	33			33	2
NAR	Naravoslovje	O	66	66		132	6
DRU	Družboslovje	O	66	66		132	6
ŠVZ	Športna vzgoja	O	66	66	32	164	7
Skupaj A			462	429	160	1051	54

B – STROKOVNI MODULI			1. letnik	2. letnik	3. letnik	Skupno št. ur	Št. kreditnih
oznaka/ kratica	izbirnost						
M 1	O	Osnove v gostinstvu/ teorija	70			287	16
OG		Osnove v gostinstvu/ praksa	124 K				
M 2	O	Komuniciranje in po- slovanje/teorija		41		81	5
KP		Komuniciranje in po- slovanje/praksa		40			
M 3	I	Priprava posameznih skupin jedi/teorija		27		117	6
PPSJ		Priprava posameznih skupin jedi/praksa		90			
M 4	I	Priprava rednih obro- kov/teorija		30		150	8
PRO		Priprava rednih obro- kov/praksa		120			
M 5	I	Priprava izrednih obro- kov/teorija				108	7
PIO		Priprava izrednih obro- kov/praksa			108		
M 15	I	Peka peciva/teorija				50	3
		Peka peciva/praksa			50		
M 19	I	Dekoracije/teorija				50	3
		Dekoracije/praksa			50		
Skupaj B			287	348	208	843	48
Od tega; Praktično izobraževanje na šoli C			217	230	208	655	36

E – odprti kurikulum		1. letnik	2. letnik	3. letnik	Skupno št. ur	Št. kreditnih točk
kratica						
SAG	Strokovna angleščina	31	30		61	2
GOP	Gostinsko poslovanje	62			62	2
KRG	Kreativnost v gastronomiji	29			29	1
SNE	Strokovna nemščina		16	16	32	2
SJŽ	Sestava jedi in živil	93	30	16	139	5
IKO	Informacijsko komun. opismenjevanje	62	60	16	138	5
OTD	Osnove turistične dejavnosti			16	16	1
POO	Postrežba obrokov			32	32	2
PP	Postrežba pijač		65		65	3
POD	Podjetništvo			32	32	1
SKUPAJ E		277	201	128	606	27

Pomočnik/pomočnica natakarja

Nacionalno poklicno kvalifikacije pomočnik/pomočnica natakarja pridobi, kdor je pozitivno ocenjen iz naslednjega modula:

Oznaka	Strokovni moduli	Vsebinski sklopi	Št. kreditnih točk
M1	Osnove v gostinstvu	Strokovni modul v celoti	16
M6	Postrežba pijač	Strokovni modul v celoti	4
	Skupaj		20



GASTRONOMIJA:

GASTRONOMSKI TEHNIK/

GASTRONOMSKA TEHNICA

	1. letnik	2. letnik	Skupaj		Št. kreditnih točk
			Št. tednov	Št. ur	
Izobraževanje A + B + E	35	34	69	2235	109
Interesne dejavnosti D	1	2	3	96	4
Praktično uspos. z delom Č	2	0	2	76	3
Skupno število tednov	38	36	74	2407	116

A – Splošnoizobraževalni predmeti			1. letnik	2. letnik	Skupno št.	Št. kreditnih
kratica		izbirnost				
SLO	Slovenščina	O	140	136	276	13
MAT	Matematika	O	105	101	206	10
TJ	Angleščina	O	140	136	276	13
UME	Umetnost	O	30		30	2
ZGO	Zgodovina	O		40	40	2
GEO	Geografija	O	40		40	2
SOC	Sociologija	I		40	40	2
FIZ	Fizika	O	40		40	2
KEM	Kemija	O	40		40	2
BIO	Biologija	O		40	40	2
ŠVZ	Športna vzgoja	O	70	80	150	7
INF	Informatika	O	60		60	3
SKUPAJ A			665	573	1238	60

