

# HOTELIJERSKO- TURISTIČKA I UGOSTITELJSKA ŠKOLA ZADAR

## Obrazovni programi koje škola nudi:

- hotelijersko-turistički tehničar
- turističko-hotelijerski komercijalist
- kuhar
- konobar
- slastičar
  - pomoćni kuhar i slastičar
  - pomoćni konobar

## KONTAKT

---

023/335-295

htusehtus.htnet.hr

A. G. Matoša 40, Zadar

## ŠTO JOŠ NUDIMO?

### Natjecanja i susreti ✓

Naši učenici redovito sudjeluju na različitim natjecanjima i manifestacijama kao što su WorldSkills, Barmenkup, Tuna, sushi & wine festival, Meat Me festival, Lidrano, sportska natjecanja, natjecanja iz stranih jezika i društvenih predmeta.

### DSD diplome ✓

Njemačka jezična diploma (DSD) - Ovaj jezični program provodi se u obliku izvannastavnih aktivnosti, a polaznicima se po završetku dodjeljuje međunarodno priznata diploma o poznavanju jezika.

### GLOBE program ✓

Znanstveno-obrazovni program u čijem je središtu zanimanje za okoliš, a namijenjen je učenicima osnovnih i srednjih škola. Previđa redovita i kontinuirana učenička mjerenja i opažanja u neposrednom okolišu škole u području atmosfere, vode, tla i pokrova.

# OKUSI ŠKOLU!



**HTU**  
ŠKOLA  
HOTELIJERSKO-TURISTIČKA  
I UGOSTITELJSKA ŠKOLA  
ZADAR






## UČENIČKA ZADRUGA

### “OKUSI ŠKOLU”

Novoosnovana učenička zadruga okuplja sve zainteresirane učenike koji na kreativne načine i izradu jela i slastica pridonose predstavljanju Škole javnosti sudjelovanjem u nizu aktivnosti i projekata.

# HOTELIJERSKO- TURISTIČKA I UGOSTITELJSKA ŠKOLA ZADAR

## 5 STRANIH JEZIKA:

- Engleski jezik 
- Talijanski jezik 
- Njemački jezik 
- Francuski jezik 
- Španjolski jezik 

## OPREMA

- suvremeno opremljena knjižnica
- praktikumi kuharstva, slastičarstva i ugostiteljskog posluživanja
- pametne ploče
- informatička učionica
- sportska dvorana i igralište

## PROJEKTI

### eTwinning

Projekt eTwinning: Reci mi što čitaš namijenjen je učenicima od 6 do 19 godina, njihovim nastavnicima i školskim knjižničarima s ciljem poticanja učenika na čitanje književnih i popularnoznanstvenih tekstova. Ovaj je projekt zamišljen kao mjesto inspiracije i motivacije na kojemu je moguće predstaviti različite knjige, tekstove, autore, aktivnosti i projekte za poticanje čitanja koji su provedeni ili se provode u osnovnim i srednjim školama.

### Mreža čitanja

Projekt nacionalnog karaktera koji se provodi u obliku kviza u znanju i kreativnosti. To je manifestacija koja slavi knjigu, čitanost i načitanost, knjižnice i obrazovanje, promiče istraživački rad, timski rad, ali i individualni napor. Učenici tijekom školske godine čitaju tri knjige - za svaku razinu kviza znanja čita se jedna knjiga više. Naši učenici redovito ostvaruju visoke uspjehe na ovoj vrsti natjecanja.

## SURADNJA S LOKALNOM ZAJEDNICOM

- Naši učenici redovito sudjeluju na nizu događaja koji se provode u organizaciji i suradnji s Gradom Zadrom, Zadarskom županijom i Turističkom zajednicom Grada Zadra, udrugom Cukrići i brojnim ugostiteljskim objektima.
- Niz obrazovnih radionica u sklopu Školskog preventivnog programa provodimo u suradnji sa ZZJZ-om, Odjelom za psihologiju Sveučilišta u Zadru, Volonterskim centrom, MUP-om, Udrugom studenata medicine - CroMSIC, Udrugom studenata psihologije - Psihelp...

# HOTELIJERSKO- TURISTIČKI TEHNIČAR

**Trajanje obrazovanja:** 4 godine

Hotelijersko-turistički tehničar informira domaće i strane turiste o turističkoj ponudi, organizira putovanja i izlete, obavlja administrativne poslove vezane uz prijam i boravak gostiju te surađuje s drugim turističkim djelatnicima na organiziranju turističke ponude.

