Žamberk: řemeslům se tam učí v zámeckých komnatách

V letošním roce poprvé v historii školy **nastoupily dívky** i do ryze chlapeckých oborů

Na návštěvě

Žamberk – Vzdělávacích institucí, které sídlí v prostorách opravdového zámku, moc nenajdete. Střední škola obchodu, řemesel a služeb Žamberk takové privilegium má. Škola s dlouholetou tradicí, v jejímž čele stojí ředitelka Zuzana Pecháčková (na malém snímku), si díky široké škále nabízených oborů drží počty žáků na rovnoměrné úrovni.

Cestu do zámku ke studiu technických oborů si nacházejí čím dál častěji také dívky. V tomto školním roce zde dokonce zaznamenali premiéru – do prvního ročníku oboru instalatér a truhlář byly přijaty i dvě dívky. To se za téměř padesát let existence školy dosud nikdy nestalo.

„Žáci si začínají uvědomovat, že maturitní vysvědčení bez výučního listu na trhu práce nemá takovou hodnotu.“

Zuzana Pecháčková, ředitelka školy

„Chtěla jsem si vyzkoušet, zda profesi, která je pro kluky, zvládne i holka. Můj strýc je instalatér, takže jsem mu občas chodila pomáhat. Obor chci určitě dostudovat. Myslím, že tam nejsou činnosti, které by dívka nezvládala. Rodiče s mojí volbou sice moc nesouhlasili, ale já jsem si ji vybojovala,“ svěřuje se budoucí

instalatérka, patnáctiletá Diana Petrová.

Maturita nestačí

Střední školu v Žamberku aktuálně navštěvuje 310 žáků, o něž se stará 47 zaměstnanců – z toho 27 pedagogických pracovníků. Je specifická především pestrou skladbou nabízených oborů. Jejich rozsah zahrnuje technické profese, ale také obory obchodu a služeb. Téměř ve všech těchto oborech poskytuje rovněž zájemcům z řad veřejnosti profesní rekvalifikace.

„Žáci si navíc začínají uvědomovat, že maturitní vysvědčení bez výučního listu na trhu práce nemá takovou hodnotu. Absolventi čtyřletých oborů se proto po absolvování maturity ještě hlásí na zkrácené dvouleté studium. Chtějí získat i praktické vědomosti a odbornost, což je skvělé,“ pochvaluje si ředitelka Zuzana Pecháčková.

Odborný výcvik škola zajišťuje už od prvního ročníku nejprve ve vlastních zařízeních. Druháky a třeťáky posílá na praxe k různým zaměstnavatelům – do restaurací, hotelů, obchodů a do stavebních podniků. S jednotlivými firmami v Pardubickém i Královéhradeckém kraji uzavřela 60 smluv o zajištění odborného výcviku napříč všemi obory.

Na začátku hra

„Naší snahou je připravit žáky pro reálný život. Proto spolupracujeme s významnými firmami, kde mají možnost vykonávat odborný výcvik. Ve většině případů se stává, že po absolvování studia ihned nastupují do těchto firem jako plně kvalifikovaní zaměstnanci. Žáci profesně rostou také zásluhou časté účasti v oborových soutěžích u nás i v zahraničí. Pořádáme pro ně i mezinárodní odborné exkurze a návštěvy veletrhů,“ vypočítává Zuzana Pecháčková.

Kuriozitou jistě je, že žáci mohou využít ubytování v novém domově mládeže, který je přímo součástí žamberského zámku. Pro relaxaci mají k dispozici společenské místnosti s televizí, počítači, internetem. Je možné využívat tělocvičnu a posilovnu.

„Naší školy se žáci rozhodně bát nemusí. Naopak – najdou tu kvalitní zázemí, výborné učitele a čeká je dobré uplatnění. Úroveň každého nováčka je na začátku jiná, proto k nim volíme individuální přístup. Je otázka citu najít to, co kdo potřebuje. Jak ho navést do odbornosti a neotrávit ho. Od počátku je to vlastně takové hraní,“ vysvětluje filozofii žamberských učitelů Jindřich Horyna, vedoucí učitel odborného výcviku stavebních oborů.

Vizitka školy

Adresa: Střední škola obchodu, řemesel a služeb Žamberk
Zámek 1
564 01 Žamberk
Kontaktní údaje:
Tel.: +420 465 614 225
E-mail: zamek@zamek.zamberk.cz
Web: www.zamek.zamberk.cz
Ředitelka: Zuzana Pecháčková

Co jsou TECHNOhrátky?

