

## Pomoćni kuhar - Ugostiteljsko kuharstvo I, II, III

### Modul 1 - UKH - Ugostiteljsko kuharstvo (30 časova teorije, 120 časova prakse)

- UK-1

- NJP1 - Osnovi zaštite na radu i protiv požarne zaštite
- NJP2 - Osnovi higijene i standardi sistema HACCP
- NJ01 - Ugostiteljsko kuharstvo
- NJ02 - Povijest i razvoj kuharstva
- NJ03 - Ugostiteljska kuhinja
- NJ04 - Organizacija rada u kuhinji
- NJ05 - Tehnološki postupci pripremanja životnih namirnica
- NJ06 - Prehrambene namirnice
- NJ07 - Osnove jela
- NJ08 - Doručak
- NJ09 - Hladna predjela
- NJ010 - Juhe
- NJ011 - Topla predjela
- NJ012 - Prilozi i variva
- NJ013 - Salate
- NJ014 - Desertna jela

**\*\*PRAKTIČAN RAD U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA, 4 SEDMICE**

---

## Asistent kuhara - Ugostiteljsko kuharstvo II

### Modul 2 - UKH - Ugostiteljsko kuharstvo (30 časova teorije, 120 časova prakse)

- UK-1

- NJP1 - Osnovi zaštite na radu i protiv požarne zaštite
- NJP2 - Osnovi higijene i standardi sistema HACCP

- UK-2

- NJ01 - Umaci
- NJ02 - Hladna predjela
- NJ03 - Juhe
- NJ04 - Topla predjela
- NJ05 - Jela od ribe, rakova, školjki i mekušaca
- NJ06 - Jela od žaba i puževa
- NJ07 - Gotova jela od mesa
- NJ08 - Jela po narudžbi
- NJ09 - Jela vegetarijanske kuhinje
- NJ010 - Prilozi, variva i garniture
- NJ011 - Desertna jela

NJ012 - Sredstva ponude jela

**\*\*PRAKTIČAN RAD U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA, 4 SEDMICE**

---

## **Samostalni kuhar - Ugostiteljsko kuharstvo III**

### **Modul 3 - UKH - Ugostiteljsko kuharstvo (30 časova)**

#### **UK-3**

NJ01 - Administrativno-računovodstveni poslovi savremen kuhinje

NJ02 - Marketing u gastronomiji

NJ03 - Način ponude i posluživanja jela

NJ04 - Prigodni/Svečani obroci

NJ05 - Sredstva ponude jela

NJ06 - Pripravljanje jela pred stolom gosta

NJ07 - Gotova jela od mesa

NJ08 - Bosanska kuhinja

NJ09 - Hrvatska-Dalmatinska kuhinja

NJ10 - Jela po narudžbi

NJ11 - Garniture

NJ24 - Slatka jela od dizanog i lisnatog tijesta

**\*\*PRAKTIČAN RAD U UGOSTITELJSKOM OBJEKTU, 4 SEDMICE**