

Přehled studijních a učebních oborů 2017/2018

Přehled studijních a učebních oborů ve Střední průmyslové škole potravinářství a služeb Pardubice pro školní rok 2017/2018 je následující:

TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY

PEKAŘ

29-53-H/01
Hlavním úkolem pekaře je výroba různých pekařských polotovarů a hotových výrobků. Uplatnění najde v menších pekárnách i v pekařských provozech továrního typu. Žák se během studia učí připravovat různá těsta, péct chléb, běžné pečivo, zdobit výrobky. Je schopen obsluhovat a udržívat pekárenské zařízení. Umí posoudit kvalitu surovin a ovládá způsob jejich skladování. Předpokladem pro úspěšné vykonávání profese je vyučení v oboru, manuální zručnost a schopnost pracovat ve směn-
ném provozu.



CUKRAŘ

29-54-H/01
Hlavní náplní práce cukráře je výroba cukrářských výrobků. Uplatnění najde v cukrárnách i v provozech cukrářské velkovýroby. Žák je po absolvování oboru schopen kontrolovat kvalitu surovin pro cukrářskou výrobu, vypočítat spotřebu surovin podle receptur, ovládat výrobní technologické postupy a normy. Může uplatnit své estetické citění při zdobení cukrářských výrobků. Během studia může žák absolvovat specializované kurzy a zúčastnit se soutěží zaměřených na cukrářskou výrobu. Výrobky našich žáků jsou nabízeny zákazníkům ve školní prodejně. Předpokladem pro úspěšné vykonávání profese je vyučení v oboru, zručnost, estetické citění a tvůrčí schopnosti.

PRODAVAČ

66-51-H/01
Hlavním úkolem prodávče je nabízet a prodávat zboží zákazníkům, podat o něm potřebné informace, orientovat se v cenách a nabídkách různých výrobců. Žák je schopen předvést zboží, vyřizovat reklamace, zboží dárkově zabalit, vyhotovit prodejní doklad. Důležitá je i schopnost komunikace se zákazníky i dodavateli. Při administrativní činnosti využívá moderní informační a komunikační technologie. Uplatnění najde v samoobsluhách, obchodních řetězcích i ve stánkovém prodeji.

STIPENDIJNÍ PROGRAM PARDUBICKÉHO KRAJE

Kam pro informace: Podrobné informace o stipendijních programech naleznete na www.klickevzdelani.cz.

Příprava na obor zahrnuje teoretickou i praktickou výuku formou týdenních cyklů. Předpokladem pro úspěšné vykonávání prodejní činnosti je vyučení v oboru, dobré komunikační schopnosti, příjemné vystupování a smysl pro pořádek.

KUCHAŘ-ČIŠNÍK

65-51-H/01
Absolvent se uplatní v oblasti stravovacích služeb ve velkých, středně velkých a malých provozech, a to buď při výrobě pokrmů, nebo při obsluze hostů. Po zapracování je absolvent schopen podnikat i v soukromé sféře. Příprava na obor zahrnuje teoretickou i praktickou výuku formou týdenních cyklů. Předpokladem pro úspěšné vykonávání činnosti je vyučení v oboru, dobré komunikační schopnosti, manuální zručnost a estetické citění.

KUCHAŘ-ČIŠNÍK – ZAMĚŘENÍ ČIŠNÍK

65-51-H/01
Hlavní pracovní náplní číšníka (servírky) je obsluha hostů – uvítání, uvedení ke stolu, schopnost poradit s výběrem jídla a pití, přijetí objednávky, servírování pokrmu. Uplatnění najde v kavárnách, barech, hostincích i lázeňských zařízeních. Absolvent tohoto oboru je schopen dokončit přípravu jídla u stolu (flamboyání), sestavit jídelní a nápojový lístek, připravit slavnostní tabuli, organizovat rauty. Studium oboru zahrnuje teoretickou i praktickou přípravu formou týdenních cyklů. Předpokladem pro úspěšné vykonávání oboru je vyučení v oboru, kultivované vystupování, dobrá schopnost komunikace v mateřském i cizím jazyce, psychická odolnost, organizační schopnosti, smysl pro pořádek a individuální přístup k zákazníkům.

