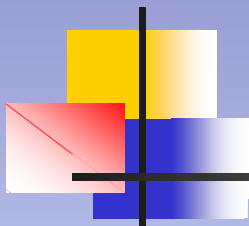


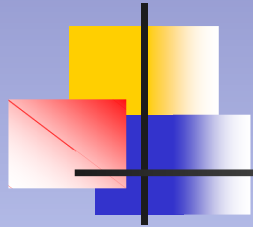
# Rekvalifikační kurz

---

„Cukrářské práce“

# Výuka probíhá denně na odloučeném pracovišti v Klimkovicích



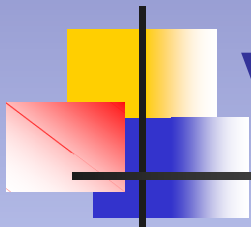


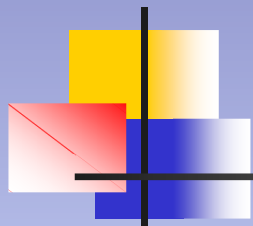
## Celkový rozsah RK – 700 hodin

---

- ❖ **teoretická příprava** **98 hodin**
- ❖ **praktická příprava** **595 hodin**
- ❖ **závěrečné zkoušky** **7 hodin**

# Učebna teoretického vyučování





# Obsah teoretické výuky

---

- ❖ **BOZP a hygiena práce**
- ❖ **technologie výroby**
- ❖ **nauka o surovinách**

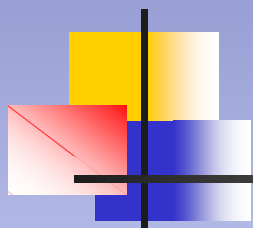




# Dílna pro praktickou přípravu

---

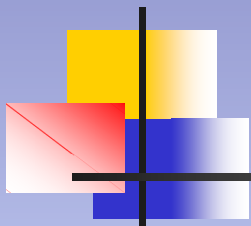




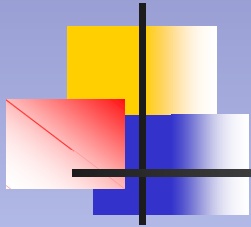
# Praktická část zahrnuje



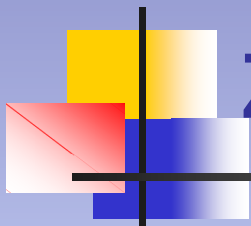
# Výrobu běžného cukrářského sortimentu







# Rekvalifikační kurz je ukončen závěrečnou zkouškou





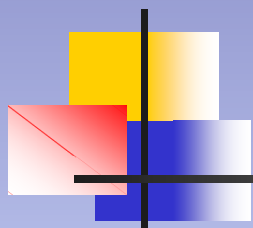
---

## Závěrečná zkouška má tři části



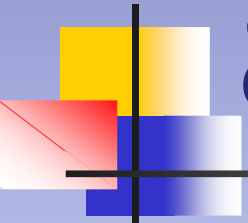
---

- ❖ všeobecný písemný test
- ❖ praktická část
- ❖ ústní část



# Školní prodejna





**SŠ prof. Zdeňka Matějčka,  
17. listopadu 1123, příspěvková organizace  
Ostrava - Poruba**

---

**odloučené pracoviště  
Čs. Legií 42, Klimkovice**

**telefon: 556 420 774**

## **Snímek 13**

---

**I7**

lidmilka; 15.9.2011