B – STROKOVNI MODULI			1. letnik	2. letnik	Skupno št. ur	Št. kreditnih točk
oznaka/kratika	izbirnost					
M 1	O	Receptorska dela/teorija	35		75	4
RD		Receptorska dela/praksa	40			
M 2	O	Naravna in kulturna dediščina/teorija	105		134	8
NKD		Naravna in kulturna dediščina/praksa	29			
M 3	O	Oblikovanje gostinske ponudbe/teorija		54	75	4
OGP		Oblikovanje gostinske ponudbe/praksa		21		
M 4	O	Obroki in dogodki z animacijo/teorija	112	102	364	16
ODA		Obroki in dogodki z animacijo/praksa	70	80		
M 6	I	Catering/teorija		50	50	3
CAT						
M 11	I	Restavracijsko slaščičarstvo/teorija		50	50	3
RS						
SKUPAJ B			391	357	748	38
Od tega; Praktični pouk C			130	110	240	12

E – ODPRTI KURIKULUM		1. letnik	2. letnik	Skupno št. ur	Št. kreditnih točk
kratica					
SNE	Strokovna nemščina	39	70	109	3
KVS	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	35		35	2
PJG	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	35		35	2
TTD	Trženje turističnih destinacij		70	70	4
SKUPAJ E		109	140	249	11

Samo modul M4: Obroki in dogodki z animacijo razdeljen na vsebinska sklopa:

1. Organizacija in izvedba rednih obrokov z animacijo (4. letnik - 1. letnik PTI)
2. Organizacija in izvedba izrednih obrokov z animacijo (5. letnik - 2. letnik PTI)

Naziv Nacionalne poklicne kvalifikacije

Nacionalno poklicno kvalifikacijo **VODJA CATERINGA** pridobi, kdor je pozitivno ocenjen iz navedenih modulov:

Oznaka	Strokovni moduli	Vsebinski sklopi	KT
M3	Oblikovanje gostinske ponudbe	modul v celoti	4
M4	Obroki in dogodki z animacijo	vsi sklopi	17
M6	Catering	modul v celoti	3

Delovna oblačila

Pri praktičnem pouku kuharstva in strežbe mora imeti dijak predpisana delovna oblačila, ki vključujejo primerno obutev in uniformo, ki jo ob začetku šolskega leta dijaki naročijo v šoli.





Praktično usposabljanje z delom

V programu SPI gastronomske in hotelske storitve se kot del učnega procesa izvaja praktično usposabljanje z delom (PUD) pri delodajalcih na področju gastronomije v Zasavju ter širše v Sloveniji in tujini. V treh letih dijaki opravijo 29 tednov/1102 ur PUD-a. V programu PTI gastronomija pa 2 tedna/76ur PUD-a.

Glavni cilji PUD-a so pridobivanje praktičnih izkušenj ter povezovanje izobraževanja in dela:

- nadgrajevanje v šoli pridobljenih znanj ter prenos teoretičnega znanja v prakso,
- usposabljanje in razvoj specifičnih spretnosti ter kompetenc poklica,
- spoznavanje novih učnih situacij in tehnoloških procesov,
- spoznavanje novih delovnih sredstev, naprav, pripomočkov, materialov,
- učenje sodelovanja in timskega dela ter komunikacije in nastopa pred strankami,

- razvijanje odgovornosti: za lastno delo, za kakovost potrebno v poklicnem delu, za upoštevanje predpisov iz varnosti in zdravja pri delu ter varovanja okolja.

V okviru PUD-a naj bi dijak pridobival konkretne delovne izkušnje, ki bi mu kasneje pomagale na delovnem mestu. PUD predstavlja povezavo med teoretičnimi vsebinami šolskega izobraževanja in praktičnim delom v resničnih delovnih razmerah. V tem procesu partnersko sodelujejo dijak, podjetje in šola, zelo pomembno vlogo ima mentor in organizator PUD-a v šoli, ki je vezni člen med vsemi deležniki. V podjetjih dijaki pridobivajo izkušnje, ki so specifične za gastronomsko stroko. Na PUD-u se dijaki vključujejo v delovni proces, se privajajo realnemu delavnemu okolju. Praktično usposabljanje omogoča tudi lažji dostop do kroga morebitnih bodočih zaposlitev. Strokovna praksa dijakom ponuja pomembno življenjsko izkušnjo.



Kam po končanem šolanju?

