

Celoživotné vzdelávanie a rekvalifikačné kurzy

Rekvalifikačné kurzy – akreditované vzdelávacie programy

Centrum odborného vzdelávania pri Strednej odbornej škole hotelových služieb a obchodu vo Zvolene, Jabloňová 1351 poskytuje odborné vzdelávanie a odbornú prípravu v rámci celoživotného vzdelávania podľa požiadaviek fyzických a právnických osôb.

Názov akreditovaného programu /číslo akreditácie	Počet hodín	Cena v EUR	Miesto realizácie	Informácie a kontakty	Poznámka
Kozmetik 0201/2012/129/1	450	1000,-	Kozmetický salón ŠARM	www.soshotel.sk skola@soshotel.sk 0917 414 812	1. Možnosť vykonať skúšku odbornej spôsobilosti
Kaderník 0201/2012/129/2	450	1000,-	Kadernický salón ŠARM	www.soshotel.sk skola@soshotel.sk 0917 414 812	1. Možnosť vykonať skúšku odbornej spôsobilosti
Kuchár 0201/2012/129/3	500	1000,-	Hotel Academic	www.soshotel.sk skola@soshotel.sk 0917 414 812	1. Možnosť vykonať skúšku odbornej spôsobilosti
Cukrár 0201/2013/16/1	280	600,-	Cukrárska výrobňa	www.soshotel.sk skola@soshotel.sk 0917 414 812	1. Možnosť vykonať skúšku odbornej spôsobilosti
Čašník, servírka 0201/2012/129/4	500	1000,-	Hotel Academic	www.soshotel.sk skola@soshotel.sk 0917 414 812	1. Možnosť vykonať skúšku odbornej spôsobilosti

Č. účtu na zaplatenie splátky alebo celého kurzu:

SK08 8180 0000 0070 0039 4101

Do správy pre prijímateľa napíšte **Vaše priezvisko** a odbor napr. „kurz cukrár“

Požiadavka na vstupné vzdelanie: minimálne ukončené stredné vzdelanie

Forma ukončenia vzdelávacieho programu:

Záverečnou skúškou /ZS/, ktorá pozostáva z:

písomnej časti,

praktickej časti,

ústnej časti.

Doklad o ukončení vzdelávacieho programu:

Po úspešnom ukončení 3 mesačného vzdelávacieho programu absolventi získajú

osvedčenie s celoštátnou platnosťou.

Skúška na overenie odbornej spôsobilosti

Absolventi majú možnosť hneď po ukončení vzdelávania prihlásiť sa na skúšku odbornej spôsobilosti. Po jej absolvovaní si môžete otvoriť živnosť.

Forma	denná, s možnosťou dištančného štúdia
Charakteristika kurzu	<p>KUCHÁR</p> <p>Absolvent/absolventka po ukončení prípravy samostatne zvláda práce spojené s prípravou pokrmov, pozná suroviny a technológiu ich prípravy v zariadeniach spoločného stravovania – počas bežnej prevádzky a pri slávnostných príležitostiach, pripravuje jedlá aj podľa vlastných receptúr. Vie pripraviť jednoduché jedlá, minútkové pokrmy, šaláty a múčniky. Pripravuje pracovisko, manipuluje so zariadením a pomôckami a ovláda všetky práce spojené s prípravou pokrmov. Vie prijímať a vybavovať objednávky. Uplatňuje zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Ovláda zásady vedenia administratívy, píše jedálne lístky, ošetrovať a skladovať potraviny. Má vedomosti zo základných ekonomických a právnych noriem nevyhnutných pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania.</p> <p>Počet hodín teórie: 180 Počet hodín praxe: 320</p>
Poznámka	<ul style="list-style-type: none"> • nezamestnaní záujemcovia evidovaní na ÚPSVaR môžu tento kurz absolvovať BEZPLATNE (prostredníctvom projektu RE-PAS) – informujte sa na ÚPSVaR • možnosť zaplata poplatku za kurz na splátky • ku kurzu je potrebný zdravotný preukaz