Bude mít Pardubický kraj v příštích letech dostatek řemeslníků? Nestanou se zcela nedostatkovým zbožím? Jak zabránit úbytku či stagnaci některých technických oborů a podpořit zájem mladé generace o jejich studium?

Odpověď nabídne projekt TECHNOhrátky!

Odbor školství a kultury Pardubického kraje zahájil v květnu 2013 unikátní kampaň na podporu technického vzdělávání a stipendii podporovaných řemesel. Až do prosince letošního roku se do ní zapojí deset vybraných středních odborných škol z Pardubicka, Chrudimska, Ústeckoorlicka a Svitavska.

Opsáno z tabule

Bronzová medaile M. D. Rettigové

Žamberk – Významného uznání se dostalo žamberské škole v únoru 2013. Asociace kuchařů a cukrářů ČR jí na své celostátní valné hromadě v hotelu InterContinental v Praze udělila bronzovou medaili M. D. Rettigové za dlouholetou spolupráci s asociací a za přínos rozvoji gastronomie. Toto ocenění má vysokou hodnotu, neboť počet vzdělávacích organizací, které ho dosud získaly, je malý. Škola dosahuje při výuce gastronomie dlouhodobě vynikajících výsledků a její žáci patří v hodnocení oborových soutěží k absolutně nejlepším v republice.

Svátky dřeva lákadlem

Žamberk – Významnou aktivitou střední školy v Žamberku i prezentací oboru truhlář jsou Svátky dřeva. Akce, do níž se na zámku zapojují žáci i pedagogové, přiláká v průběhu víkendu tři tisíce hostů. Poslední ročník v červnu 2013 byl věnován sakrálním plastikám, betlémům a andělům. Návštěvníci obdivovali artefakty ze dřeva a pozorovali práci řezbářů. Děti ve výtvarných dílnách malovaly andílka, tiskly si obrázky a vyráběly dekorace ze sušených květů. Součástí slavnosti je i doprovodný program – na nádvoří vystupují soubory, šermíři a koná se jarmark.

Instalatérské centrum regionu

Žamberk – V dubnu 2013 se stala střední škola v Žamberku regionálním centrem přípravy instalatérů pro Pardubický kraj. Učební obor instalatér má ve škole bohatou tradici a žáci se umísťují na předních místech v různých soutěžích. Druhé příčky obsadili například v září 2013 v mezinárodní soutěži Řemeslo/Skill 2013 ve Vysokém Mýtě. Při regionálním měření profesních dovedností v Brně postoupili do celostátního finále v Praze. Ocenění Cechu topenářů a instalatérů ČR je nepochybně výrazem jeho spokojenosti s kvalitou výuky.

Zrcadlák, bidýlko aneb Když dýchne historie

Za kulisami

Žamberk – Už při příjezdu do Střední školy obchodu, řemesel a služeb Žamberk je jasné, že je něco jinak. Není to typická paneláková škola, tady se učí přímo na zámku! A to již od roku 1956. Historie zde dýchá na každém kroku.

„Máme tu velké třídy, je tu opravdu moc příjemně. A žáci samozřejmě milují i zdejší zákoutí,“ říká s úsměvem ředitelka školy Zuzana Pecháčková. Přestože škola během let prošla řadou úprav, několik historických místností se dosud zachovalo – slouží už však čistě školním účelům. Třeba v největší místnosti na zámku, zrcadlovém sále zvaném Zrcadlák, se pravidelně konají porady pedagogů, slouží ale i jako učebna pro tři desítky žáků.

Z dalšího velkého sálu vznikly dvě samostatné třídy. „V zadní části jedné z nich je krásný krb, kterému se říká Bidýlko, kam se uklízí věci z inventáře gastronomických oborů. Ten však žáci nevidí, tato část je totiž přepažena,“ zmiňuje skryté historické klenoty ředitelka školy Zuzana Pecháčková.

Jasnou doménou zámku je nad hlavním schodištěm zachovalý originální obraz šlechtického rodu Parishů, posledních majitelů. S jejich potomky, kteří mají v Žamberku pilu, lesy a podnikají, udržuje škola dodnes velmi dobré vztahy.

Mnozí žáci v oboru obchodník možná ani netuší, že se ve třetím ročníku učí ve stejných prostorách, kde se starší baron Parish narodil.

Okolí zámecké školy je rovněž malebné. Přilehlý park, také majetek Parishů, se nachází ve skvělém stavu.

