

Přehled studijních a učebních oborů 2017/2018

Přehled učebních a studijních oborů ve Střední odborné škole a Středním odborném učilišti Polička pro školní rok 2017/2018 je následující:

UČEBNÍ OBORY S VÝUČNÍM LISTEM

3 LETÉ OBORY

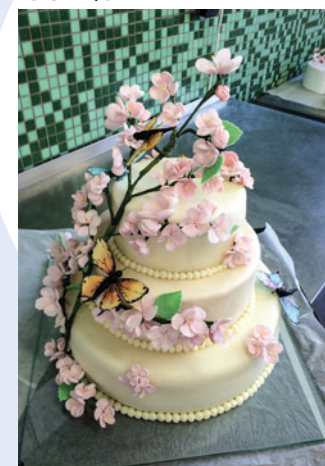
KUCHAR-ČIŠNÍK

65-51-H/01

Příprava v tomto učebním oboru zahrnuje teoretické a praktické vyučování, které se organizuje formou odborného výcviku. Cílem vzdělávacího programu je poskytnout základní poznatky z celé oblasti společného stravování s převládající orientací na pohostinství. Těžiště je v osvojování odpovídajících profesních dovedností a návyků. Tříletý učební obor je koncipován homogenně jako samostatný obor profesní přípravy pro úsek technologie přípravy jídel a obsluhy v pohostinství se všeobecným přehledem po celé oblasti společného stravování a se základními předpoklady pro vykonávání obchodně podnikatelských aktivit v oboru. Žák má možnost absolvovat základní barmanský kurz, získat praktické zkušenosti při pořádání slavnostních banketů, rautů a státních recepcí. Ti nejlepší se účastní soutěží jako např. Gastro Junior, barmanské soutěže atd. Škola spolupracuje s kuchařskou asociací a asociací barmanů a číšníků.

CUKRAŘ

29-54-H/01



Tento atraktivní učební obor je určen pro dívky, ale i chlapce, kteří mají vztah k pečení a vaření. Vhodný je i výtvarný talent (kreslení, modelování) spolu s fantazií a estetickým citěním. Střídá se teoretická výuka s praktickou v týdenních cyklech. Převahu tvoří odborné předměty (cukrářská výroba, suroviny), vyučují se i všeobecné vzdělávací předměty (český jazyk, cizí jazyk, občanská nauka a tělesná výchova). Odborný výcvik je zajišťován ve školních provozovnách. Škola spolupracuje se Společenstvem cukrářů. Žáci mají možnost získat Osvědčení Hospodářské komory ČR. Nejlepší učni se zúčastňují různých mezinárodních soutěží jako např. Gastro Junior, Ukaž, co umíš a dalších. O výborných výsledcích svědčí i velký zájem zákazníků o výrobky, které prodává cukrárna v areálu školy.

ŘEZNÍK-UZENÁŘ

29-56-H/01

Střídá se teoretická výuka s praktickou v týdenních cyklech. Převahu tvoří odborné předměty (zpracování masa, biologie a anatomie, zbožíznalství,...), vyučují se i všeobecné vzdělávací předměty (český jazyk, cizí jazyk, občanská nauka a tělesná výchova). Kromě teoretických znalostí o porážce, dělení masa a výrobě masných výrobků získají učni znalosti také



o anatomii zvířat, chemických procesech spojených se zpracováním masa a základní dovednosti spojené s prodejem. Součástí výuky jsou i odborné exkurze, pravidelné návštěvy výstav a veletrhů. Nejlepší učni se účastní soutěží Valašský rezník a Reznická sekýra. Praktické dovednosti získávají učni v moderně vybavených dílnách v místním Masokombinátu Polička nebo ve školní prodejně a výrobně vařených masných výrobků. Škola také úzce spolupracuje se soukromými zpracovateli masa.

PEKAŘ

29-53-H/01

Tento atraktivní učební obor je určen pro dívky, ale i chlapce. Nosným předmětem charakteristickým a specifickým pro tento vzdělávací program je technologie, zabývající se výrobou chleba a pekařských výrobků, vyučují se i všeobecné vzdělávací předměty (český jazyk, cizí jazyk, občanská nauka a tělesná výchova). Výuka je organizována formou čtrnáctidenních cyklů, ve kterých se střídá týden teoretického vyučování s týdnem praktického vyučování. Praktické vyučování probíhá na smluvně zajištěných pracovištích – v pekárenských provozech, případně v obchodních zařízeních spojených s prodejem a distribucí chleba a pekařských výrobků.