Forma	denná, s možnosťou dištančného štúdia
Charakteristika kurzu	<p>KOZMETIK</p> <p>Absolvent/absolventka po ukončení prípravy samostatne zvláda základné technologické postupy pri diagnostikovaní kvality aktuálneho stavu pokožky, typu pleti a prevedenie kozmetických úkonov: povrchové čistenie, hĺbkové čistenie, použitie kozmetických prístrojov, uloženie min. dvoch masiek, masáž tváre, krku, dekoltu, úprava a farbenie obočia, farbenie rias, depilácia (buď hornej alebo dolnej končatiny, chĺpkov nad hornou perou), líčenie (večerné), manikúra a lakovanie nechtov (ruky). Uplatňuje zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Má teoretické vedomosti z hygieny, anatómie, dermatológie a popisu technológie pracovných postupov kozmetike. Pozná prípravky kozmetiky, ich zloženie, účinky a aplikáciu, poskytuje poradenskú službu klientom, ovláda zásady vedenia administratívy a účtovania v prevádzke, vie narábať s registračnou pokladňou a inkasovať.</p> <p>Počet hodín teórie: 170 Počet hodín praxe: 280</p>
Poznámka	<ul style="list-style-type: none"> • nezamestnaní záujemcovia evidovaní na ÚPSVaR môžu tento kurz absolvovať BEZPLATNE (prostredníctvom projektu RE-PAS) – informujte sa na ÚPSVaR • možnosť zaplata poplatku za kurz na splátky • ku kurzu je potrebný zdravotný preukaz

Forma	denná, s možnosťou dištančného štúdia
Charakteristika kurzu	<p>KADERNÍK</p> <p>Absolvent/absolventka po ukončení prípravy samostatne zvláda základné kadernícke úkony, ovláda technologické postupy pri: vodovej ondulácii, ondulácii železom, strihaní vlasov (charakteristické znaky techník strihania vlasov, preparácii vlasov, odfarbení vlasov, farbení vlasov, farbení obočia, ukladaní masiek. Uplatňuje zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Nadobudne teoretické vedomosti z hygieny, anatómie, dermatológie a popisu technológie pracovných postupov v kaderníctve. Pozná prípravky vlasovej kozmetiky, ich zloženie, účinky a aplikáciu, poskytuje poradenskú službu klientom, ovláda zásady vedenia administratívy a účtovania v prevádzke, vie narábať s registračnou pokladňou a inkasovať.</p> <p>Počet hodín teórie: 170 Počet hodín praxe: 280</p>
Poznámka	<ul style="list-style-type: none"> • nezamestnaní záujemcovia evidovaní na ÚPSVaR môžu tento kurz absolvovať BEZPLATNE (prostredníctvom projektu RE-PAS) – informujte sa na ÚPSVaR • možnosť zaplatenia poplatku za kurz na splátky • ku kurzu je potrebný zdravotný preukaz

Forma	denná, s možnosťou dištančného štúdia
Charakteristika kurzu	<p>CUKRÁR</p> <p>Absolvent/absolventka vzdelávacieho programu ovláda zásady osobnej, prevádzkovej hygieny v cukrárskej výrobe. Pozná používané suroviny, ich technologické vlastnosti, ovláda zásady ich skladovania. Je schopný/schopná zhotovovať cukrárske výrobky. Ovláda zásady používania strojov a zariadení pri výrobe. Pozná zásady skladovania surovín, cukrárskych výrobkov.</p> <p>Počet hodín teórie: 60 Počet hodín praxe: 220</p>
Poznámka	<ul style="list-style-type: none"> • nezamestnaní záujemcovia evidovaní na ÚPSVaR môžu tento kurz absolvovať BEZPLATNE (prostredníctvom projektu RE-PAS) – informujte sa na ÚPSVaR • možnosť zaplatenia poplatku za kurz na splátky • ku kurzu je potrebný zdravotný preukaz

Forma	denná, s možnosťou dištančného štúdia
Charakteristika kurzu ČAŠNÍK, SERVÍRKA	<p>Absolvent/absolventka po ukončení prípravy má vedomosti zo zásad stolovania, z pravidiel techniky jednoduchej obsluhy, z odbornej terminológie, zo základných poznatkov o potravinách a nápojoch, o technologických postupoch prípravy teplých a studených jedál, múčnikov, teplých a studených nápojov a zo základných ekonomických a právnych noriem nevyhnutných pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania. Uplatňuje zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a prácach spojených s technikou obsluhy. Vie pracovať s registračnou pokladnicou a výpočtovou technikou, účtovať, robiť vyúčtovanie, zostaviť jedálny lístok. Vie kultivovane a spoločensky komunikovať s hosťami, spolupracovníkmi. Absolvent/absolventka si môže vedomosti a zručnosti rozšíriť štúdiom ďalších odborných modulov – zložitá obsluha, barman, barista, someliér.</p> <p>Počet hodín teórie: 120 Počet hodín praxe: 380</p>
Poznámka	<ul style="list-style-type: none"> • nezamestnaní záujemcovia evidovaní na ÚPSVaR môžu tento kurz absolvovať BEZPLATNE (prostredníctvom projektu RE-PAS) – informujte sa na ÚPSVaR • možnosť zaplatenia poplatku za kurz na splátky • ku kurzu je potrebný zdravotný preukaz