KUCHAŘ-ČIŠNÍK – ZAMĚŘENÍ KUCHAŘ

65-51-H/01
Hlavní pracovní činností kuchaře je příprava a úprava pokrmů. Uplatnění najde v hotelových kuchyních, ve školních jídelnách, v kuchyňských provozovnách restaurací i nemocnic. Žák je po absolvování oboru schopen připravovat pokrmy teplé a studené kuchyně, minuty, moučníky i pokrmy zahraničních kuchyní. Umí sestavit jídelní a nápojový lístek a menu pro různé příležitosti, připraví kalkulaci pokrmů. Během studia se seznamuje se zásadami racionální výživy a se současnými trendy v gastronomii. Studium oboru se skládá z teoretické i praktické výuky v týdenních cyklech. Předpokladem pro úspěšné vykonávání povolání je vyučení v oboru, manuální zručnost, estetické citění a schopnost kolektivní spolupráce.

ČTYŘLETÉ MATURITNÍ OBORY

ANALÝZA POTRAVIN

29-42-M/01
Je správnou volbou pro mladé lidi, kteří chtějí kromě teoretické přípravy absolvovat i cvičení v chemické a mikrobiologické laboratoři. Po absolvování studia najde žák uplatnění v oblasti potravinářského průmyslu při pracovních činnostech souvisejících s výrobou a kontrolou potravin. Může být zaměstnán jako laborant ve státních laboratořích inspekce jakosti potravin, soukromých akreditovaných

laboratořích. Uplatní se též ve výrobních provozech potravinářských závodů v oblasti nákupu surovin a pomocných látek odbytu a prodeje surovin a potravinářských výrobků, případně jako technolog v potravinářském provozu. Předpokladem pro úspěšné vykonávání profese je absolvování maturitního oboru, preciznost a pečlivost.



ANALÝZA POTRAVIN – VÝŽIVOVÝ PORADCE

29-42-M/01
Obor vzdělává s tímto zaměřením je rozšířením oboru Analýza potravin. Vzhledem k zaměření tohoto oboru je jeho studium vhodnou volbou pro zájemce o zdravou výživu a všechny, které kromě teoretické přípravy zajímá i práce v chemické a mikrobiologické laboratoři. Absolventi se po ukončení studia mohou uplatnit jako odborníci v oblasti výživového poradenství. Také mohou pracovat v oblasti potravinářského průmyslu při pracovních činnostech souvisejících s výrobou a kontrolou potravin. Mohou být zaměstnáni jako laboranti ve státních laboratořích inspekce jakosti potravin, soukromých akreditovaných laboratořích. Uplatní se též ve výrobních provozech potravinářských závodů v oblasti nákupu surovin a pomocných látek odbytu a prodeje surovin a potravinářských výrobků, případně jako technologové v potravinářském provozu. Předpokladem pro úspěšné vykonávání profese je absolvování maturitního oboru, preciznost a pečlivost.

TECHNOLOGIE POTRAVIN – MANAGEMENT

29-41-M/01

TECHNOLOGIE POTRAVIN – ZPRACOVÁNÍ MOUKY

29-41-M/01

TECHNOLOGIE POTRAVIN – MLÝNÁŘSTVÍ A VÝROBA KRMIV

29-41-M/01
Absolventi těchto oborů oboru se uplatní při výkonu povolání potravinářský technik na různých typových pozicích v potravinářských provozech. Je připravován např. na práci v laboratořích inspekce jakosti potravin nebo v provozních i výzkumných laboratořích souvisejících s potravinářskou problematikou. Díky posílené výuce ekonomiky, účetnictví a marketingu si mohou absolventi školy založit a vést i vlastní firmu. Delší dobu funguje spolupráce s podobně zaměřenými školami v zahraničí. Takto získané zkušenosti jsou následně vyučovány ve výuce. Odměnou za studium je velmi dobré uplatnění našich žáků v praxi.

TECHNOhrátky



www.spaspas.cz | www.klickevzdelani.cz/technohratky

KDYŽ JE NEJLEPŠÍM PŘÍTELEM MIKROSKOP

Michal Hrubeš má na osmnáctiletého mladíka dost nezvyklé koníčky – v Srchu včelaři a pěstuje zeleninu. Nejvíce času v poslední době tráví v laboratoři a jeho nejlepším přítelem je s trochou nadsázky – mikroskop. Žák 4. ročníku oboru analýza potravin na SPŠ potravinářství a služeb Pardubice však právě v tomto prostředí exceluje. Jako vedoucí přivedl školní minitým v roce 2016 k vítězství v krajském kole studentské odborné činnosti a pátým místem se neztratil ani v celostátním finále.

DOTAZNA

Čím vás tak oslovil tento obor?

Nebylo to kvůli tomu, že bych se chtěl zabývat potravinářstvím, ale vždycky mě bavila biologie a chemie.

