

KONOBAR

(trajanje: 3 godine)

Zanimanje konobara zahtijeva dobro poznavanje domaće i svjetske gastronomije, pića i napitaka te načine njihova posluživanja.

Posao konobara je vrlo zanimljiv, dinamičan i kreativan, posebice za ljude koji vole rad i komunikaciju s ljudima. Mogućnosti zapošljavanja su velike - od pokretanja vlastitog biznisa, rada u restoranima i cafe barovima do vrhunskih hotela s četiri i pet zvjezdica. Zbog toga nije teško naći dobro zaposlenje u našoj zemlji, susjednoj Republici Hrvatskoj, kao i diljem Europe.



POMOĆNI KUHAR/SLASTIČAR

(trajanje: 3 godine)

Srednja turističko-ugostiteljska škola Mostar je jedina srednja škola u Hercegovačko-neretvanskoj županiji koja obrazuje djecu s posebnim potrebama i brine se o njima s puno ljubavi i pažnje. Djeca s posebnim potrebama imaju priliku obrazovati se i steći zanimanje pomoćnog kuhara/slasičara te po završetku školovanja dobiti mogućnost zaposlenja.



- ✓ Osnovna zadaća Turističko-ugostiteljske škole jest odgajati i obrazovati učenike za zanimanja koja će unaprijediti razvoj turizma i ugostiteljstva u Bosni i Hercegovini.
- ✓ Škola ima svoje radionice u sklopu vlastitog restorana Europa, klub DIDAKTIK, u kojem učenici obavljaju praktičnu nastavu.
- ✓ U posljednjih 20-ak godina osvojeno je više od 30 odličja i plaketa na međunarodnim i domaćim natjecanjima.
- ✓ Srednja turističko-ugostiteljska škola Mostar dobitnik je Zlatne krune kao najbolja odgojno-obrazovna institucija u BiH.
- ✓ Međunarodna liga humanista dodijelila je Školi Zlatnu plaketu za pedagoški kolektiv godine u BiH, a ravnatelju Perkanu Pervanu Zlatnu plaketu sa značkom za njegov rad.
- ✓ Britansko vijeće u BiH (British Council) uvrstilo je Školu među škole s najboljom praksom u BiH.



Srednja turističko-ugostiteljska škola Mostar

Ulica Stjepana Radića 3

88 000 Mostar

tel./fax.: +387 36 320 107

e-mail: ss.turistico-ugostiteljska@tel.net.ba

www.stusmo.ba



SREDNJA TURISTIČKO- UGOSTITELJSKA ŠKOLA MOSTAR

HOTELIJERSKO-TURISTIČKI TEHNIČAR (HTT)

(trajanje: 4 godine)

S obzirom na sve veću važnost turizma u našoj zemlji te njegov utjecaj na gospodarski razvoj, ovo je zanimanje idealno za sve one koji žele naučiti tri strana jezika i raditi u toj oblasti.

Zanimanje hotelijersko-turistički tehničar pruža mogućnost zapošljavanja u odjelima za promidžbu hotelijersko-ugostiteljskih objekata, u turističkim agencijama i poslovnica, na recepcijama hotela, kao turističkih vodiča itd.

Za one koji se žele dalje usavršavati postoji mogućnost upisa na Fakultet turizma i zaštite okoliša u Mostaru, kao i ostale fakultete.

TEHNIČAR NUTRICIONIST

(trajanje: 4 godine)

Tehničari nutricionisti su osobe educirane o načelima prehrane, znaju što razni prehrambeni proizvodi sadrže i kako utječu na ljudsko zdravlje. Školujući se za ovo zanimanje, učenici upoznaju proizvodnju i preradu različitih vrsta polupripremljene i pripremljene hrane te hrane namijenjene posebnim skupinama potrošača. Nakon završene škole učenici su sposobni raditi u prehrambenoj i farmaceutskoj industriji, državnim i socijalnim službama, zdravstvenim ustanovama i službama školske prehrane ili nastaviti daljnje školovanje na nekom od srodnih fakulteta.

Koliko i kako jesti da biste bili idealne tjelesne težine i u dobroj formi, što jesti - meso, ribu, piti svježe mlijeko, vodu ili što su probiotici i funkcionalna hrana? Odgovore na ta ili slična pitanja naći ćete u četverogodišnjem obrazovnom programu tehničar nutricionist.



KUHAR/SLASTIČAR

(trajanje: 3 godine)

Iz godine u godinu raste broj zainteresiranih učenika za zanimanje kuhara/slastičara. Ovo zanimanje zahtijeva spretnost, kreativnost, razvijen okus i ukus. Svaki kuhar/slastičar ima priliku iskazati sebe i svoje umijeće "malim tajnama velikih majstora".

Učenici se nakon završetka školovanja mogu odmah zaposliti, a u skladu s osobnim znanjem i ambicijom vrlo brzo i napredovati.



PEKAR

(trajanje: 3 godine)

Cilj školovanja učenika za zanimanje pekar je osposobiti učenike za samostalno obavljanje radnih postupaka u pekarstvu poput izrade, obrade i pečenja tijesta, hlađenja i skladištenja proizvoda, njihova kvarenja te načina izračuna utroška materijala.

Praktičnim radom učenik primjenjuje naučeno, razvija radne navike i komunikacijske vještine te odgovornost prema radu. Budući pekari se nakon završene srednje škole mogu zaposliti u većim industrijskim pogonima za proizvodnju kruha i peciva ili pokrenuti vlastiti obrt.



MESAR

(trajanje: 3 godine)

Zanimanje mesar podrazumijeva odgoj i obrazovanje učenika za zanatsku i industrijsku obradu i proizvodnju mesa i proizvoda od mesa. Učenici stječu znanje, vještine i sposobnosti koje će omogućiti obavljanje poslova u mesnoj industriji.

Cilj školovanja za ovo zanimanje je osposobiti učenika za samostalno obavljanje klanja stoke, razvrstavanja i uporabe proizvoda klanja, prerade mesa i iznutrica, konzerviranja mesa i proizvoda od mesa, proizvodnje suhomesnatih proizvoda, analize kakvoće proizvoda i slično.

