

**Kulinarski Institut Kul IN**

**Prijavnica za programe**

**Pojedinosti o polazniku**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ime |  | |
| Prezime |  | |
| Datum rođenja |  | |
| Mobilni telefon |  | |
| Fiksni telefon |  | |
| Email adresa |  | |
| Adresa i poštanski broj |  | |
| Državljanstvo |  | |
| OIB |  | |
| Zdravstvene pojedinosti | Da li vam je ikada dijagnosticirano neko posebno zdravstveno stanje ili otežano učenje? | |
| Da | Ne |
| Ukoliko da, molimo vas da detaljnije objasnite | |
| Prehrana | Imate li posebne prehrambene potrebe ili alergije na hranu? | |
| Da | Ne |
| Ukoliko da, molimo vas da detaljnije objasnite | |

**Pojedinost o programu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Prijavljujem se za program | Kulinarstvo  Profesionalni slastičar  Profesionalni kuhar za catering i buffet  Profesionalni kuhar talijanske kuhinje  Napredni program kulinarstva  Kulinarski management  Vinski program | | |
| Koji vas termin programa zanima | | | |
| Kulinarstvo | 14.1.2025. | 4.3.2025. | 11.11.2025. |
|  |  |  |
| Profesionalni slastičar | 14.1.2025. | 11.11.2025. |  |
|  |  |  |
| Profesionalni kuhar za  catering i buffet | 14.1.2025. | 4.3.2025. | 11.11.2025. |
|  |  |  |
| Napredni program kulinarstva | 14.1.2025. | 4.3.2025. | 11.11.2025. |
|  |  |  |
| Kulinarski management | 14.1.2025. | 4.3.2025. | 11.11.2025. |
|  |  |  |
| Vinski program | 3.2.2025. |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Jezik | Talijanski jezik\*  Francuski jezik\*  Engleski jezik\* |
| Preferirani smještaj | Dvokrevetna soba  Jednokrevetna soba (nadoplata 600 €) |

\*Nadoplata 375 €

**Pojedinosti o obrazovanju**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Završena srednja škola |  | Godina mature |  |
|  |
| Završen studij |  | Godina diplome |  |
|  |
| Ostalo obrazovanje |  | | |
|  | | |
|  | | |
| Znanje jezika | | | |
| Engleski jezik | Početno Osrednje Napredno Iskusno Tečno | | |
| Talijanski jezik | Početno Osrednje Napredno Iskusno Tečno | | |
| Francuski jezik | Početno Osrednje Napredno Iskusno Tečno | | |
| Ostali \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Početno Osrednje Napredno Iskusno Tečno | | |
| Ostali \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Početno Osrednje Napredno Iskusno Tečno | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Putem kojih kanala ste čuli za Kulinarski Institut Kul IN? | | |
| Radio | TV | Novine/časopisi |
| Tražilice/internet | Društvene mreže | Masterstudies |
| Educations.com | Dani otvorenih vrata | Preporuka\* |
| \*Od koga? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |

**Radno iskustvo**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Imate li prethodnog iskustva u ugostiteljskoj industriji? | | Da | Ne |
| Ako da, molimo vas da detaljnjije navedete: | | | |
| Ime poduzeća | Pozicija | Dodatni komentari | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |

