



Ученици са смјера куварство у СШЦ „Петар Кочић“ успјешно су положили завршни испит радећи предвиђене активности у прављењу задатих јела у зворничким ресторанима.

Они су показали завидну умјешност и креативност те су добили похвале од професорице практичне наставе Мирјане Томић.

– Кулинарство и посластичарство можемо слободно рећи с правом многи сврставају у праву умјетност, а наши ученици су показали да то јесте тачно. Они су успјешно савладали све предвиђене задатке и показали да заслужују диплому куvara. У ресторанима и хотелима у Зворнику, гдје обављају практичну наставу, они су правили топла и хладна предјела, чорбе, главна јела и посластице, али и јела по наруџби и јела са роштиља. Заиста сам задовољна њиховим знањем и залагањем – истиче Томићева.

Директорица зворничког СШЦ „Петар Кочић“ Биљана Писић каже да је ово била једна добра генерација која је поред практичног дијела наставе у ресторанима имала одличну праксу и у самој школи.

– Ови ученици сада имају заиста одличне услове за практичну наставу, не само у хотелима и ресторанима у граду, који због повећаног броја гостију и туриста стално подижу квалитет услуга, већ и у самој школи. Ове године уписаћемо једно комбиновано одјељење куvara и посластичара, односно 12 куvara и 12 посластичара. Оно што треба посебно истаћи јесте да су посластичари у предности јер су дефицитарно занимање које је јако тражено и многи послодавци у Зворнику траже овај кадар. **Ученици који ове године упишу занимање посластичар имаће мјесечну стипендију у износу од 100 КМ од стране ресорног министарства, бесплатну мјесечну карту те плаћену**

Written by Administrator

Wednesday, 07 June 2023 17:41 - Last Updated Wednesday, 07 June 2023 17:46

санитарну књижицу

– истакла је Писићева.

(Инфо Бирач)

{gallery}2022-2023/KuvarZR{/gallery}