

Stredná odborná škola obchodu a služieb Jána Bocatia

Bocatiova 1, 040 01 Košice

3-ročné učebné odbory bez prijímacích skúšok:

6444 H čašník, servírka – odbor ukončený záverečnou učňovskou skúškou. Žiak získa výučný list. Počas štúdia sa učí jeden cudzí jazyk, z ďalších predmetov sú to stolovanie, technológia (prípravy jedál), potraviny a výživa, technika obsluhy, komunikácia a iné. Žiaci majú 40% teórie a 60% praxe (za dva týždne sú 4 dni na teoretickom a 6 dní na praktickom vyučovaní). Odbornú prax vykonávajú v gastronomických zariadeniach Košíc (napríklad hotel Košice, hotel Double Tree by Hilton, Lokomotíva- Štadión).

6445 H kuchár – odbor ukončený záverečnou učňovskou skúškou. Žiak získa výučný list. Počas štúdia sa učí jeden cudzí jazyk, z ďalších predmetov sú to potraviny a výživa, technológia (prípravy jedál), základy stolovania a iné. Žiaci majú 40% teórie a 60% praxe (za dva týždne sú 4 dni na teoretickom a 6 dní na praktickom vyučovaní). Odbornú prax vykonávajú v gastronomických zariadeniach Košíc (napríklad hotel Košice, hotel Double Tree by Hilton, Technická univerzita...).

6460 H predavač - odbor ukončený záverečnou učňovskou skúškou. Žiak získa výučný list. Počas štúdia sa učí jeden cudzí jazyk, z ďalších predmetov sú to ekonomika, obchodná prevádzka, administratíva obchodu, komunikácia, tovaroznalectvo a iné. Žiaci majú 40% teórie a 60% praxe (za dva týždne sú 4 dni na teoretickom a 6 dní na praktickom vyučovaní). V Žiaci vykonávajú odbornú prax v hypermarkete TESCO alebo v obchodnej sieti Lobaš. **Tento odbor je v duálnom vzdelávaní.**

Absolventi 3-ročných odborov môžu pokračovať v dennom dvojročnom nadstavbovom štúdiu 6403 L podnikanie v remeslách a službách), ktoré ukončia maturitnou skúškou.

4-ročné študijné odbory- prijímacie skúšky zo slovenčiny a matematiky

2950 M poradenstvo vo výžive – odbor ukončený maturitnou skúškou. Odbornými predmetmi sú náuka o výžive, náuka o nápojoch, náuka o potravinách, zdravý životný štýl, zdravotná a iné. Žiaci sa učia jeden cudzí jazyk a vykonávajú prax od 1.ročníka po 4. ročník. Absolvent sa môže uplatniť ako manažér v športových kluboch a centrách, pracovník v kúpeľných a relaxačných zariadeniach alebo pokračovať v štúdiu na vysokej škole.

6442 K obchodný pracovník - odbor ukončený maturitnou skúškou. Odbornými predmetmi sú obchodná prevádzka, ekonomika, administratíva obchodu komunikácia, tovaroznalectvo, aranžovanie a iné.

V rámci tohto odboru má naša škola uzavretú zmluvu pre duálne vzdelávanie s **DM drogerie markt, Lidl, BILLA, Kaufland, Hypertesco a Metro**. Žiaci vykonávajú **platenú prax (možnosť mesačného zárobku okolo 200 eur počas štúdia)**. Prax a teoretické vyučovanie sa realizuje v pomere 50:50. Zmluvný partner im prispieva na stravu a poskytuje aj iné bonusy týkajúce sa napríklad zliav na predávaný tovar, príspevok na ubytovanie, či stravu. Absolvent

má po maturitnej skúške garantovanú pracovnú pozíciu. Je potrebné sa nakontaktovať na zamestnávateľa (z vyššie uvedených) a ak s ním žiak uzavrie zmluvu o duálnom vzdelávaní, tak je prednostne prijatý k nám na školu, k prihláške je potrebné priložiť potvrdenie od zamestnávateľa, že si žiaka naozaj do duálu vybral.

6324 M manažment regionálneho cestovného ruchu - odbor ukončený maturitnou skúškou. Žiaci sa učia dva cudzie jazyky. Odbornými predmetmi sú geografia cestovného ruchu, manažment, marketing, technika služieb cestovného ruchu, animačné služby, ekonomika, účtovníctvo a iné. Súvislú dvojtzáždňovú odbornú prax vykonávajú v 3. a 4.ročníku. Absolvent môže pracovať v cestovnej kancelárii, agentúre cestovného ruchu, informačnom centre alebo pokračovať v štúdiu na vysokej škole. V rámci tohto odboru je možné študovať aj zameranie **letuška/steward**. Žiaci majú posilnené také predmety ako základy letu, letectvo, fyzika a iné. Súvislú prax vykonávajú v 3.a 4. ročníku v zariadeniach cestovného ruchu, manažmentu a marketingu.

6445 K kuchár - odbor ukončený maturitnou skúškou. Žiaci sa učia jeden cudzí jazyk a z odborných predmetov sú to technológia (prípravy jedál), potraviny a výživa, stolovanie, komunikácia a iné. Prax vykonávajú v kuchyniach gastronomických zariadení v Košiciach (napr: hotel Košice, hotel Hilton, Technická univerzita, hotel Dália, kongres hotel Roca,...). Vyučovanie prebieha formou 50:50 - týždeň teoretickej výučby v škole a týždeň praktického vyučovania na prevádzkach.

6444 K čašník, servírka - odbor ukončený maturitnou skúškou. Žiaci sa učia jeden cudzí jazyk a z odborných predmetov sú to stolovanie, technológia (prípravy jedál), potraviny a výživa, komunikácia a iné. Prax vykonávajú v gastronomických zariadeniach a hoteloch v Košiciach (napríklad hotel Hilton, hotel Košice, hotel Yasmin, reštaurácia Privilege). Vyučovanie prebieha formou 50:50 - týždeň teoretickej výučby v škole a týždeň praktického vyučovania na zmluvných prevádzkach.

Pre odbory **Kuchár a Čašník, servírka** ponúkame taktiež možnosť **študovať v duálnom vzdelávaní** po splnení potrebných kritérií daného zamestnávateľa (máme zmluvy s : Hotel Košice, Technická univerzita, Reštaurácia Stará sýpka, Hotel Dália, Hotel Lokomotíva, Hotel Doubletree by Hilton, Nemocnica Šaca, Everest – sieť reštaurácií, Hotel Roca)

Telefónne číslo na vrátnicu školy 055- 632 34 75

Kontakt na výchovnú poradkyňu: zuzana.rusinova@sosbocatuske.sk pre viac informácií.

Kontaktovať nás môžete aj cez **facebook školy SOŠ Jána Bocatia** a našu **fanpage na facebooku** Stredná odborná škola Jána Bocatia

Stránka školy : <https://sosbocatuske.edupage.org/a/o-skole>