**Upitnik**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. U tri tvrdnje ukratko objasnite što vam predstavlja pojam profesionalnog chefa? | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| 2. Što za vas predstavlja timski rad? | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| 3. Što smatrate svojim prednostima? | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| 4. Što smatrate svojim slabostima? | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| 5. Što vas motivira? | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| 6. Poredajte prema osobnoj preferenciji sljedeće pojmove (pri čemu broj 1 predstavlja najznačajniji pojam) | | |
| \_\_\_ Plaća | \_\_\_ Osigurana budućnost | \_\_\_ Priznanje |
| \_\_\_ Uvažavanje | \_\_\_ Zadovoljstvo poslom koji radite | |
| 7. Gdje se vidite za 5 godina? | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| 8. Voditelj ste kuhinje i nađete se u sljedećoj situaciji:  *Dio vašeg osoblja je u zadnji tren javio da je taj dan nedostupno. Kako ćete organizirati ručak za 50 osoba u takvoj iznenadnoj situaciji?* | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| 9. Kakva očekivanja imate od ove industrije i vaše karijere kao takve? | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| 10. Posao Chefa je sjajan, no potrebno je biti svjestan i odgovornosti koje dolaze radom u ovoj industriji? Molimo Vas da ukratko prokomentirate navedeno: | | |
| • Dugačke i nepravilne smjene • Rad na praznike i blagdane | | |
| • Poštovanje kuhinjske hijerarhije i vama nadređenih • Timski rad | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| 11. Higijena je iznimno važna u Vašem budućem poslu. Edukacija o ispravnom održavanju visoke razine higijene te čišćenje kuhinje i opreme su dio nastavnog programa. Od Vas se očekuje da sudjelujete u održavanju čistoće kuhinje i opreme. Prihvaćate li ovakav način rada i učenja? | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| 12. Radno okruženje u ugostiteljskoj industriji je ponekad stresno i zahtjevno. Upravo zbog toga naš cilj je pripremiti Vas kako se nositi sa izvanrednim situacijama. Kakvo je Vaše mišljenje o ovom apektu Vašeg izabranog zanimanja? | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |

**Kratka motivacijska autobiografija**

*Ukratko napišite nešto o sebi, te Vašoj poveznici sa kulinarstvom. Molimo Vas da tekst napišete čitkim rukopisom, te da ne bude duži od za to predviđenog prostora.*

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**Detalji o hrani**

|  |
| --- |
| 1. Koji je vaš omiljeni restoran i zašto? |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 2. Kakvu vrstu hrane tamo poslužuju? |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 3. Znate li tko je glavni chef u tom restoranu? |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 4. Koju hranu najviše volite pripremati kod kuće? |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 5. Opišite nam osjećaj kada jedete svoju omiljenu hranu, te na koje sve okuse pritom obraćate pažnju? |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 6. Što je najgore jelo koje ste ikada probali? |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 7. Zašto je to za vas bilo najgore jelo? |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 8. Kada biste mogli izabrati svoj posljednji obrok, koji bi on bio? Zašto ste se odlučili baš za taj? |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 9. Zašto biste voljeli pohađati upravo Kulinarski Institut Kul IN? |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

***Hvala Vam što ste popunili prijavnicu Kulinarskog Instituta Kul IN.***

***Veselimo se idućem susretu na samom Institutu kako bi Vam predstavili program i prostor.***

Kulin d.o.o. ovim putem izjavljuje, a polaznik prima na znanje da Kulin d.o.o., Capraška ulica 12, 44 010 Sisak, kao Voditelj zbirke osobnih podataka, prikuplja i obrađuje osobne podatke koji su bitni za proces prijave na program, sudjelovanje na programu i vođenje evidencije polaznika. Kulin d.o.o. osobne će podatke obrađivati pošteno i zakonito i prikupljati ih u nužnom opsegu. Za potrebe procesa prijave na program te sudjelovanja na programu Kulin d.o.o. tražit će preslike osobnih dokumenata koji će se uništiti po završetku programa.

Prilikom ispunjavanja ove prijavnice, polaznici programa daju privolu Kulin d.o.o. da osobne podatke prikuplja i obrađuje u svrhu prijave na program, sudjelovanja na programu i vođenja evidencije te da se s njima postupa u skladu s Pravilima privatnosti koje se nalaze na internetskim stranicama Kulinarskog Instituta Kul IN. Podnositelj privole ima pravo zatražiti uvid u osobne podatke koje Kulin d.o.o. obrađuje, povući privolu za prikupljanje i obradu osobnih podatka i zatražiti njihovo brisanje u svakom trenutku, a sve to na email adresi [info@kulinst.com](mailto:info@kulinst.com).

Ne davanje privole za obradu osobnih podataka smatra se odustajanjem od prijave na program i odustajanje od sudjelovanja na programu s obzirom na to da se bez obrade osobnih podataka ne može provesti prijava na program niti sudjelovanje u istom.