|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Charakteristika učebného odboru  * žiak ovláda všetky práce spojené so stolovaním v bežných prevádzkach a pri slávnostných príležitostiach * prijíma jednoduché a zložité objednávky * pripravuje miešané nápoje * dokončuje jedlá pred zrakom hosťa * pripravuje slávnostné tabule * má potrebné vedomosti a zručnosti s výpočtovou technikou * má schopnosť komunikovať v cudzom jazyku * absolvent je schopný vykonávať kvalifikovanú činnosť pri obsluhe v reštauráciách, hoteloch  Žiaci pracujú pod vedením majstrov odbornej výchovy: Bc. Monika Ďuríková  Veronika Mišúnová  Mgr. Jana Karkušová  Bc. Iveta Kellnerová |  | Čašník servírka 4. ročný študijný odbor:  6444 K čašník, servírka  3. ročný učebný odbor:  6444 H čašník, servírka  v týchto odboroch je možné študovať  aj v duálnom vzdelávaní |  |  |
|  |  |  |
|  | | |
| Stredná odborná škola obchodu a služieb Martin Stavbárska 11 Martin |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Kontaktujte nás:** Telefón: 043/4135311  [kellnerova@sosmt.sk](mailto:kellnerova@sosmt.sk)  [durikova@sosmt.sk](mailto:durikova@sosmt.sk)  [karkusova@sosmt.sk](mailto:karkusova@sosmt.sk)  [misunova@sosmt.sk](mailto:misunova@sosmt.sk)  **Web: http://sosmt.edupage.org**  Po ukončení 3-ročného štúdia žiaci získajú výučný list a môžu pokračovať v nadstavbovom štúdiu. |  | „Cieľom vzdelávania nie sú vedomosti, ale schopnosť konať “  **Herbert Spencer** |
|  |  |
| Pracoviská praktického vyučovania a duálneho vzdelávania v škole a u zamestnávateľov:  * Stravovacie zariadenie Kollárova 7 * Penzión Čierna pani * Hotel Victória * Hotel Bystrička * Hotel Turiec * Reštaurácia Pasáž * Česká Hospoda * Penzión MartInn * Reštaurácia Yeti Valča * Slovenské liečebné kúpele Turčianske Teplice * Kaštieľ Gbeľany | **Systém duálneho vzdelávania nám prináša**   * Skúsenosti a odborné vedomosti čerpáme od odborníkov priamo v prevádzke, * Finančné ohodnotenie * Možnosť profesijného rastu   - Pracovné ponuky ihneď po ukončení školy  **Prečo chcem byť**  **čašník/servírka?**   * Práca v peknom prostredí reštaurácii a hotelov, * účasť na odborných kurzoch, seminároch, exkurziách, * možnosť cestovať a odborne sa vzdelávať prostredníctvom ERASMUS+ |
|  |
|  |