STUDIJNÍ OBORY S MATURITOU

HOTELNICTVÍ / HOTELNICTVÍ A CESTOVNÍ RUCH

65-42-M/01

Studijní obor hotelnictví nabízí vzdělání v oboru, který je zaměřen na provoz hotelů a cestovní ruch. Absolventi mohou vykonávat odborné činnosti provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí v nejrůznějších pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele a podnikatele. Důraz je kladen na výuku světových jazyků (dva od 1. ročníku, další jazyk od 4. ročníku), managementu a marketingu, součástí výuky jsou odborné exkurze v tuzemsku i v zahraničí, kde spolupracujeme s několika partnerskými školami (Francie, Itálie, Německo, Slovensko).

GASTRONOMIE / GASTRONOMICKÉ SLUŽBY

65-41-L/01

Absolvent školního vzdělávacího

programu Gastronomické služby disponuje kompetencemi pro řídicí činnost v provozovnách veřejného stravování při přípravě a odbytu jídel a nápojů. Ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů od přijetí surovin do skladu, jejich technologickou úpravu až po expedici hotového výrobku a umí kontrolovat kvalitu odvedené práce. Absolvent najde též uplatnění v technickohospodářských funkcích v různých typech ubytovacích zařízeních. Uplatní se rovněž při vykonávání povolání číšník-specialista, šéfkuchař či recepční. Výuka obsahuje odborné stáže v tuzemsku i v zahraničí v rámci spolupráce s několika partnerskými školami (Francie, Itálie, Německo, Slovensko, Chorvatsko). Odborné schopnosti a dovednosti mohou žáci zkvalitnit fakultativním výběrem kurzů světových kuchyní, cukrářství, barmanských, sommeliérských a kurzů dekorativního vyřezávání, jejichž úspěšné absolvování je potvrzeno certifikátem. V rámci těchto kurzů jsou seznamováni s nejnovějšími trendy v oboru.



NÁSTAVBOVÉ STUDIUM S MATURITOU

PODNIKÁNÍ

64-41-L/51

Dvouletý denní studijní obor umožňuje rozšířit a doplnit všeobecné a odborné vědomosti a intelektuální dovednosti absolventům tříletých učebních oborů středních odborných učilišť potřebné pro výkon středněškolských činností ekonomického zaměření a pro samostatné podnikání. V průběhu vzdělávání je kladen důraz na rozvoj schopností aplikovat poznatky a dovednosti z ekonomiky podniku, účetnictví, písemné a elektronické komunikace, práva, managementu a marketingu a psychologie na konkrétní situace podniku. Obor je také zaměřuje na zvládnutí komunikace (ústní, písemné, elektronické) s využitím prostředků informační techniky a na práci s informacemi.



2 LETÝ OBOR

4 LETÉ OBORY

TECHNOhrátky 2017



www.soupolicka.cz | www.klickevzdelani.cz/technohratky

UVAŘIT DOBRÝ ČAJ? TO JE PŘÍMO ALCHYMIE!

O čajích ví téměř všechno. A když se o nich začne nepochybně rozpovídat, před očima vám najednou běží úrodné cejlonské plantáže. Kateřina Vymazalová ze Svitav je však v oblasti čajové alchymie odborníci na slovo vzatou. Tahle sedmnáctiletá žákyně 2. ročníku oboru gastronomie na SOŠ a SOU Polička je totiž šampionkou České republiky za rok 2016 v disciplíně zvané teatender.

DOTAZNA

Jaký čaj byste doporučila svým hostům?

Začátečnickům bych doporučila zelené čaje, protože jsou chuťově nejpříjemnější. Neměly by se však sladit, ani do nich nic přidávat. Důležitá je jejich příprava – zalévají se totiž nikoliv vařící vodou, ale jen o teplotě 80 stupňů Celsia. Vařící voda je spálí a pak jsou hořké.

Co byste naopak připravila fajnšmekrům?

Černé čaje, protože se v nich lépe hledají zvláštní chutě. A největší znalci si pochutnají na čajích Pu-erh – ty obsahují ušlechtilou plíseň, která se při fermentování vypaří a zůstane po ní jen chuť. Při prvním setkání se může zdát aroma odpuzivé, a tak je nejprve nutné se k těmto čajům opravdu poctivě „propít“.

Kde jste získala své bohaté znalosti o čajích?