Nadaljevanje šolanja

Program gastronomske in hotelske storitve

Dijaki, ki so opravili vse obveznosti po programu, lahko nadaljujejo šolanje v poklicno-tehničnem izobraževanju gastronomija, ki se prav tako izvaja na Srednji šoli Zagorje.

Program gastronomija

Dijaki, ki uspešno zaključijo izobraževanje po tem programu, lahko nadaljujejo šolanje na višjih šolah, visokošolskih strokovnih programih in v nekaterih univerzitetnih programih, če uspešno opravijo tudi maturitetni predmet na splošni maturi.

Zaposlitev

Po koncu 3-letnega programa se dijaki lahko zaposlijo v vseh vrstah gostinskih obratov – od lokalnih podjetij do večjih gostinskih, turističnih podjetij v zasavski regiji in širše.

Po koncu poklicno tehniškega izobraževanja (3+2) je poklicna pot podobna. Dijaki lahko prevzamejo že zahtevnejša delovna mesta na področju gostinstva in turizma. Dijaki, ki so ambiciozni, lahko odprejo lastno podjetje ali nadaljujejo svojo študijsko pot na vseh višjih in visokošolskih študijskih programih. Odprte pa so jim tudi možnosti zaposlitve izven meja Slovenije. Dijaki, ki sodelujejo v mednarodnem projektu Erasmus+, dobijo po končani izvedbi Europass potrdilo in vsa mednarodna potrdila, ki so jim lahko dodatna referenca pri iskanju zaposlitve.



Interesne dejavnosti

Del rednega pouka v šoli poteka tudi v okviru interesnih dejavnosti, ki vključujejo ogled strokovnih sejmov:

- Gast Expo,
- Odprta kuhna,
- Alpe Adria,
- karierni sejem Altermed,
- Celjski sejem,
- Gostinsko turistični zbor.

Strokovno znanje dijaki nadgrajujejo z ogledi večjih gostinskih in turističnih obratov:

- kuhinja Univerzitetnega kliničnega centra Ljubljana,
- hotel Union, Mons, Celica, Sheraton, Bernardin ...

Strokovne ekskurzije povezujemo z drugimi predmetnimi področji (ogledi rojstnih hiš pisateljev, gledališke predstave, športni dnevi, lokalne prireditve).

Velik poudarek dajemo tudi prenosu znanja s starejših dijakov na mlajše kolege. V okviru projektne tedna dijaki višjih letnikov učijo dijake nižjih letnikov. Tako je nastal tudi zanimiv in poučen film Zgodba o pomarančnem soku.

Interesne dejavnosti so tematsko obarvane. V lanskem šolskem letu so se dijaki preskusili, ali lahko preživijo dan brez tehnologije.



Erasmus +

Tenerifi, zopet in znova

Že drugo leto živimo v drugačni realnosti – dneve in življenje prilagajamo koroni. A, življenje se zaradi tega ne sme zaustaviti, zato smo v Srednji šoli Zagorje sledili motu, da je sreča na strani pogumnih, in v mesecu avgustu, kljub nestanovitni epidemiološki situaciji, izpeljali nov Erasmus + projekt, v sklopu katerega smo odpeljali 3 spremljevalci 16 dijakov programov gastronomija, gastronske in hotelske storitve in trgovec na 3-tedensko praktično usposabljanje z delom (PUD) v Španijo na otok Tenerif.

23. avgusta se je začelo potovanje na otok Tenerif, ki je globoko v Atlantskem oceanu, na pol poti med Afriko, Evropo in Ameriko. Po srečnem prispetju so se dijaki najprej seznanili s partnersko organizacijo – FU International Academy, s katero gojimo dobre, profesionalne in vsako leto bolj in bolj tudi že prijateljske odnose.

Dijaki so bili razporejeni, glede na svoje predhodne želje, v tečaj spletnega marketinga ali na delovišča kot kuharji in natakari. V sklopu spletnega marketinga so vsak dan, 5 dni v tednu, 6 ur spoznavali nova programska orodja, se učili spletne prodaje, izdelovali reklamno gradivo in na koncu pokazali novo pridobljeno znanje z lastnimi predstavitvami. Celoten tečaj je potekal v angleškem jeziku, mentorji so bili sodelavci s FU Academy. Gastronomi so delali v treh gostinskih obratih, kjer so pridobivali nova znanja s področja gastronomije, urili znanje tujega jezika in nadgrajevali svoje znanje v strežbi. Ob koncu so vsi dijaki prejeli potrdila Euro Pass, ki so verificirani certifikati v mednarodnem merilu, potrdila o udeležbi v projektu Erasmus+, hkrati pa jim bo v šoli priznan tudi PUD.