Proč jste si vybral právě tuto pardubickou školu?

Protože je právě v těchto oborech dobrá. Nejprve jsem ji navštívil při dnu otevřených dveří a moc se mi v ní líbilo. Laboratoře byly moderně vybavené, učebny nabízely možnost interaktivní výuky.

ZE ŠKOLNÍ NÁSTĚNKY

PROČ JÍT PŘÁVĚ SEM

1. SPŠ potravinářství a služeb Pardubice je v rámci středních odborných škol skladbou studijních a učebních oborů i dlouholetou tradicí jedinou školou tohoto typu v České republice.

2. Dlouhodobě vysoká úroveň výuky, kterou charakterizují také pravidelné úspěchy žáků na nejvýznamnějších regionálních i celostátních soutěžích odborných znalostí a dovedností.

3. Absolventi školy jsou výborně připraveni pro zaměstnání v potravinářském průmyslu či ve službách a mají perspektivu velice dobrého pracovního uplatnění.



A jaká byla po příchodu každodenní realita?

Jsem zde maximálně spokojený. Musím ocenit zejména odbornost pedagogického sboru, neboť většina jeho členů prošla potravinářskou nebo laboratorní praxí. Za důležité považuji, že kromě teorie je ve škole bohatá praxe. Pardubická „Potravina“ dokáže určitě dobře připravit žáky pro studium na vysokých školách s chemickým a biologickým zaměřením.

Co si vlastně představit pod spojením analýza potravin?

Lidé se většinou domnívají, že se jedná o potraviny jako takové. V tomto oboru však provádíme chemické, mikrobiologické a senzorické analýzy jednotlivých surovin, pomocných látek a přísad, meziproduktů nebo hotových výrobků. Posuzujeme jejich kvalitu, aby se zajistila výroba bezpečných potravin.

Která z těchto činností vás nejvíce zaujala?

Nejvíce mě zajímá mikrobiologie. Člověk si běžně nedokáže představit, kolik mikroorganismů ho neustále obklopuje třeba ve vzduchu, nebo co se v jeho těle postupně děje s jednotlivými složkami potravy. Tímto způsobem můžeme posuzovat jejich pozitivní i škodlivý vliv.

Zúčastnil jste se studentské odborné činnosti – jak znělo vaše téma?

Hodnocení kvality vakuovaného masa.

V čem spočívala vaše práce?

Maso jsme koupili právě v ten den, kdy ho přivezli do obchodu, a postupně jsme je podrobovali rozborům až do posledního uvedeného dne spotřeby. Přitom jsme je skladovali v požadovaných podmínkách.

K jakému závěru jste dospěli?

Bohužel, dospěli jsme ke zjištění, že maso po uplynutí uvedené doby trvanlivosti neodpovídá jakostním parametrům. Počet mikroorganismů, tedy bakterií a kvasinek, dosahoval velice vysokých hodnot. Důvodem je nedostatečná pozornost této problematice. Mnohé vyspělé země se jí už věnují a považují za nebezpečnou, ale evropská norma zatím neexistuje.

Čeká vás také maturita – už víte, co bude dál?

Spolupracuji s Fakultou chemicko-technologickou na Univerzitě Pardubice. Po maturitě chci určitě studovat vysokou školu. Změním však obor a rád bych se věnoval molekulární biologii a genetice.

„Potravina“ dokáže určitě dobře připravit žáky pro studium na vysokých školách!

VÍTE, ŽE...

... **studijní obor technologie potravin** se zaměřením na mlýnářství a výrobu krmiv nabízí škola jako jediná v České republice?

... **v roce 2019 bude** SPŠ potravinářství a služeb Pardubice slavit sto let své existence?

... **škola úzce spolupracuje** s potravinářskými společnostmi a s dalšími partnery nejen při praktickém výcviku, ale také při zařazení absolventů do pracovního procesu?

... **školní prodejna nabízí** každý všední den čerstvé výrobky zhotovené žáky pod vedením učitelů odborného výcviku v pekařských a cukrářských dílnách?





LÁSKA K JÍDLU A POTRAVINÁM Proč jste si vybrali právě svůj obor?