Střední škola v Poličce úzce spolupracuje s Českou barmanskou asociací, která zde organizuje tyto kurzy. Zasluhu na tom však mají i naši učitelé odborného výcviku.

Co považujete za svůj největší úspěch?

Od České barmanské asociace převezuju cenu za 1. místo v soutěži o nejlepšího teatendera v České republice za rok 2016. Její součástí bylo pět akcí, které se bodovaly. Na první jsem skončila sedmá, ale ze čtyř zbývajících jsem tři vyhrála. Úspěchů, kterých si cením, je ale víc.

Tak ještě některý z nich připomeňte!

Dařilo se mi i na Gastro Junior Brno – Bidvest Cupu v lednu 2017, což je vlastně juniorské mistrovství republiky v gastrooborech. Tam jsem získala zlaté pásmo a umístila se na čtvrtém místě v kategorii číšník, která není mou hlavní specializací. Věnuji se však i barmanství.

Jste obdivuhodný univerzál a asi nikdy jste nepochybovala o studiu gastronomie...

Odmalička se věnuji vaření, a jak říká maminka, strkala jsem jí pořád prsty do hrnců. Navíc mě k tomu vedla i babička. Pokaždé, když pekla buchty, míchala jsem těsto. Už jako malá holka jsem se učila nazpaměť recepty, ale snažila jsem se je obohacovat o vlastní ingredience.

Proč jste si po základní škole vybrala SOŠ a SOU Polička?

Většina mých přátel navštěvovala nebo navštěvuje právě tuto školu. Třeba Vojta Petržela, který se zde stal juniorským mistrem Evropy v carvingu. Slyšela jsem na ni ze všech stran samou chválu. O tom, že je to pravda, jsem se rychle sama přesvědčila.

V čem splnila vaše představy?

Nejen že splnila, ale v mnoha věcech mě ještě víc překvapila. Platí to především o vysoké kvalitě, kterou se ve výuce prezentují učitelé odborného výcviku. Jejich přístup je skvělý, a když se k tomu přidají i úžasné možnosti školy, neuvěřitelně to pomáhá rozvoji žáků. Absolventi této školy nemohou mít díky své kvalifikaci problém se získáním zaměstnání.

Co máte v plánu po maturitě?

Dostala jsem nabídku z jednoho čajového baru v Brně. Mým cílem je však také absolvovat stáž v zahraničí a získat zkušenosti – nejlépe v Rakousku nebo Německu. A to nejtajnější přání? Podívat se do čajových velmocí na Srí Lanku a do Japonska.

„Absolventi této školy nemohou mít problém získat zaměstnání.“

ZE ŠKOLNÍ NÁSTĚNKY

PROČ JÍT PRÁVĚ SEM

1. SOŠ a SOU Polička je držitelem nejvyššího ocenění udělovaného Asociací kuchařů a cukrářů ČR – **Zlaté medaile Magdaleny Dobromily Rettigové**. Velice přísná kritéria splnila jako jedna z mála státních škol v České republice.

2. Odbornost pedagogů a vynikající kvalita přípravy se odráží ve spoustě úspěchů, diplomů, pohárů a medailí žáků z prestižních regionálních, celostátních i mezinárodních soutěží odborných dovedností.

3. Žáci oboru řezník-uzenář jsou podporováni stipendijním programem Pardubického kraje.



HVĚZDA (ZE) ŠKOLY

SOŠ a SOU Polička už vychovávala mnoho českých šampionů v každém z vyučovaných gastronomických oborů. **Nejlepšího evropského juniorského carvingáře však připravila pouze jediného – Vojtěcha Petržela.** Osmnáctiletý žák 4. ročníku oboru gastronomie – a jinak také stoper svitavského fotbalového dorostu – je totiž mimořádným talentem v **dekorativním vyřezávání ovoce a zeleniny**. Kromě mnoha dalších úspěchů zvítězil na mezinárodním gastronomickém veletrhu **Intergastra ve Stuttgartu** a získal prestižní titul **Top Carver 2016**. A ještě v témže roce se stihl umístit ve zlatém pásmu ve své kategorii a narušit tak nadvládu asijských mistrů na **IKA Culinary Olympics v Erfurtu**. V Česku i v zahraničí už ho odborná veřejnost zná jako carvingovou celebritu, a tak mu TECHNOhrátky právem udělují ocenění Hvězda (ze) školy.



VÍTE, ŽE...