„Park je obrovský a přístupný veřejnosti. Má několik rybníků, kaštanovou alej, je tam i sídlo pana barona. Naši žáci, ale i děti základních škol zde mají hodiny tělocviku,“ doplňuje ředitelka Zuzana Pecháčková. „Na údržbu a běžný chod je zámek samozřejmě náročnější, ale vyváží to skutečnost, že má prostě duši,“ dodává ředitelka školy.

Kuchařská šampionka radí: „Pohlreicha se nebojte“

Zpověď

Žamberk – Postavou kuchařku nepřipomíná ani náhodou. Spíše vášnivou sportovkyni, jíž se stává ve volném čase. Štíhlá, usměvavá a sympatická blondýnka to však za plotnou a s vařečkou náramně umí. Sedmnáctiletá Lucie Cinková z Výprachtic, žákyně 3. ročníku oboru kuchař, je dvojnásobnou vítězkou celostátní soutěže Gastro Kroměříž – Tescoma Cup, a také nejlepší moravskou kuchařkou roku 2013!

První inspirací většinou bývá maminka – co jste od ní odkoukala?

Základní jídlo, hotovky. Tenkrát jsem ještě nic nevymýšlela a neupravovala si recepty. Od patnácti let jsem však chodila u nás na vesnici pomáhat do kuchyně v restauraci nebo na různé akce. A při tom jsem zjistila, že mě vaření docela baví.

Úspěšný sportovec většinou mívá talent – musí ho mít i dobrý kuchař?

Důležité je hlavně to, aby ho profese bavila, dělal ji s láskou a chtěl v ní něčeho dosáhnout.

Kde hledáte inspiraci pro své kulinářské výtvory?

Hodně toho odkoukám na praxi v hotelích, čtu odborné časopisy a recepty. Často mi radí vedoucí školní kuchyně v Žamberku Jiří Lot nebo profesionální kuchař Roman Tulpa. A samozřejmě sleduji i kuchařské pořady v televizi – hlavně pana Pohlreicha nebo Kluky v akci.

Začít s vařením v patnácti a hned za rok získat titul moravské šampionky – to je úžasný výkon!

Byla jsem v prvním ročníku a do Přerova cestovala bez velkých ambicí. Jen jsem si chtěla soutěž vyzkoušet a zažít atmosféru. Že bych mohla vyhrát, mě vůbec nenapadlo. Nervy jsem ani neměla a vařila tak jako na jiných akcích. Dala jsem do toho kus sebe a povedlo se.

Co bylo vaším vítězným jídlem?

Marinované kuřecí stehno s bylinkovou fáší v kombinaci s krepinetkou a křenovým krémem a jako příloha bramborovo-špenátové pyré s houbovo-šalotkovým závi-

nem a jarní zeleninou.

Prozradíte, v čem spočívalo tajemství úspěchu?

Hrozně ráda pracuji s čerstvými bylinkami, které jídlu dodají vůni a čerstvost.

Je pro vás vaření nejen povoláním, ale i koníčkem?

Určitě ano. Většina lidí má vaření spojené jen s plotnou a velkým teplem. Vaření je však naopak kreativita a umění. Každé jídlo je vlastně takovým malým uměleckým dílem. Musí krásně vypadat i vonět, proto hraje důležitou roli také jeho prezentace.

Proč by měli lidé začít vařit sami?

Zvládnout kuchařské základy není vůbec nic těžkého a bát se toho nikdo nemusí. Co může být lepšího, než když si doma uvaříte jídlo podle své chuti, zapálíte svíčku a otevřete láhev dobrého vína?

Kdo však vidí v akci Pohlreicha, přepadne ho pocit, že něco takového nesvede!

Jenže vaření je ze strany špičkových kuchařů také velké divadlo a způsob vlastní prezentace. Zpočátku je třeba si vybírat jednodušší jídla a pečlivě číst jejich recepty. Všechno se lze naučit.

Jakou vlastně máte představu o své další kariéře?

Po vyučení půjdu na nástavbové studium, abych si udělala maturitu. Pak bych se ráda podívala do Anglie nebo Skotska kvůli řeči. A samozřejmě mě láká Francie i Itálie, protože v obou zemích je vynikající kuchyně a vyhlášené speciality. Ty bych se chtěla naučit přímo od zdejších mistrů.

Stránku připravili:
Eva Hromádková
Vladimír Zemánek
Foto:
autoři a archiv školy