„Sportuji – tančuji. Zajímám se o potraviny a celkový zdravý životní styl, tak výběr oboru byl jasný. Mám sen být výživovým poradcem a trenérem, pracovat s lidmi a pomáhat jim v této oblasti. Po maturitě bych chtěla na vysokou školu nebo případně na nějakou zahraniční stáž a získat další praxi.“
Tereza Bačinová, 17 let, 2. ročník oboru analýza potravin – výživový poradce

„Odmala jsem doma pomáhala mamce a babičce, dělala jsem různé dorty na narozeniny a jiné sladkosti a moc mě to bavilo. Ve škole se mi líbí praxe, kde nás toho hodně naučí, a také možnost účastnit se různých soutěží – ty absolvuji již od prvního ročníku. Po skončení studia chci zůstat v oboru a pracovat v cukrárně.“
Nikola Havlíková, 18 let, 3. ročník oboru cukrář



„Mám rád jídlo a jeho výrobu – rád jím a také rád jídlo připravuji. Škola i obor mě zaujaly, proto jsem si je vybral. Baví mě ekonomika, mikrobiologie a práce v laboratorii. Po maturitě chci pokračovat v oboru na vysoké škole a dál prohlubovat znalosti. Jednou bych rád pracoval v managementu nějaké firmy.“
Jan Pavlisko, 17 let, 2. ročník oboru technologie potravin – management

„Odmalička mám kladný vztah k jídlu – ráda vařím a pečů. Zajímám se také o kvalitu a složení potravin a vyhledávám nové potraviny. Ve škole mě nejvíce baví mikrobiologie. V současné době dělám pomocnou laborantku v chemické laboratorii, ale kde budu pracovat po škole, ještě nevím. Možná ze mě bude hygienička, což by byla lukrativní profese.“
Kateřina Smetanová, 20 let, 3. ročník oboru analýza potravin



„Co si pamatuji, vždy mě zajímalo jídlo, objevování nových receptů a všechno kolem vaření. Po skončení školy chci jít pracovat do nějakého lepšího podniku. Nabídky mám, ale pro konkrétní jsem se zatím ještě nerozhodl. Jednou bych však chtěl mít svou vlastní restauraci.“
Michal Vaněk, 17 let, 3. ročník oboru kuchař – číšník se zaměřením kuchař

VIZITKA ŠKOLY

Adresa: Střední průmyslová škola potravinářství a služeb Pardubice náměstí Republiky 116 531 14 Pardubice
Ředitel: Mgr. Zdeněk Zitko

Kontaktní údaje:
Tel.: +420 466 530 545
E-mail: sekretariat@spspas.cz
Web: www.spspas.cz



Škola s tradicí a moderními trendy

„Víte, co jíte? U nás se to naučíte!“ slibuje slogan, který zdobí webové stránky Střední průmyslové školy potravinářství a služeb Pardubice. Rozhodně nelže. Právě zde se rodí budoucí odborníci, kteří nacházejí uplatnění v technologickém managementu pečáren, cukráren, perníkárů, mlýnů a dalších potravinářských podniků, stejně jako v laboratořích nebo při poskytování služeb v různých typech gastronomických zařízení. Ředitele školy Mgr. Zdeňka Zitka určitě těší pozitivní ohlasy od zaměstnavatelů, rodičů i žáků.



PTÁME SE

Jak byste co nejvíce charakterizoval vaši školu?

Jsmo tradiční původní potravinářská škola, která se neustále vyvíjí a přizpůsobuje novým požadavkům na vzdělávání. Škola zanedlouho oslaví stoleté výročí od svého založení. Vyučujeme obory vztahující se k potravinářství a oborů s nimi souvisejících. Naši školu charakterizuje především ucelenost potravinářského vzdělávání. Vyučujeme maturitní studijní obory analýza potravin a technologie potravin s různými



„Vybavení školy průběžně inovujeme a reagujeme tak na vývoj potravinářské praxe.“

zaměřením, stejně jako učební obory kuchař – číšník, cukrář, pekař a prodávač.

Jakou perspektivu nabízí v současné době potravinářství?

Jde o perspektivní obor, protože potravinářská praxe pocítuje zoufalý nedostatek kvalifikovaných zaměstnanců. Jednotlivé firmy se obracejí na školu s žádostí o nábor z řad absolventů školy. Absolventi naší školy rozhodně nemají problém sehnat práci ve svém oboru.

O které profese projevují žáci základních škol největší zájem?

Žáci základních škol preferují z jejich hlediska atraktivnější obory vzdělávání. Z našich oborů jsou to zejména studijní obory analýza potravin a analýza potravin – výživový poradce, v případě učebních oborů cukrář a kuchař – číšník.

Jsou vaši absolventi kvalitně připraveni na vstup do pracovního procesu? Setkají se u vás s moderními technologiemi a technikou?

