



HOTELOVÁ AKADÉMIA
Mikovíniho 1, Bratislava

Zručnosti (budú)cnosti

Praktické a duálne vzdelávanie na
stredných školách

Študijné/učebné odbory



6323K hotelová akadémia

6445K kuchár, 6444K čašník, servírka

6445H kuchár, 6444H čašník, servírka

**6421 L spoločné stravovanie/ 6430 L
podnikanie v remeslách a službách**

Praktické vyučovanie

Hotelová akadémia

- školská prax - bloková
- školská prax - pravidelná
- prázdninová prax

Kuchár; čašník, servírka

- duálne vzdelávanie
- odborný výcvik

Nadstavbové štúdium

- odborná prax

Priebeh praktického vyučovania

1. Prvé zameranie

2. Príprava pokrmov a
obsluha

3. Technicko-
organizačné zabezpečenie



Zahraničná prax



- Ikos Andalusia
- 5-hviezdičkový all inclusive rezort
- Filozofia hotela
- Zameranie na klientelu
- Možnosti rastu pre študenta v rôznych smeroch
- Skúsenosti v cestovnom ruchu

Duálne vzdelávanie

Čo ponúka systém duálneho vzdelávania ?

- Rozvíjanie praktických zručností
- Garantovanie pracovného miesta
- Interné benefity
- Profesionálny rast
- Možnosť odstúpenia od zmluvy za zmluvných podmienok



Pracoviská praktického vyučovania

- Hotely
- Reštaurácie
- Pracoviská upriamené na zážitkovú formu
- Špecializované pracoviská
- Kaviarne
- Ostatné pracoviská so stravovacou a doplnkovou funkciou





Zručnosti (budú)cnosti

Ďakujeme za pozornost'

Sofia Palečková

Samuel Klíma