2 dneva sta bila namenjena prostemu času, počitku in strokovnim ekskurzijam, v sklopu katerih so si dijaki ogledali enega najvišjih vulkanov v Evropi, Teide, se ustavili v etnološki vasi La Orotava, svojo adrenalinsko plat izživali v največjem vodnem zabaviščnem parku Siam Park, kjer so preskusili tudi tisto, za kar so prej mislili, da si ne bodo upali, in zaključili obiske v prekrasnem živalskem vrtu Loro Park, v katerem so

od blizu, v avtentičnem okolju videli najbolj zanimive, eksotične in redke živali ter uživali v predstavah delfinov, ork, papig, pingvinov in opic. Kar je ostalo prostega časa, so ga namenili poležavanju ob bazenu, kopanju v Atlantskem oceanu, igranju namiznega tenisa, tenisa in mini golfa in tekmovanju v odbojki ter učenju surfanja.

Po treh tednih se je bilo potrebno vrniti domov. Na rodna tla so prišli vsi čili in zdravi, prepričani, da to ni zadnja tovrstna izkušnja.

Mi pa se že pripravljamo na nove izzive, ki jih bomo zelo kmalu uresničili na Siciliji, v Valenciji, na Portugalskem in ponovno na Tenerifih. Ostajamo namreč ena od vodilnih šol v izvajanju Erasmus+ projektov.



Erasmus + v Palermu na Siciliji

9 dijakov in 3 spremljevalni profesorji so med 18. 12. 2021 in 8. 1. 2022 zamenjali svoje bivalno okolje za toplo mediteransko Sicilijo. Razlog je bilo opravljanje praktičnega usposabljanja pri delodajalcu v okviru mednarodnega projekta Erasmus+.

Dijaki so opravljali prakso pri delodajalcih v restavracijah in hotelu. Pridobivali so nova znanja, se učili priprave italijanskih jedi in usvojili osnove komunikacije v italijanskem jeziku. Spoznali so, da je italijanska kulinarika s tradicijo, zato sta odnos do priprave jedi in postrežba prepletena s spoštovanjem in z ljubeznijo.

Dijaki so si v okviru strokovnih ekskurzij ogledali tudi glavne sicilijanske znamenitosti. Preživeli so božič in novo leto v Palermu ter tako vstopili v leto 2022 na italijanskih tleh. Bili smo edina slovenska šola, ki je imela v tem času dijake na praksi v tujini.

Vso strokovno znanje, ki so ga pridobili, bodo oplemenitili in nadgradili na zaključnem izpitu oziroma poklicni maturi.



Sicilija skozi oči dijaka

Sem David Bukovšek, dijak 1. letnika programa gastronomija. Odločil sem se, da nadgradim svoje znanje stroke s sodelovanjem v Erasmus+ projektu na Siciliji.

V soboto, 18. 12. 2021, smo se zbrali in odšli na avtobus. Ko smo prispeli v Trst, smo počakali na letalo. Po pristanku letala nas je na letališču čakal avtobus, ki nas je odpeljal do hotela. Ko smo prispeli do hotela, smo se nastanili in kmalu odšli na večerjo.

Naslednji dan smo imeli prvo ekskurzijo. Sprehodili smo se po mestu Palermo in si ogledali katedralo ter glavno tržnico, kjer smo okušali italijansko kulinariko. Dnevi so se vrstili en za drugim. Odhajali smo na delovišča. In že je bila pred nami naslednja ekskurzija. Odšli smo v mesto Cefalu. Tam smo si ogledali najstarejšo cerkev v mestu. 2. 1. 2022 smo imeli še zadnjo ekskurzijo. Najprej smo si ogledali še eno cerkev, nato smo se sprehajali po plaži.