- ... **praxe je pro nás vším?** Nevěříme, že se člověk stane dobrým řezníkem, kuchařem nebo barmanem ze školní lavice.
- ... **naše školní jídelna je plně vybavená restaurace?** U nás prostírají, vaří i obsluhují naši žáci a máme i vlastní pokladnu.
- ... **máme vlastní školní bar, ve kterém vyrostl jeden barmanský mistr?** Žáci mohou trénovat mimo školní hodiny.
- ... **pro cukráře a pekaře máme připravenou vlastní cukrárnu a pekárnu?** Krásné voní! Není divu, že se před ní stojí fronty.

... **pro řezníky je k dispozici kompletně vybavené řeznictví včetně udírn?** Každou středu máme plnou prodejnu.





CESTA KE SPLNĚNÍ SNŮ

Proč jste si vybrali právě svůj obor?



Jiří Kaláb, 18 let, 3. ročník oboru kuchař-číšník

„Odmalička mě to v kuchyni bavilo – vaření i cukrařina. Líbí se mi na tom, že si s jídlem můžu hrát, dělat si ho po svém a ke spokojenosti zákazníků. Škola nabízí možnost srovnání kvality na soutěžích odborných dovedností, a to i s cukráři ze zahraničí – například v Chorvatsku jsem získala druhé a třetí místo. Ještě bych ráda pokračovala na nástavbovém studiu v této škole a jednou bych chtěla mít vlastní cukrárnu – nejen ji vést, ale věnovat se při tom i samotné cukrařině.“

Zdeňka Rubešová, 18 let, 3. ročník oboru cukrář



Vojtěch Plevák, 17 let, 2. ročník oboru hotelnictví a cestovní ruch

„Neměl jsem jasný cíl. Do oboru jsem nastoupil na popud kamaráda, který ve škole již studoval. Obor mi umožňuje hodně se věnovat barmanství. To mě opravdu baví – učit se nové věci, rozvíjet se a jezdit na soutěže. Teď už svůj cíl mám. Můj sen je Amerika, Las Vegas. Nějaké větší bary a užívat si tam jako barman.“

Dominik Prouza, 19 let, 3. ročník oboru kuchař-číšník



VIZITKA ŠKOLY

Adresa:
SOŠ a SOU Polička
Československé
armády 485
572 01 Polička

Kontaktní údaje:
Tel.: + 461 722 107
E-mail:
skola@soupolicka.cz
Web: www.soupolicka.cz

Ředitel: Mgr. Boris Preissler



Nejoceňovanější ze všech gastronomických škol

Už po rozkliknutí nových a moderních webových stránek SOŠ a SOU Polička každý ví, na čem je. Dozví se, že o výuku se tu starají čtyři desítky kvalifikovaných expertů ze společnou praxí dlouhou 906 let. A také to, že jen za posledních pět let získali zdejší žáci 85 pohárů, medailí a vysokých ocenění na prestižních soutěžích odborných dovedností. Ředitel Mgr. Boris Preissler neskrývá hrdost z toho, že právě jeho škola je mezi všemi gastronomickými školami v České republice tou nejoceňovanější.



PTÁME SE

Jsou gastronomické obory stále dostatečně perspektivní?

Gastronomické obory, které nabízíme, jsou určitě vysoce perspektivní, protože jídlo je a zůstane i nadále základní lidskou potřebou i důležitou součástí životního stylu. Ostatně dokládají to úspěchy našich žáků na nejvýznamnějších soutěžích v České republice nebo v zahraničí i následné pracovní nabídky, které dostávají.

Existuje něco, co mají žáci vaší školy společného?

Naše žáky bezesporu spojuje zájem o gastronomické trendy a také se jim líbí možnost získat práci hned po dokončení příslušného studijního nebo učňovského oboru. Každý člověk je individualita. My si to dobře uvědomujeme, proto ke každému přistupujeme jako ke svébytné osobnosti a necháme vyniknout jeho talent. Díky tomu se naši žáci mohli stát mistry v tom, co je skutečně baví.

Co nejvíc oceňujete na vaší škole?

Nejvíce si vážíme odborně vedené práce pedagogů i žáků, kteří skvěle reprezentují jméno naší

školy. Umíme ocenit talent a píli a žákům poskytujeme odborný dohled i zázemí, aby se mohli rozvíjet ve svém koníčku.

Na soutěžích odborných dovedností sbíráte mnoho úspěchů – je to zásluhou kvalitních pedagogů, nebo schopností oslovit šikovné žáky?