Připravenost absolventů na vstup do pracovního procesu je dobrá – za dlouhou dobu existence školy jsme kvalitně materiálně i technicky vybaveni. Toto vybavení navíc průběžně inovujeme a reagujeme tak na vývoj potravinářské praxe. Žáci mají možnost seznámit se s novinkami v oboru nejen přímo ve škole, ale také v rámci exkurzí a odborných praxí přímo v provozovnách.

Proč byste doporučil zárukám základních škol, aby si vybrali vaši školu?

Žáci u nás získávají kvalifikaci, která je trvale žádaná na trhu práce. Jíst se bude vždy. Poskytujeme kvalitní vzdělání, máme dobré materiální vybavení i tým zkušených a odborně zdatných učitelů, kteří jsou lektory v odborných kurzech pořádaných školou. O jejich znalosti projevují zájem také odborníci z praxe.



OPSÁNO Z TABULE

STÁLE ROZKVĚTÁ DO KRÁSY



Historická a památkově chráněná budova SPŠ potravinářství a služeb Pardubice není rozhodně žádným nedotknutelným skanzenem.

Naopak – v poslední době se v ní investují významné finanční částky do modernizace prostor i odborného zázemí. Například v roce 2016 se škola zaměřila na rekonstrukci biologické laboratoře a opravu podlahy v tělocvičně. Více než šest milionů korun jí poskytl rovněž Pardubický kraj na opravu prosklených stěn a vitráží. To však zdaleka není všechno. Momentálně se zde připravuje celková rekonstrukce budovy, která si vyžádá náklady ve výši 45 milionů korun. Pokud se nevykrytnou žádné komplikace, s prací se začne v roce 2018.

ŽÁCI SBĚRATELÍ ÚSPĚCHŮ

Žáci SPŠ potravinářství a služeb Pardubice sbírají úspěchy v soutěžích odborných dovedností. V roce 2016 zvítězilo družstvo z 3. ročníku oboru analýza potravin ve složení Michal Hrubeš, Gabriela Magicová, Markéta Binková v Chrudimi v krajském kole Studentské odborné činnosti. S projektem



Hodnocení kvality vakuovaného masa poté skončilo v celostátním finále v Hradci Králové páté. Tradičně se daří budoucím pekařům v soutěži Pekař Junior – v roce 2015 získala titul české šampionky žákyně 2. ročníku Denisa Špačková. O rok později sice na žáky z „Potraviny“ medaile nezbyla, ve finále se však prezentovali nejpočetnějším zastoupením ze všech škol. Také soutěž Gastro Hradec Vítana Cup 2016 vynesla stříbrná pásma Elišce Dvořákové (domácí buchtu) a Ivě Počanové (malé cukrovíčky).

MLÝN PŘÍMO NA DOSAH

Jedna z rozlehlých místností SPŠ potravinářství a služeb Pardubice skrývá unikátní technický poklad – mlýn. V České republice jsou pouze dvě podobná zařízení, ale už jen to v Pardubicích, které postavila na míru firma Prokop a synové v roce 1946, je stále plně funkční. Není divu, že Ministerstvo kultury zařadilo tento mlýn do seznamu kulturních památek. Zasahuje do tří pater, je z velké části dřevěný a jen jeho „srdce“ je kovové – tvoří ho ukryté válce, které z obilí melou mouku. Studenti se ve mlýně učí základům mlynářského řemesla. Z umleté mouky se donedávna vyrábělo pečivo a cukrářské výrobky prodávané ve školní prodejně.



Jemná v kuchyni, ostrá v ringu



Na první pohled vypadá Kristýna Sobotková – s prominutím – jako střizlík. Zdáni však klame. Tahle jednadvacetiletá dívka z Holetína u Hlinska dokáže být hodně ostrá. Věnuje se totiž thajskému boxu, což je i pro urostlé chlapy pořádně drsný sport. Na SPŠ potravinářství a služeb Pardubice se nejprve vyučila kuchařkou a nyní je žákyní 2. ročníku nástavbového studia technologie potravin.



PŘÍBĚH

„Jednou mě kamarádka pozvala, abych s ní šla na nábor do boxerského oddílu. Spletly jsme si však dveře a místo toho jsme se přihlásily na thajský box v MG Teamu Pardubice. Než jsme zjistily omyl, začalo mě to hodně bavit, protože se můžu pořádně vyřadit a vyplavím spoustu adrenalinu,“ vysvětluje zrod neobvyklého koníčka.