Kadar smo bili čez dan prosti, smo včasih odšli na igrišče, kjer smo igrali nogomet in košarko. Po nogometu in košarki pa smo se včasih odšli ohladit v morje.



Tekmovanja

Dijaki se z mentorji vsako leto udeležijo največje gostinsko turistične prireditve, Gostinsko turističnega zbora, kjer v vlogi tekmovalcev v kuharstvu in strežbi predstavijo svoje znanje in se pomerijo z vrstniki iz drugih gostinskih šol. Vsako leto so zelo uspešni in domov prinesejo zlato, srebrno ali bronasto priznanje.



Projekti

Dijaki od prvega letnika naprej sodelujejo pri vseh prireditvah v lokalnem okolju in širše. Večletno sodelovanje plemenitimo okviru kulinarčnih razvajanj v sodelovanju z:

- Rdečim križem Zagorje ob Savi,
- Regionalnim centrom za razvoj,
- Mladinskimi centri Hrastnik, Trbovlje in Zagorje ob Savi,
- Domom starejših občanov Hrastnik,
- Gospodarsko obrtno zbornico Slovenije,
- Kulinarčnim festivalom občine Zagorje ob Savi Zagorje ob žlici,
- Kulturnim centrom Delavski dom Zagorje ob Savi,
- Občino Hrastnik: festival Funšterc in Želodkov festival,
- vsemi osnovnimi šolami (predstavitve bodočim dijakom, priprava in izvedba naravoslovnih dni za osnovnošolce),
- Parada učenja,
- diabetiki Zagorje ob Savi v sklopu izobraževanja.

Dijaki aktivno sodelujejo in pridobivajo praktične izkušnje pri:

- predstavitvi slovenskega zajtrka,
- božičnem bazarju,
- pogostitvi manjših zaključenih skupin.

Dijakom je omogočeno sodelovanje v mednarodnih projektih Erasmus+, v sklopu katerih pridobivajo nove mednarodne izkušnje. Tako so dijaki že bili v večini evropskih držav (Danska, Francija, Velika Britanija, Nemčija, Romunija, Belgija ...), v zadnjih letih pa sodelujemo s partnerskimi organizacijami iz Španije (Tenerifi, Valencija, Madrid), Italije (Palermo), Portugalske (Braga) in Malte.



Vtisi dijakov

Boštjan Palčič - kuharski mojster in direktor Gastrofuzije ter televizijska kuharska zvezda

Razmišljam, kako na kratko opisati mojo poklicno pot, pa moram priznati, da ni tako enostavno. Ok, bom poskusil.

Izobraževal sem se na Srednji gostinski šoli Zagorje - smer kuhar. Ob šolanju sem imel stalno prakso v gostinskem podjetju Medijske toplice. Delal sem v več njihovih obratih, tako da sem spoznaval različne delovne pristope.

Po šoli sem dobil redno zaposlitev v Medijskih toplicah. Nekaj časa sem bil tudi v strežbi, ker me je zanimalo delo z ljudmi. Pa tudi to je res, da so kuharji boljši natakarji.

Od tu me je pot »odnesla« v Ljubljano, kjer sem delal v različnih restavracijah in hotelih. Nekaj časa sem imel tudi svojo restavracijo, vendar sem kmalu ugotovil, da imam še premalo izkušenj. Restavracijo sem zaprl in se zaposlil v podjetju Podravka, kjer sem opravljal delo promoterja kulinarike. Moje delo je temeljilo na izobraževanju kuharjev, prodajnih ekip v podjetju in izobraževanju promotork, ki prezentirajo izdelke v trgovinah. Prav tako sem skupaj s tehnologi razvijal nove proizvode in delal primerjalne teste s konkurenco.

Leta 2016 sem se spet odločil, da grem svojo pot. Odprl sem podjetje, kjer se ukvarjamo z vsem, kar je povezano s kulinariko:

- kulinarичne delavnice,
- kulinarični teambuildingi,
- snemanja receptov za prehrabna podjetja,
- slikanje jedi za kulinarične revije (Pet zvezdic, Dober tek ...),
- komunikacija z gostinci o novih izdelkih,
- showcooking na gostinskih sejnih,
- izobraževanje kuharjev,

- izobraževanje prodajnih ekip v prehrambni industriji,
- izobraževanje promotork.

