**Program: Kuhar**

** Tip programa: programi trogodišnjeg trajanja obrazovanja za obrtništvo - klasični model**

** Trajanje programa: 3 god.**

** Opis programa:**

Priprema sve vrste toplih i hladnih jela, sastavlja dnevne i tjedne jelovnike te priprema jela po narudžbi. Posao kuhara uključuje različite aktivnosti: naručivanje i preuzimanje namirnica, čišćenje, određivanje tehnologije pripremanja hrane, pripremanje namirnica i njihovu toplinsku obradu, podjelu hrane na pojedinačne obroke te garniranje i dekoriranje. Nadalje, kuhar bilježi podatke za dnevni obračun upotrijebljenih namirnica, izdanih obroka hrane te kontrolira zalihe. Tijekom obavljanja poslova poštuje visoke higijenske standarde, pazi na higijenu i čistoću prostora i sredstava s kojima radi te vodi brigu o skladištenju nepotrošenih namirnica. Sudjeluje u pripremanju i sastavljanju jelovnika, dnevnih menija te u pripremi proračuna za određena jela i obroke.

** Zdravstveni zahtjevi i funkcionalne sposobnosti potrebni za obrazovne programe:**

Uredan vid, sposobnost funkcionalnog glasovno-jezično-govornog izražavanja u svrhu uspostavljanja komunikacije, sposobnost raspoznavanja boja, uredan njuh, uredan okus, uredna funkcija mišićno-koštanog, dišnog i srčano-žilnog sustava, uredna funkcija kože, uredna ravnoteže i stabilno stanje svijesti, uredno kognitivno i emocionalno funkcioniranje, odsutnost alergije na profesionalne alergene.

** Obrazloženje zdravstvenih zahtjeva:**

Kada je kandidatu s teškoćama dostupna odgovarajuća prilagodba, navedeni zdravstveni zahtjevi za navedeni program ne uzimaju se u obzir.