

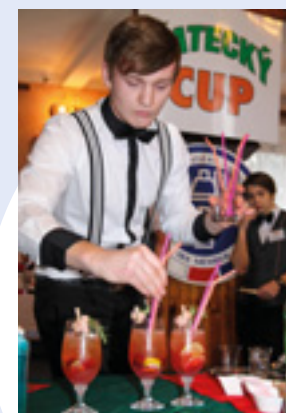
Přehled studijních a učebních oborů 2016/2017

Přehled učebních a studijních oborů ve Střední odborné škole a Středním odborném učilišti Polička pro školní rok 2016/2017 je následující:

TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY S VÝUČNÍM LISTEM

**KUČAŘ-ČÍŠNÍK
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.



**KUČAŘ
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 řezník a Řeznická sekce. 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.

ČTYŘLETÉ 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 číšníka-specialista, šéfkuchaře 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, sommelierských a kurzů dekorativního vyřezávání, jejichž úspěšné absolvování je potvrzeno certifikátem. V rámci těchto kurzů jsou seznamování s nejnovějšími trendy v oboru.



DVOULETÉ 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 středoškolských 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 situaci podniku. Obor je také zaměřuje na zvládnutí komunikace (ústní, písemné, elektronické) s využitím prostředků informační techniky a na práci s informacemi.



TECHNOhrátky 2016



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

PAVÍ ZAHRADA ROZKVVETLA ZLATOU MEDAILÍ



žák 3. ročníku oboru gastronomie na SOŠ a SOU Polička je totiž mimořádným talentem v dekorativním vyřezávání ovoce a zeleniny. Dokonce tak velkým, že zlaté medaile vozí i z nejprestižnějších mezinárodních soutěží!

Souhlasíte, že u kluků se očekávají jiné zájmy, než je titěrná práce s nožem?

Ale já taky hraji fotbal jako stoper za dorost Svitav... Odmalicka však rád vařím a vždy jsem si přál pracovat v gastronomii. Už od deseti let jsem pomáhal mamince péct a zdobit cukroví nebo připravovat obědy a večeře. Teď už vařím sám, zejména o víkendech.

DOTAZNA

Co se vám líbí na oboru, který jste si vybral?

Je to můj koníček, který mě baví a také se jím chci živit. Jídlo je zážitek a umění na talíři.

Splnila škola vaše představy?

Byla to správná volba. Vybavení je moderní a učitelé jsou na vysoké odborné úrovni, navíc k žákům mají přátelský vztah. Jsem hodně společenský

člověk a i z toho hlediska mi připadá celý kolektiv ve škole velice dobrý.

Jak jste se k dekorativnímu vyřezávání dostal?

Dekorativní vyřezávání neboli carving mě okamžitě zaujal, protože rád dělám detailní práce. Ve škole jsem se přihlásil do kurzu a pak i do dalších, abych se zdokonalil a naučil potřebné techniky. Nakonec mě oslovil špičkový propagátor carvingu v České republice a vítěz Světové kuchařské olympiády Luděk Procházka, s nímž spolupracuji.

Kde hledáte inspiraci pro svou tvorbu?

Na soutěže většinou jezdím s připravenými nápady. Úplně do detailu však nikdy nevím, jaký bude konečný výsledek. Nejvíce jsem se inspiroval thajskou školou založenou na detailu. Vzory jsou spíše neurčité, samy o sobě nic nevyjadřují, ale celkové hezky působí na pohled.

Kdy jste poznal, že jste v carvingu dobrý?

Úspěch, který mě nastartoval a motivoval, byl český dýňový šampionát v Českých Budějovicích v roce 2014. Vyhrál jsem tam kategorii začátečníků i profesionálů. Vážím si i prvenství v celkovém hodnocení v České republice za rok 2015.

Největšího úspěchu jste dosáhl v soutěži na gastronomickém veletrhu Intergastra ve Stuttgartu, kde jste získal titul Top Carver 2016!