Domnívám se, že bez schopných pedagogů a nadaných žáků by dosahované výsledky určitě neměly náležitý efekt. K dispozici máme moderní pracoviště – gastrostudia pro obory kuchař-číšník a cukrář – i příjemné školní prostředí. Žáci se účastní zahraničních stáží a exkurzí ve Francie, Itálii, Německu, Rakousku nebo na Slovensku. Pořádáme pro ně také kurzy – barmanský, baristický, vyřezávání ovoce a zeleniny, teatender. Máme výbornou spolupráci s profesními asociacemi, které si naší práce v oblasti gastronomie cení.

Jaké je uplatnění absolventů školy na pracovním trhu?

Pokud chtějí naši absolventi působit ve svém oboru, pracovní trh je jim otevřen. Poptávka firm je velmi vysoká, takže ne vždy jsme schopni pokrýt všechny požadavky zájemců, zejména v oboru řezník-uzenář. S mnoha firmami

udržujeme dlouhodobou spolupráci. V průběhu praxe si tito zaměstnavatelé žáky otestují a řada z nich poté získá nabídku trvalého zaměstnání již před skončením studia.

„Ke každému přistupujeme jako k osobnosti a necháme vyniknout jeho talent.“



OPSÁNO Z TABULE

NÁVRAT SE ZLATÝMI PÁSMY



Není pochyb o tom, že v SOŠ a SOU Polička vyrůstají výborní kuchaři, číšníci a cukráři. Ve 23. ročníku mezinárodního mistrovství republiky **Gastro Junior Brno–Bidvest Cup 2016** to potvrdili mezi více než 80 účastníky. **Vojtěch Petřela** dokázal, že je i výborným kuchařem – získal zlaté pásmo, absolutní prvenství ve své kategorii, titul juniorského mistra ČR a současně i postup na celosvětovou soutěž **Global Chefs!** Zlaté pásmo získaly také **Kateřina Kopecká** v oboru cukrář a **Kateřina Vymazalová** v oboru číšník. Na mezinárodní soutěži cukrářů v Tuhelských Toplicích v Chorvatsku se dařilo také **Zdeňce Rubešové**, která zde získala 2. a 3. místo.

ÚSPĚCHY ZA BAREM

Žáci SOŠ a SOU Polička mohou ve škole absolvovat **týdenní barmanský kurz**. V jeho průběhu se naučí připravovat **čtyřicet základních druhů míchaných nápojů** různých kategorií. Není divu, že po tak důkladné přípravě sbírají úspěchy na mnoha soutěžích. Na



měření sil barmanů, baristů a teatenderů v **Kroměříži** se blýskl **Dominik Prouza**, jenž vyhrál kategorii barman, a **Kateřina Vymazalová**, která zvítězila mezi teatendery. **Dominiku Prouzovi** se ještě dařilo na soutěži **Amundsen Vodka Bartenders Junior Cup** v Praze-Letňanech, kde obsadil 2. místo, a také na **Lázeňském poháru** v Jeseníku, kde skončil na 3. příčce.

SBÍRKA ORIGINÁLNÍCH RECEPTŮ

Unikátní kuchařku, při jejíž četbě se sbíhají sliny, najdou návštěvníci, kteří se připojí na **webové stránky** SOŠ a SOU Polička. V příslušné rubrice žáci této školy totiž uveřejňují **recepty jídel nebo nápojů**, s nimiž uspěli na soutěžích odborných dovedností, nebo jde o speciální produkty, které se vyrábějí přímo ve školních gastrostudii. **A co recept, to skutečný originál.** Stačí uvést namátkou jen několik příkladů: palačinka s gravlaxem a cherry rajčaty, salát s medovo-hořčičnou omáčkou; Křepelčí stehýnko plněné slaninou a kaštanem; Bat Lady neboli Netopýří lady – lehký dámský koktejl či Crème brûlée – netradiční zákusek z Francie. Kuchaři či barmani z Poličky jsou prostě třída.



Řeznická sekýra v rodinném erbu

Když máte tátu řezníka, jezdíte s ním od malička po domácích zabijačkách a chutnáji vám navíc jitrnice, tlačěnka i ovar, můžete se stát někým jiným než – řezníkem?! Jaroslav Průša ze Svitav měl právě z těchto důvodů v 9. třídě snadnou volbu. Dnes je žákem 3. ročníku oboru řezník-uzenář v SOŠ a SOU Polička a svou profesi si sí nemůže vynachválit.