Obrazovanje za ovo zanimanje osposobljava za širok spektar poslova u hotelima, hotelskim tvrtkama, turističkim, putničkim i prijevozničkim agencijama, kampovima, tijelima lokalne samouprave koja se bave unaprjeđenjem turističke ponude te ostalim sličnim tvrtkama koje se bave komunikacijskim čimbenicima turističkog poslovanja (recepционер, turistički vodič, turistički pratilac i dr.).

Praktično znanje i vještine učenici stječu obavljanjem praktične nastave u hotelskim tvrtkama.

Učenici obrazovanje završavaju izradom i obranom završnog rada i imaju mogućnost polaganja ispita Državne mature.

# TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST

**Trajanje obrazovanja:** 4 godine

Turističko-hotelijerski komercijalist obavlja razne poslove u ugostiteljskom gospodarstvu: organizira rad u kuhinji i restoranu, u industriji pripreme hrane i pića, brine o opremljenosti i inventaru turističkog objekta, dogovara i organizira domjenke, bankete, svečane ručkove i večere, kontrolira rad i financijsko poslovanje kuhinje i restorana.

Učenici stječu znanje za poslove nabave i prodaje turističkih usluga i stručno-teorijsko znanje i vještine iz tehnologije struke (kuhara, konobara, slastičara) potrebne za organizaciju rada u kuhinji i restoranu. Pruža mogućnost zapošljavanja u odjelima za promidžbu hotelijersko-ugostiteljskih objekata, turističkim agencijama i poslovnica u odjelima hrane i pića.

Praktično znanje i vještine učenici usvajaju obavljanjem praktične nastave u hotelskim tvrtkama. Jednom tjedno nastava se održava u školskim praktikumima.

Učenici obrazovanje završavaju izradom i obranom završnog rada i imaju mogućnost polaganja ispita Državne mature.



# KUHAR

**Trajanje obrazovanja:** 3 godine

Kuhar priprema sve vrste toplih i hladnih jela, sastavlja dnevne i tjedne jelovnike te priprema jela po narudžbi. Tijekom obavljanja poslova poštuje visoke higijenske standarde, pazi na higijenu i čistoću prostora i sredstava s kojima radi te vodi brigu o skladištenju nepotrošenih namirnica. Kontrolira zalihe hrane te se brine o održavanju strojeva i uređaja u kuhinji kako bi oni bili ispravni i tehnički postojani.



# SLASTIČAR

**Trajanje obrazovanja:** 3 godine

Slastičar samostalno obavlja različite poslove, od naručivanja i pripreme sirovina i materijala do izrade konačnog proizvoda. Izrađuje kolače, kreme, sladoled i ostale slastice. Priprema i oblikuje tijesta i biskvite, stavlja ih u kalupe ili limove te nadzire pečenje, premazuje ih ili puni kremom, koju također sam priprema. Kolače ukrašava glazurom, voćem, šećerom u prahu, jestivim ukrasima te ih reže na prikladnu veličinu i oblik.



Oba zanimanja traže spretnost i kreativnost. Praktično znanje i vještine učenici stječu obavljanjem praktične nastave u ugostiteljskim objektima. Jednom tjedno nastava se odvija u školskom praktikumu kuharstva, odnosno slastičarstva.

Učenici obrazovanje završavaju izradom i obranom završnog rada. Nakon završenog školovanja učenicima se pruža mogućnost daljnjeg usavršavanja u struci i specijalizacija za pojedine vrste kuhinja te polaganja majstorskog ispita.



# KONOBAR

**Trajanje obrazovanja:** 3 godine

Konobar poslužuje hranu i piće u ugostiteljskim objektima, priprema, održava i uređuje inventar ugostiteljskog objekta. Konobar je zanimanje u kojemu je potrebno dobro poznavanje stranih jezika, osnovna znanja iz opće kulture, psihologije i higijene.

Praktična znanja stječu se vježbama iz stručnih nastavnih predmeta i obavljanjem praktične nastave u ugostiteljskim objektima. Jednom tjednom nastava se odvija u školskom praktikumu ugostiteljskog posluživanja.

Učenici obrazovanje završavaju izradom i obranom završnog rada.



# POMOĆNI KUCHAR I SLASTIČAR / POMOĆNI KONOBAR

**Trajanje obrazovanja:** 3 godine

Zanimanja koja obrazuju učenike s teškoćama u razvoju. Učenici imaju pravo direktnog upisa na temelju rješenja ovlaštenog županijskog ureda kojim je učenik ostvario pravo na posebne oblike odgoja i obrazovanja u osnovnoj školi.

