

Chceš študovať
perspektívne odbory, ktoré
sú zamerané na
hotelierstvo a
gastronómiu?

Chceš získať kurzy, ktoré sú
dnes pre prax nevyhnutné?

Chceš sa zúčastniť
zahraničnej praxe počas
ktorej sa zdokonalíš
v cudzom jazyku
a praktických zručnostiach?

Chceš pracovať v tých
najlepších gastronomických
zariadeniach?

Chceš študovať na kvalitnej
škole rodinného typu?

**Tak príd'
medzi nás!**

**Na našej škole
môžete absolvovať
tieto kurzy:**

Barmanský



Someliérsky



Baristický



Carvingový



**Naša škola Vám
ponúka:**

- bezplatné štúdium,
- individuálny prístup,
- kvalitnú výučbu,
- kvalifikovaných pedagógov,
- zahraničnú prax,
- prácu v záujmových krúžkoch,
- príjemné prostredie školy,
- účasť na prestížnych gastronomických súťažiach.

Prijímacie skúšky:

Termín prijímacích skúšok
je zverejnený na webovej
stránke našej školy

Podmienky prijatia sú
uvedené na webovej
stránke školy.



Súkromná hotelová
akadémia-
Dufincova



Komenského 1, 071 01
Michalovce

Perspektívna moderná
škola rodinného typu.

Tel.:

+421/56 38 11 887

+421/56 62 82 304

+421/907 180 813

www.hotelka.sk

e-mail: skola@hotelka.sk

6323 K hotelová
akadémia

5-ročné štúdium
s maturitou a výučným
listom v odbore



Uplatnenie: pozícia
stredného a vrcholového
manažmentu v hoteloch
a gastronomických
zariadeniach, pracovník CK,
súkromný podnikateľ,
sprievodca a iné.

Absolvent: dokáže riadiť
hospodársku činnosť
a prevádzku hotelového
a gastronomického
podniku, viesť účtovníctvo,
komunikovať v dvoch
cudzích jazykoch, má
administratívne
a ekonomické zručnosti.

6445 K kuchár
6445 H kuchár

4-ročné štúdium s maturitou
a výučným listom v odbore

3-ročný učebný odbor
s výučným listom



Uplatnenie: šéfkuchár,
kuchár, kuchár špecialista,
vedúci zariadenia
spoločného stravovania,
súkromný podnikateľ.

Absolvent: ovláda práce
spojené s prípravou
pokrmov, pozná suroviny,
nápoje, zásady
uplatňovania
gastronomických pravidiel,
receptúry a technologické
postupy bežných a
náročných jedál.

6444 H čašník,
servírka

3-ročný učebný odbor
s výučným listom



Uplatnenie: čašník,
servírka, barman, vedúci
zariadenia spoločného
stravovania, súkromný
podnikateľ.

Absolvent: ovláda práce
spojené s technikou
obsluhy, zásady stolovania
a výživy ľudí, dokáže
zostavovať jedálny
a nápojový lístok,
technológiu prípravy
pokrmov, spoločenské
správanie sa a komunikáciu
s hosťom.

6460 H predavač

3-ročný učebný odbor
s výučným listom



Uplatnenie: pracovník
v maloobchode a
veľkoobchode

Absolvent: ovláda práce
spojené s predajom tovaru,
sortimentovú skladbu
tovaru, aranžovanie
v predajni, darčekovú
úpravu tovaru
a administratívne práce
spojené s obchodovaním.