Vse o mojem podjetju najdete na www.gastrofuzija.si

Od leta 2017 sem tudi reden gost v oddaji Dobro jutro.



Sandi Planinšek - slaščičarski mojster in vodja slaščičarske akademije

Moje ime je Sandi Planinšek. Star sem 23 let in prihajam iz okolice Liti-je. Svojo poklicno pot sem začel na Srednji šoli Zagorje, kjer sem pridobival znanje osnov kuharstva in strežbe. Šola mi je omogočila praktično izobraževanje v Milanu. Med šolanjem sem dobival tudi znanje v gostilnah Pustov mlin, pri Japu, v lastni gostilni, Pod hribom, Pri Juretu, gostišču Kimovec, bistroju Valvazor. Ves čas sem iskal delo, ki me vese-
li. Strast sem našel v slaščičarstvu. Odločil sem se oditi na 3-mesečni tečaj k slaščičarju Naserju Gashiju. Leto kasneje sem dobil službo v pri-
znani restavraciji JB, kjer sem postal vodilni slaščičar.

Trenutno sem na gradu Bogenšperk, kjer izdelujem praline, čokolade, restavracijske sladice, torte in sladoled. Sem zelo zadovoljen in z optimističnim pogledom gledam na nove dosežke in cilje.



Lojze Čop - kuharski mojster in direktor hiše domačih okusov Pr' Čop ter najmlajši kuhar v Sloveniji z mojstrskim nazivom

Svojo karierno pot sem začel na Srednji šoli Zagorje. Najprej sem opravil 3-letno izobraževanje smer kuhar/natakar, nato pa sem se izobraževal še nadaljnji 2 leti in pridobil naziv gostinsko turistični tehnik.

Prijetno izobraževalno okolje in prijazni profesorji so mi dali odlično odskočno desko za nadaljnjo kariero in izobraževanje.

3 leta sem bil član Nacionalne mladinske kuharske reprezentance, nato sem postal kuhar v jutranjih oddajah Dobro jutro, zatem pa sem pri komaj 23-ih letih na Višji šoli v Mariboru pridobil mojstrski naziv in postal najmlajši kuharski mojster z diplomo v Sloveniji.

Sedaj že 10 let, kot tretja generacija gostincev v Hiši domačih okusov Pr' Čop, uspešno vodim podjetje in restavracijo s 160 sedišči, ki sem jo postavil pri 27-ih letih. V objektu sta tudi trgovina z mešanim blagom in pogodbeni pošta.

Zaradi prijetnih izkušenj iz šolskih dni še vedno z veseljem sodelujem s Srednjo šolo Zagorje pri različnih kulinarčnih tekmovanjih, zaključnih izpitih, maturah ter raznih prireditvah.

Hvala celotnemu kolektivu Srednje šole Zagorje.



Nina Knez - slaščičarska mojstrica in diplomantka mednarodno priznane kuharske šole Cordon Bleu

Svojo kariero sem začela v Srednji šoli Zagorje v programu gastronom in hotelir, kjer sem bila po uspešnem zaključku 3-letnega programa vpisana v zlato knjigo. Šolanje sem nadaljevala v Ljubljani v programu živilski tehnik.

Po maturi me je pot zanesla v London, kjer sem prejela diplo-mo Diplome de patisserie Le cordon Bleu. Trenutno sem zaposlena v eni od najboljših francoskih slaščičarn v Londonu, imenovani Belle Epoque.

V Srednji šoli Zagorje so mi dali več kot samo znanje, dali so mi samozavest v svoje zmožnosti in podporo, da sem lahko sledila svojim ambicijam.

Nasvet, ki bi dala vsem bodočim dijakom, je: »Ljubezen do poklica, strast in disciplina so glavni elementi vsakega poklica. Strast je edina stvar, ki vam omogoča vzdržati tempo in nadure, ki jih delo v gastronomiji zahteva.«

Ne glede, iz kakšnega okolja prihajaš, samo ti si lahko postaviš meje svojega uspeha in zmožnosti s trdnim delom in pridnostjo – »sky is the limit«.