Pomohlo mi, že jsem se v roce 2014 zúčastnil podobné soutěže v Innsbrucku, kde se mi dařilo, a jeden z organizátorů mě pozval i do Stuttgartu. Soutěž trvala tři dny a většinou na ní startovali lidé, kteří se carvingem profesionálně živí. Byl jsem nejmladší účastník.

Čím jste se v soutěži prezentoval?

Z domova jsem přivezl vlastní kompozici nazvanou Paví zahrada. Hlavním prvkem byl umělecky ztvárněný thajský páv z dýně, jehož doplňovala originální orchidej z melounu. Na místě mě pak čekalo řezání v časovém limitu tří hodin. Moje věci se porotcům hodně líbily, získal jsem dvě zlaté medaile a postoupil do finále. V něm jsem porazil německou řezbářku, která v roce 2014 vyhrála právě soutěž v Innsbrucku, a také reprezentanta Thajska.

Jakou představu máte o své další budoucnosti?

Určitě bych chtěl ještě dál studovat a zlepšovat se. Přednost dávám oboru kuchař, vyřezávání beru jen jako příjemné zpestření a doplněk.



„Přednost dávám oboru kuchař, vyřezávání je jen příjemné zpestření!“

OPSÁNO ZE ŠKOLNÍ TABULE

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 odrážejí ve spoustě úspěchů, diplomů, pohárů a medailí žáků SOŠ a SOU Polička z prestižních regionálních, celostátních i mezinárodních soutěží v odborných dovednostech.

3. SOŠ a SOU Polička nabízí dostatek příležitostí získat cenné zkušenosti prostřednictvím četných zahraničních stáží nebo výměnných pobytů – ve Francii, Itálii, Německu, Rakousku nebo na Slovensku.



HVĚZDA (ZE) ŠKOLY

V případě Střední odborné školy a Středního odborného učiliště Polička pomyslný „hvězdný“ titul TECHNOhrátky neudělují jednotlivci, ale celému pedagogickému sboru a žákům této vzdělávací instituce. Především jejich zásluhou se podařilo získat nejvyšší ocenění Asociace kuchařů a cukrářů ČR – Zlatou medaili Magdaleny Dobromily Rettigové. Tato cena má tři stupně a uděluje se za dlouhodobý přínos v oblasti gastronomie. V roce 2011 škola získala bronzový statut, o dva roky později i stříbrný. Důležitými kritérii k vrcholnému ocenění jsou příprava podkladů pro výuku, výsledky žáků v soutěžích, aktivní účast v rámci asociace a také pořádání soutěží či seminářů na odborná témata. Z ostatních škol v Pardubickém kraji se podobným primátem mohou pochlubit pouze dvě soukromé střední školy.



VÍTE, ŽE...

- ... **šikovní absolventi školy** jsou velice žádaní na trhu práce a někteří dokonce svoji profesní kariéru úspěšně zvládají i v zahraničí?
- ... **škola zajišťuje občerstvení a obsluhu** na mnoha prestižních společenských akcích – rautech, večířcích a svatebních hostinách?
- ... **v průběhu studia** mohou žáci absolvovat specializované kurzy - barmanský, baristický, sommelierský, vyřezávání ovoce a zeleniny (carving), teatender?
- ... **v areálu školy se nachází** cukrárna i prodejna masa a uzenářských výrobků, v nichž výrobky připravují žáci pod vedením učitelů odborného výcviku?
- ... **lyžařské kurzy** pořádá škola každý rok a že se v posledních letech konají v Kežmarku ve Vysokých Tatrách?





SNŮM SE MEZE NEKLADOU

Proč jste si vybrali svůj obor?



