

Slastičar

Slastičari se zapošljavaju u obrtničkim radionicama (slastičarnicama) i u kuhinjama ugostiteljskih poduzeća. Mogu raditi i u industrijskoj proizvodnji slastica i konditorskih proizvoda (čokolade, bombona i keksa).

Slastičari izrađuju kolače, kreme, sladoled i ostale slastice. Na kraju školovanja osposobljeni su za izradu i ukrašavanje slastica po recepturama. Tijekom školovanja upoznati su s mnogim tradicionalnim receptima, ali i s najnovijim trendovima u slastičarstvu. Stječu znanja o održavanju osobne higijene, čistoće i urednosti radnog prostora i ispravnom čuvanju i skladištenju namirnica i gotovih proizvoda.

Nakon 5 godina radnog iskustva slastičari mogu polagati majstorski ispit, a mogu nastaviti školovanje i na višim školama. Napredovati mogu prijelazom u ugostiteljske objekte više kategorije ili preuzimanjem poslovnih dužnosti u slastičarnici.

Nastavni plan:

Nastavni predmet:	Sati					
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje
	I. razred		II. razred		III. razred	
OPĆEOBRAZOVNI DIO						
Hrvatski jezik	3	105	3	105	3	96
Engleski jezik	2	70	2	70	2	64
Povijest	2	70				
Politika i gospodarstvo			2	70		
Vjeronauk / Etika	1	35	1	35	1	32
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	35	1	35	1	32
STRUČNO-TEORIJSKI DIO						
Matematika u struci	2	70	1	35	1	32
Njemački jezik	1	35	1	35	1	32
Tehnologija zanimanja*	2	70	3	105	1	32
Kulturno povijesna baština					1	32
Marketing u turizmu					2	64
Enologija s gastronomijom			1	35		0
Vođenje i organizacija slastičarnice					1	32
Izbrona nastava: njemački jezik	1	35	1	35	1	32
VJEŽBE I PRAKTIČNA NASTAVA						
Bonton	1	35				
Ugostiteljsko posluživanje	1	35	1	35		
Osnove računalstva	2	70		0		
Slastičarstvo s vježbama	6	210	6	210	5	160
(Zaštita na radu)	1	35				

Praktična nastava u ugostiteljskom objektu	12	420	18	630	20	640
Ukupno - općeobrazovni dio	9	315	9	315	7	224
Ukupno - str.teoretski dio	6	210	7	245	8	256
Ukupno - praktični dio	23	805	25	875	25	800
Ukupno	38	1330	41	1435	40	1280