PŘÍBĚH

„Když jsem v 1. ročníku přišel poprvé do Masokombinátu v Poličce a měl přenést půlku prasete, tak to se mnou poněkud zamávalo. Pochopil jsem, že řezník musí být chlap. Proto od té doby chodím do posilovny a lezu na horolezeckých stěnách nebo po skalách,” vzpomíná na své první seznámení s praxí sympťák s vypracovanými svaly.

Právě v Masokombinátu Polička pracuje také jeho otec. Už jako malý kluk s ním cestoval na zabijačky a s velkým zájmem sledoval celý jejich průběh. Nejvíce ho zaujala úžasná lehkost, s níž táta zvládal bourání masa. Kdo ví, možná právě od něj zde pochytí oblibu této činnosti i správnou techniku.

„Škola v Poličce je suprová, líbí se mi hlavně to, že je v ní spousta praxe. Člověk se zde naučí perfektně řemeslo. V pondělí vyrábíme klobásy a sekanou, v úterý bouráme vepřové půlky a připravujeme zabijačkové speciality, ve středu čeká zase něco jiného. Panuje zde téměř rodinná atmosféra a učitelé jsou velice ochotní,” pochvaluje si studijní podmínky sedmnáctiletý mladík.

O tom, že je neobyčejně zručný, svědčí i jeho obrovský úspěch



„Trvalo mi půl roku, než jsem se naučil pořádně obrátit kosti.“

Pro vyučení by ještě rád šel na nástavbu a udělal si maturitu. Už sice dostal dvě nabídky na zaměstnání, ale nejprve ho láká pracovat v zahraničí a načerpat tam dostatek zkušeností. Přímou zálibou jsou mu zeměpis a matematika. Proto také pilně studuje angličtinu, se kterou se bez problémů domluví.

„Kdo se vyučí řezníkem, má o velice dobré zaměstnání postaráno. Řeznické firmy prakticky po celém světě shánějí kvalifikované odborníky. Dobrý řezník potřebuje především trpělivost, aby co nejlépe zvládl všechny činnosti. Je to hodně zajímavá a akční práce, při které je pořádek dělat. Samozřejmě bych měl rád jednu svou vlastní provozovnu, ale to vyžaduje poměrně vysokou počáteční investici na prostory, techniku i další vybavení. Ale ani poličský Masokombinát není určitě špatná volba,” neobává se o svou budoucnost.

francouzském městě Pithiviers, kam jednou ročně jezdí vybraní žáci na třítydenní stáž do restaurace. Druhá partnerská škola se nachází v **Kežmarku na Slovensku**. Zde probíhají výměny žáků dvakrát ročně a v zimě tam navíc zájemci absolvují **lyžařský kurz**. V rámci programu Erasmus+ Poličští dlouhodobě úzce spolupracují také s hotelovou školou v **italském středisku Cesenatiku**. Na základě těchto pobytů a stáží poznávají účastníci nejen špičkovou zahraniční kuchyni a historii, ale procvičí se ve výuce angličtiny.

ŠKOLNÍ PRODEJNY LÁKAJÍ

Areál SOŠ a SOU Polička je pozoruhodný tím, že se v něm nachází také **školní cukrárna i prodejna masa a uzenářských výrobků**. Vstup do obou zařízení, v nichž výrobky připravují žáci pod vedením učitelů odborného výcviku, je **z parkoviště před hotelem Opus**. Cukrárna uspokojí všechny labužníky, neboť denně nabízí **třicet druhů zákusků o celkovém počtu 2500 kusů** – a k tomu ještě výrobu čokoládových bonbonů. Velice oblíbené je také sousední školní řeznictví. Zákazníci si zde pochutnávají na **prvotřídních produktech poctivě připravovaných z masa**. Třeba špekáčky se vyrábějí podle osvědčené prvorepublikové receptury a do klobás se nepřidává žádná mouka.



Vojtěch Petřela, juniorský evropský šampion v carvingu, právě zvítězil na prestižní soutěži v Erfurtu.



Žáci se mohou ve škole věnovat různým druhům sportu – třeba atletice.



Školní plesy v Tylově domě bývají pravidelně společenským vrcholem sezony.



Absolventi barmanských kurzů zvládnou až čtyři desítky míchaných nápojů.



Žáci oboru kuchař-číšník a gastronomie si pomoci speciálních akcí vychovávají své nástupce mezi žáky základních škol v Poličce a okolí.