

Čemu težimo?



Naša je misija ponuditi kvalitetna znanja i vještine, primjenjive u praksi, kao i međunarodno primjenjive kompetencije u području ugostiteljstva i turizma na razini srednjoškolskog obrazovanja/kvalifikacija, slijedeći pri tome pristup poticajnog školskog ozračja, razvoja kreativnosti i inovativnosti, ekološke osviještenosti, te učinkovite razmjene znanja/spoznaja između Škole i turističkog gospodarstva

Turističko-ugostiteljska škola
Antona Štifanića

Prvomajska 6
52440 Poreč

Tel: 00385 52 429250

email: tus-porec@email.ht.hr

Posjetite nas na webu:

ss-astifanica-porec.skole.hr

U cilju unapređivanja nastave i povezivanja teorijskih spoznaja s praksom, ostvaruju se brojni projekti i natjecanja: **Dani otvorene nastave, natjecanje ugostiteljsko-turističkih škola GASTRO, međunarodna strukovna natjecanja Gatus i AEHT, projektni Eko dan, ERASMUS+**

Postignuća Škole:

- ✚ 2003. članstvo u AEHT-u (Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme)
- ✚ 2004. dobitnica Hrvatske turističke nagrade "Anton Štifanić" za izniman doprinos u turizmu Republike Hrvatske
- ✚ 2005. status Međunarodne Eko-škole i dobitnica Zelene zastave
- ✚ 2009. članstvo ACES-a (Academy of Central European Schools)
- ✚ 2012.-2013. provela projekt „Sutra radim-Praksom do uspjeha“ iz programa IPA
- ✚ 2013., 2014., 2015. i 2016. pohvaljena od Ministarstva turizma za projekte „Istra za mlade“ i „Dostupnost nas povezuje“, „Hotel za sutra“ i „Art&choka festival“
- ✚ 2015. izabrana za pilot-projekt "e-Škole: Razvoj digitalne zrelosti škola"
- ✚ 2015. dobila zlatnu plaketu Eko škole



Turističko-ugostiteljska
škola Antona Poreč
Štifanića

50 godina tradicije i iskustva u
obrazovanju za ugostiteljstvo i
turizam



turističko ugostiteljska škola
antona štifanića poreč
antona štifanića poreč
turističko ugostiteljska škola





O školi

Turističko-ugostiteljska škola Antona Štufanića u Poreču jedina je u Županiji u kojoj se školuju isključivo kadrovi za **ugostiteljstvo i turizam**.

Prostor namijenjen neposrednom radu s učenicima za sada zadovoljava i razmjerno je dobro opremljen. U Školi ima 10 učionica općeg tipa, specijalizirana učionica za nastavu stranih jezika, informatička učionica, 2 kabineta za ugostiteljsko posluživanje i 2 kabineta za kuharstvo i slastičarstvo.

Od ostalih prostora Škola u zgradi ima školsku knjižnicu, zbornicu, uredske prostorije za ravnatelja, školskog psihologa, tajništvo i računovodstvo

Obrazovni programi za zanimanja

- ✚ Hotelijersko-turistički tehničar
- ✚ Turističko-hotelijski komercijalist
- ✚ Konobar
- ✚ Kuhar
- ✚ Slastičar

Hotelijersko-turistički tehničar

Poželjne osobine:

- psihofizičko zdravlje
- lako usmeno izražavanje
- poduzetnost i samostalnost

Hotelijersko-turistički tehničari obavljaju:

- planiraju, organiziraju i ostvaruju turističke i izletničke aranžmane te poslovna putovanja;
- istražuju i analiziraju turističko tržište
- komuniciraju s domaćim i inozemnim poslovnim partnerima

Zapošljavanje i napredovanje:

- recepcionar
- djelatnik u agenciji
- turistički vodič
- hotelski menadžer
- poslovi u propagandno-turističkoj djelatnosti
- hotelijerski, ekonomski i ostali fakulteti

Turističko-hotelijski komercijalist

Poželjne osobine:

- opća snalažljivost, komunikativnost
- dobar vid i sluh
- spremnost na suradnju
- organizacijske sposobnosti

Turističko-hotelijski komercijalist obavlja:

- mnogobrojne poslove u ugostiteljskom gospodarstvu:
- organizira rad u kuhinji i restoranu,
- planira zalihe, nabavlja i preuzima reprodukcijski materijal,
- sastavlja dnevni jelovnik, dogovara i organizira domjenaka, bankete, svečane ručkove, večere
- prezentira i prati propagandu restorana,
- kontrolira financijsko poslovanje ugostiteljskog objekta.

Zapošljavanje, napredovanje, daljnje školovanje:

- ugostiteljska poduzeća (hoteli, pansioni, kampovi),
- turistički objekti (agroturizmi i dr.)
- industrija za preradu i pripremu namirnica
- hotelijerski, ekonomski i srodni fakultet

Kuhar i slastičar

Poželjne osobine:

- opća tjelesna spretnost
- posebna razvijenost osjetila mirisa i okusa
- urednost i čistoća
- kreativnost te smisao za oblikovanje.

Kuhari i slastičari obavljaju:

- pripremaju sve vrste hladnih i toplih jela te slastica
- sastavljaju dnevne i tjedne jelovnike
- naručuju i preuzimaju namirnice, provjeravaju njihovu kakvoću i skladištenje

Budući da sudjeluju u svim tehnološkim fazama pripreme hrane-slastica, kuhari i slastičari rukuju brojnim strojevima, alatima i posuđem.

Konobar

Poželjne osobine:

- opća tjelesna spretnost i psihička stabilnost, komunikativnost, ljubaznost, brzina i točnost u radu
- poznavanje stranih jezika
- posjedovanje osnovne opće kulture

Konobar obavlja:

- pripremne radove prije posluživanja,
- održava sredstva, uređaje i inventar ugostiteljskog posluživanja
- postavlja stolove i raspreda ih nakon uporabe
- poslužuje sve vrste jela i pica.

Zapošljavanje i napredovanje: (konobar, kuhar, slastičar)

- ugostiteljstvo i prehrambena industrija
- vođenje privatnih ugostiteljskih objekta nakon stjecanja zvanja majstora.
- poduzetnost i samostalnost u radu.