

Škola se zaměřuje na výuku v oblasti ekonomiky, zdravotnictví a služeb. Nabízí širokou škálu oborů, které jsou zakončeny maturitní nebo závěrečnou zkouškou.

Profily absolventů zohledňují kritéria dobré uplatnitelnosti na trhu práce a problematiku volných pracovních míst. Pro všechny své žáky zajišťujeme teoretickou i praktickou výuku s využitím moderních pomůcek a aktuálních didaktických trendů. Výuka je realizována v areálu v ulici Karoliny Světlé a na odloučených pracovištích v ulici Husova, Telečská a na náměstí Svobody. K dispozici jsou učebny k výuce všeobecných a odborných předmětů, dílny, cvičné učebny a provozovny pro odborný výcvik. Většina prostor školy prošla v poslední době modernizací.

Škola spolupracuje s mnoha partnery a je zapojena v řadě projektů, které jsou finančně podpořeny z rozvojových operačních programů a grantů. Díky tomu jsou umožněny velmi zajímavé mezinárodní výměny a stáže žáků, pedagogů, různé studijní či poznávací cesty, další vzdělávání a účast na soutěžích v národním i mezinárodním formátu.

Součástí školy jsou školní jídelny, tělocvičny, sportovní areály a domov mládeže. Školní jídelny podporují moderní směry ve společném stravování a využívají nabídku regionálních potravin. Pro zájemce je nabízeno ubytování na DM první kategorie s vlastním sociálním zařízením a celodenní školní stravování na velmi dobré úrovni. Při výuce všech oborů dosahujeme velmi dobrých výsledků nejen v regionálním, ale i v celostátním měřítku.

65-51-H/01 Kuchař-číšník

Přijímací řízení:

- prospěch v předposledním a posledním ročníku základního vzdělávání
- zdravotní způsobilost potvrzená lékařem na přihlášce ke studiu

Bližší informace k přijímacímu řízení naleznete na www.ozs-ji.cz do 31. 1. 2027.

Výhody studia:

- dvouoborové studium
- po ukončení lze pracovat jako kuchař nebo jako číšník
- spolupráce s významnými hotely a restauracemi v regionu působícími v oblasti gastronomie (Guesto, restaurace Tři Knížata, Restaurace Jihlavský Parlament na Terasách, Buena Vista, Pivovarská restaurace Jihlava, Restaurace Dělnický dům Jihlava, Hotel Fabrika Humpolec, Adam's Bistro Třebíč, Hotel Slávie Pelhřimov, Jelínkova vila Velké Meziříčí)
- praktický výcvik ve školních jídelnách a na smluvních pracovištích školy
- možnost absolvování kurzů (např. barmanský)
- možnost absolvování zahraničních stáží

Zakončení studia: jednotná závěrečná zkouška s výučním listem

- praktická zkouška z odborného výcviku
- písemná a ústní zkouška z odborných předmětů

Uplatnění absolventa:

- v gastronomických zařízeních všech typů jako kuchaři nebo číšníci

Učební plán:

Vyučovací předměty, skupiny vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku			
	1.	2.	3.	celkem
Český jazyk	3	2	1	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Anglický jazyk	3	2	2	7
Základy německého jazyka	2	0	0	2
Německá odborná terminologie	0	1	0	1
Matematika	2	2	0	4
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Základy přírodních věd	1	2	0	3
Tělesná výchova	1	1	1	3
Ekonomika	0	1	2	3
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Technologie a zařízení provozoven	1	1,5	2,5	5
Stolníčení	1	1,5	1,5	4
Obchodní korespondence	0	0	1	1
Volitelné předměty	0	0	3	3
Odborný výcvik	15	15	15	45
Celkem	32	32	32	96

Volitelné předměty – nabídka

Praktická cvičení	3
Seminář z českého jazyka	1
Seminář z matematiky	1
Konverzace v cizím jazyce	1

Poznámky k učebnímu plánu

Ve 3. ročníku jsou do učebnímu plánu zařazeny volitelné předměty. Nabízené předměty odpovídají dalším záměrům žáků, uplatnění na trhu práce nebo pokračování v dalším studiu. Žák si volí mezi předměty praktická cvičení, seminář z českého jazyka, seminář z matematiky a konverzace v anglickém jazyce.

KONTAKTNÍ ADRESA:

OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava

Karoliny Světlé 2, 586 01 Jihlava

+420 567 587 423

sekretariat@ozs-ji.cz

www.ozs-ji.cz

DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ:

13. 11. 2026 a 15. 1. 2027 od 8:00 do 17:00 hod. - Karoliny Světlé 2, Jihlava