PARDUBICKÝ KRAJ

Téma Deníku: Projekt TECHNOhrátky – cesta, která vede k řemeslům

Nejoceňovanější z českých gastronomických škol sídlí v Poličce

Na návštěvě

Polička – Už po rozkliknutí nových a moderních webových stránek Střední odborné školy a Středního odborného učiliště Polička každý ví, na čem je. Zjistí, že o výuku se tu starají čtyři desítky kvalifikovaných expertů se 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 Boris Preissler neskrývá hrdost z toho, že právě jeho škola je mezi všemi gastronomickými školami v České republice tou nejoceňovanější.

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?
Bezesporu je 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?
Nejvíc si vážíme odborně vedené práce pedagogů i žáků, kteří skvěle reprezentují jméno naší školy. Oceňujeme 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 – gastronomická studia 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, teatenderský. 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 firem 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 praxí si tito zaměstnavatelé žáky otestují a řada z nich poté získá nabídku trvalého zaměstnání již před skončením studia.

Vizitka školy

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

Ředitel:
Mgr. Boris Preissler

Kontaktní údaje:
Tel.: +420 461 722 107
E-mail:
skola@soupolicka.cz
Web:
www.soupolicka.cz

Co jsou TECHNOhrátky?

Technické a odborné profese jsou na pracovním trhu v celé České republice nedostatkovým zbožím. Také v Pardubickém kraji generace zkušených odborníků rychle stárne a firmy často marně volají po adekvátní náhradě. Jak řešit tuto situaci a přimět mladé lidi k volbě technických oborů a řemesel?

Žáky základních škol motivují TECHNOhrátky!
Letos už pátým rokem pokračuje úspěšný projekt odboru školství Krajského úřadu Pardubického kraje na podporu technického a odborného vzdělávání. Zábavnou a soutěžní formou se snaží motivovat školáky 8. a 9. tříd ke studiu oborů z oblasti strojírenství, elektrotechniky, stavebnictví, zemědělství, gastronomie a služeb. Ve 49 speciálních akcích se do něj dosud zapojilo 6 692 žáků z 96 základních škol, kteří se seznámili s 63 obory. Během roku 2017 jim projekt přiblíží nabídku patnácti vybraných středních odborných škol z Pardubicka, Chrudimska, Orlickoústecka a Svitavska.

Vojtěch Petržela, hvězda školy a nejlepší evropský carver v kategorii juniorů.

Stoper je evropským šampionem v carvingu

Za kulisami

PORÁŽÍ I ASIATY. SOŠ a SOU Polička už vychovala mnoho českých šampionů v každém z vyučovaných gastronomických oborů. Nejlepšího evropského juniorského carvera však připravila pouze jediného – Vojtěcha Petrželu. Osmnáctiletý žák 4. ročníku oboru gastronomie – a jinak také stoper svitavského fotbalového dorostu – je 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. Ve stejném roce se umístil ve zlatém pásmu ve své kategorii na IKA Culinary Olympics v Erfurtu a narušil tak nadvládu asijských mistrů. V Česku i v zahraničí už ho odborná veřejnost respektuje jako carvingovou celebritu.

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 gastrostudiích. A co recept, to skutečný originál. Stačí uvést namátkou jen několik příkladů: palačinka s gravlaxem a cherry rajčaty, salátem a 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.

Ze školní nástěnky

VÍTE, ŽE...

- **...SOŠ a SOU Polička je držitelem** nejvyššího ocenění udělovaného Asociací kuchařů a cukrářů ČR – Zlaté medaile Magdaleny Dobromily Rettigové – a že velice přísná kritéria splnila jako jedna z mála státních škol v České republice?
- **...žáci oboru řezník-uzenář** jsou podporováni stipendijním programem Pardubického kraje?
- **...v areálu školy se nachází** cukrárna i prodejna masa a uzenářských výrobků, v nichž výrobky připravují žáci pod vedením učitelů odborného výcviku?
- ...**škola zajišťuje občerstvení a obsluhu** na mnoha prestižních společenských akcích – rautech, večírcích a svatebních hostinách?

Připravili: HELENA BÁRTLOVÁ a VLADIMÍR ZEMÁNEK
Foto: autoři a archiv školy

Nejlepší čaje mají až odpudivou vůni – je třeba se k nim propít!

Zpověď

Polička – O čajích ví téměř všechno. A když se o nich zaníceně rozpovídá, před očima vám najednou běží úrodné plantáže na Srí Lance nebo v Japonsku. Kateřina Vymazalová ze Svitav je však na čajové alchymie odbornicí 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, zaměřené právě na přípravu čaje.

Jaký čaj byste doporučila svým hostům?
Začátečníkům určitě zelené čaje, protože jsou chuťově nejpřijatelnější. Neměly by se sladit, ani do nich nic přidávat. Důležitá je však i 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 ale může zdát aroma odpudivé, a tak je nejprve nutné se k těmto čajům opravdu poctivě „propít“.

Účastníte se mnoha soutěží – co považujete za svůj největší úspěch?
Od České barmanské asociace převezmu 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 – 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. Slyšela jsem na ni ze všech stran samou chválu. O tom, že je to pravda, jsem se rychle sama přesvědčila.

Co máte v plánu po maturitě?
Mým cílem je 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.

Zbude vám také čas na nějaké koníčky?
Kvůli gastronomii jsem přestala tancovat a zrušila i další zájmy. Největším koníčkem se pro mě teď stala škola.