Už jako malá holka pomáhala doma v kuchyni. První jídlo, které sama uvařila, byla zeleninová polévka. Vzhledem k tomu, že její otec provozuje pekárnu, bylo jasné, že po základní škole budou její další kroky směřovat k potravinářství. V pardubickém Ideonu navštívila burzu škol a tam jí učitelé SPŠ potravinářství a služeb Pardubice doporučili právě tuto školu.

„Řekli mi, že je nejlepší v celé republice, a mě to přesvědčilo. Chtěla jsem jít původně na obor pekař, ale tam už bylo plno a nevzali mě. Další volbou byl kuchař. Přiznám se však, že v 1. ročníku to nebylo úplně ono a škola mě tolik nebavila. Nejvíce mi vadilo, že jsme chodili na praxi do závodní jídelny,



„Na burze škol mi řekli, že pardubická 'Potravina' je nejlepší v celé republice.“



postoupili do okresního finále. Škola také pravidelně pořádá volejbalový turnaj a především originální soutěž ve skoku vysokém. Koná se v tělocvičně a její účastníci burcuje k maximálním výkonům hudební doprovod. Oběma vítězům z roku 2016 svědčil – Anna Kutlíková přeskočila 130 cm a Martin Oberreiter dokonce úctyhodných 155 cm.

LOVCI NEVŠEDNÍCH SNÍMKŮ

Žáci SPŠ potravinářství a služeb Pardubice se mohou stát také fotoreportéry. Motivuje je k tomu velice zajímavá fotografická soutěž, jejíž iniciátorkou je učitelka Ing. Věra Stránská. Pravidelně se jí účastní okolo pětadvaceti zájemců a mnohé snímky splňují vysokou estetickou i technickou kvalitu. Autoři nejúspěšnějších záběrů dostávají finanční odměnu a navíc i sladké produkty vyrobené svými spolužáky. Nejvydařenější z vítězných fotografií se ještě dostane zvláštní pocty – zvětšená a zařamovaná ozdobí stěny sekretariátu školy. Každoročně se vyhlašují čtyři tematické kategorie – pro rok 2017 byly vybrány: škola základ života, světla měst, kouzlení přírody a portrét.



kde na nás čekaly jen pomocné práce, a nedostali jsme se vůbec k vaření. Teď, s odstupem, už chápou, že škola chtěla mít jistotu, že nejprve zvládneme potřebné postupy a procesy,“ popisuje svůj poněkud krkolomnější start.

Zlom prý nastal ve 2. ročníku, kdy praktický výcvik probíhal v restauraci a byl tam i dostatečný prostor pro kreativitu. Budoucí kuchaři už měli takovou důvěru, že mohli sami připravovat polévky i hotovky.

„Líbilo se mi, že je to kolektivní práce. Byli jsme stále v jednom kole, člověk se nezastavil a rozhodně se nenudil. Navíc to byla hodně pestrá práce, protože každý den se vařilo něco jiného,“ pochvaluje si změnu, která jí hodně pomohla.

Poté, co získala výuční list, se přihlásila do nástavbového studia technologie potravin. A jedním dechem dodává, že je to obrovská výhoda, když se může opřít o spoustu poznatků z učebního oboru.

„Chci maturitu, protože bych ráda nastoupila v tátově pekárně v Radčicích u Skutče. Pro mě je tam každá návštěva velký zážitek. Je to krásná a voňavá práce. Kromě rohlíků se zde všechno ostatní vyrábí poctivě ručně. Chleba asi péct nebudu, spíš se uplatním v nějaké manažerské pozici,“ předpovídá svou budoucnost.

Zbývá jediné – zjistit, zda se během studia přesvědčila, že pardubická „Potravina“ je opravdu „nejlepší v celé republice“.

„Podle mě ano! Má ideální polohu v centru města, výborné dojezdové možnosti, je velká a moderně vybavená. Je v ní dobrá parta spolužáků a také pedagogové i mistři mají k žákům výborný přístup. Je zde možnost bohatého využití – zájezdy, exkurze, sport, různé soutěže. A ještě napíšte, že pan ředitel je super!“



V rámci turistických kurzů si také dívky vyzkoušejí své vodácké umění.



Takhle krásně vypadají na rautech sladkosti vyrobené žáky školy.



Maturitní plesy studentů 4. ročníku bývají nezapomenutelnou společenskou a estetickou událostí.



Žáci pardubické „Potraviny“ jezdí i na chmelové brigády.



Budoucí pekaři a pekařky patří k absolutní špičce v celé České republice.