„Už v základní škole mě zajímalo vaření a obsluhování. V Poličce se mi líbilo na dnu otevřených dveří a teď jsem šťastná, že jsem tady. Škola nabízí řadu kurzů. Už jsem absolvovala kurz carvingu, čeká mě barista a pak si chci udělat ještě barmanský kurz. Ráda bych získala ještě maturitu, k tomu přidala obor cukrář. V budoucnu bych chtěla provozovat vlastní restauraci nebo bistro.“

Marie Slavíková, 15 let, 1. ročník oboru kuchař-číšník

„Táta je řezník a už od dětství s ním jezdím na zabíjačky. Ta práce se mi líbí. Ve škole mě baví soutěže a praxe v maso-kombinátu. Po škole bych chtěl jít pracovat do zahraničí – do Norska nebo Irska vydělat si nějaké peníze. Obor má velké uplatnění v Česku i v zahraničí a tato profese je dobře placená.“

Jaroslav Průša, 16 let, 2. ročník oboru řezník-uzenář

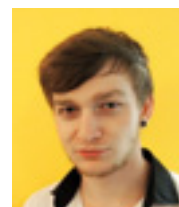


„Odmalicka jsem měl vlohy ke kulinářství, vždy jsem raději pomáhal mamě v kuchyni než venku tátovi. Po škole chci pokračovat na nástavbě gastronomie v této škole. Jednou bych rád získal bakaláře a dělal mistra nebo si otevřel vlastní restauraci. Koho baví vaření a jídlo, tato škola je nejlepší volba.“

Patrik Huriš, 17 let, 2. ročník oboru kuchař-číšník

„Již od dětství se mi cukrařina líbila, stále jsem něco doma zkoušela vyrábět a v kuchyni pomáhala mamce. Baví mě praxe. Těší mě, že můžu zapojit fantazii a realizovat vlastní nápady. Ještě si chci udělat nástavbu. Jednou bych ráda měla vlastní úspěšnou cukrárnu.“

Zdeňka Rubesová, 17 let, 2. ročník oboru cukrář



„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, 18 let, 2. ročník oboru kuchař-číšník

VIZITKA ŠKOLY

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

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

Ředitel: Mgr. Boris Preissler



Zvon jako symbol školních úspěchů

V budově SOŠ a SOU Polička před nedáv-
nem nainstalovali zvon. „Je to symbol,
který slouží k propagaci našich úspěchů.
Jednou za čas na něj před koncem vyučovací hodiny zazvoním a všichni žáci se poté shromáždí ve foyeru. Tam už jsou nastoupeni i úspěšní reprezentanti školy s poháry a diplomy, které získali na některé z dovednostních soutěží. Spolužáci jim zatleskají a pak se diplomy zavěsí na zeď.“ popisuje obřad ředitel Boris Preissler. Dlužno podotknout, že v poslední době musí zvonit stále častěji i hlasitěji.

PTÁME SE

Jsmo škola s tradicí, která je podpořená výsledky v mnoha gastronomických soutěžích. Máme výbornou spolupráci s profesními asociacemi, které si naši práce v oblasti gastronomie cení. Získali jsme před nedávkem nejvyšší ocenění pro organizaci působící v gastronomii – Zlatou medaili M. D. Rettigové. Naši žáci mimo jiné zajišťují občerstvení a obsluhu na mnoha prestižních společenských akcích a aktivně se tak účastní práce ve světě vrcholné gastronomie.

O které z vyučovaných oborů projevují žáci základních škol největší zájem?

Největší zájem je o obory kuchař-číšník a cukrář. Nicméně zájem žáků o všechny obory v současné době stále ještě neodpovídá našim představám, ani potřebám zaměstnavatelů. Speciálně se to týká oboru řezník-uzenář. Ten je zařazen do stipendijního programu Pardubického kraje a žáci navíc mají možnost slušného přívídělu v rámci



„Jsmo škola s tradicí podpořenou výsledky v gastronomických soutěžích.“



osobního volna či o víkendech – po vyučení je čekají zajímavé pracovní nabídky u nás i v zahraničí.

Jaké zázemí a zajímavé aktivity můžete zájemcům nabídnout?

