

IVEX, s.r.o., Lohniského 848/17, 152 00 Praha 5 - Hlubočepy

Název kurzu	Výroba zákusků a dortů --- Praha
NSK kód	(29-007-H) Profesní kvalifikace
Charakteristika kurzu a informace o závěrečné zkoušce	Kurz je koncipován jako příprava ke zkoušce před autorizovanou osobou, která je součástí kurzu. Výstupní doklad (Osvědčení) lze použít v rámci povinného souboru tří profesních kvalifikací k vydání živnostenského oprávnění. Jednotlivá Osvědčení o profesní kvalifikaci slouží pro zaměstnanecký poměr. Získání určité kombinace profesních kvalifikací opravňuje k přípuštění k závěrečné zkoušce vedoucí k výučnímu listu nebo k maturitní zkoušce, vždy v určitém oboru vzdělání. Závěrečnou zkoušku z oboru Cukrář (29-54-H/01) lze složit po předložení osvědčení o získání následujících profesních kvalifikací: Výroba jemného pečiva, Výroba restauračních moučníků a Výroba zákusků a dortů. Zkoušku lze složit na školách, kde se tento obor vyučuje. Více informací na stránkách www.narodni-kvalifikace.cz
Obsah zkoušky	Ke stažení zde: PDF
Nejbližší termín zahájení a kde	11. 2. 2014 v Praze
Datum zahájení / ukončení	Zahájení: 11. 2. 2014 Ukončení: 12. 5. 2014
Vyučovací celky	Cukrářská výroba, suroviny, ekonomika a evidence.
Rozsah kurzu	200 hodin (3 měsíce) (z toho 60 hodin teorie a 140 hodin praxe)
Systém výuky	teorie 1 - 2x týdně v odpoledních hodinách, výuka teorie podle rozpisu, praxe podle dohody
Cena kurzu	11 000,- Kč (cena včetně učebnic a zkoušky před autorizovanou osobou na profesní kvalifikaci) + příplatek 2000 Kč za zajištění odborného praktického výcviku v pražské cukrářské výrobě (pokud si provozní praxi zajistí účastník sám, nebude tento příplatek účtován)
Adresa učebny	Ke Stírce 11, Praha 8
Odborné pracoviště	Holečkova 4, Praha 5
Pořádá	IVEX, s.r.o. – 2. divize, PhDr. Věra Jirásková
Kancelář	Ke Stírce 11, Praha 8 - návštěvy po telefonické domluvě
Telefon	603 767 703
Email	vera.jiraskova@ivex.cz
Bankovní spojení	č.ú. 1217640-011/0100, KB Praha 1
Úhrada kurzovního	bankovním převodem nebo v hotovosti při zahájení kurzu
Sídlo firmy - doručovací adresa	Lohniského 848/17, 152 00 Praha 5 - pouze pro písemný styk
IČ	452 77 460
Místo konání	Plzeň
Datum zahájení / ukončení	po sestavení skupiny
Rozsah kurzu	200 hodin (3 měsíce) (z toho 60 hodin teorie a 140 hodin praxe)
Systém výuky	výuka podle rozpisu v dopoledních i odpo. hodinách
Cena kurzu	skupina 13 000 Kč, indiv.příprava - podle kalkulace
Adresa učebny	Pobřežní ul., Dům odborových svazů, Plzeň
Odborné pracoviště	adresa bude upřesněna
Místo konání	Třešť
Datum zahájení / ukončení	po sestavení skupiny
Rozsah kurzu	200 hodin (3 měsíce) (z toho 60 hodin teorie a 140 hodin praxe)

IVEX, s.r.o., Lohniského 848/17, 152 00 Praha 5 - Hlubočepy

Systém výuky	výuka podle rozpisu v dopoledních i odpo. hodinách
Cena kurzu	skupina 13 000 Kč, indiv.příprava - podle kalkulace
Adresa učebny	SOŠ K Valše 38, Třešť
Odborné pracoviště	adresa bude upřesněna
Poznámka	Praktický výcvik podle časových možností účastníka a provozoven. Povinný je průkaz pro práci v potravinářství. Účastník bude potřebovat pracovní oblečení podle hygienických předpisů.