K dispozici máme moderní a dobře vybavená pracoviště – gastrostudia pro obory kuchař-číšník a cukrář – i příjemné školní prostředí s kvalitním pedagogickým sborem. Žáci se účastní zahraničních stáží a exkurzí ve Francii, Itálii, Německu, Rakousku nebo na Slovensku. Pořádáme pro ně kurzy – barmanský, baristický, vyřezávání ovoce a zeleniny, teatender – a na jejich základě se mohou zapojit do gastronomických soutěží v Česku i v zahraničí. Ve spolupráci s Junior akademií Asociace kuchařů a cukrářů ČR organizujeme ve škole také odborné kurzy a semináře.

Proč by si žáci měli vybrat právě vaši školu?

Řada žáků volí studium na naší škole na základě pozitivních referencí od absolventů nebo starších spolužáků, což nás velmi těší. Svou úroveň se snažíme zlepšovat i prostřednictvím aktivní účasti v řadě projektů a grantů, které vedou k soustavné modernizaci a vybavení školy včetně pracovišť odborného výcviku. Škola je certifikovaná společností IES London – žáci tak po vyučení mohou získat certifikát platný v celé Evropě.

Jaké je uplatnění vašich absolventů na pracovním trhu?

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

Zvláštní znamení: Nejlepší český teatender!

„I když to na mně není vidět, mám moc ráda jídlo,“ prozradí s úsměvem Hana Kösslerová, žákyně 4. ročníku oboru gastronomie, jeden z argumentů, proč si v 9. třídě vybrala ke studiu právě SOŠ a SOU Polička. Jenže ona navíc dokáže ke svým „choutkám“ přidat i šikovné ruce a plno nápadů. Výsledkem jsou nápoje a jídla, při nichž se už dlouho předem sbíhají sliny v ústech.

PŘÍBĚH

„Tahle škola mě navíc oslovila svým přístupem, jak se prezentovala na burze škol i při dnu otevřených dveří. Největší dojem však na mne udělalo množství nejrůznějších ocenění, diplomů a pohárů ze soutěží, jimiž jsou pokryty stěny jejích chodeb. Okamžitě jsem věděla, že tahle škola je pro mne,“ přiznává osmnáctiletá dívka.

Pochází z Dětrichova, kde vyrůstala ve společnosti šesti sourozenců. Není divu, že odmalicka musela pomáhat v kuchyni. Rodiče navíc mají menší hospodářství, chovají zvířata, pořádají zabíjačky, vaří se zde velké obědy a hodně se pečou cukroví. Toto prostředí tak zcela samozřejmě formovalo její kladný vztah ke gastronomii.

„Škola absolutně splnila všechny moje představy. Kdo má rád jídlo a uvažuje o tom, že se chce tomuto oboru věnovat, je to pro něj ideální volba. Škola nabízí široký výběr gastronomických profesí a k tomu možnosti atraktivních kurzů. Výuka zde probíhá na vysoké úrovni, takže absolventi jsou zárukou výběrné připravenosti na zaměstnání,“ pochvaluje si svou volbu.



„Zajímavý recept na čajový koktejl? Dejte si Indické léto!“

„Potřebuji nasbírat co nejvíce zkušeností a zjistit, jak to chodí a funguje jinde. Bez toho je podnikání v oboru nesmírně těžké, ne-li nemožné,“ má jasno o své budoucnosti.

Na otázku, jakým zajímavým receptem si bude chtít získat srdce svých hostů, řekne bez otálení: long drinkem Indické léto!

„Připravuje se v baňaté skleničce z indického himálajského čaje Darjeeling. Přidá se do něj domácí limonáda, nastrouhá hřebíček, doleje pomerančová fresh šťáva a ozdobí se meduňkou. Chutná skvěle!“ prozradí temperamentní hnědovláska.



Kurzy dekorativního vyřezávání ovoce a zeleniny se těší velké oblibě mezi žáky školy.



Lyžařské kurzy pořádá škola každý rok na Dolné Moravě nebo v Kežmarku.



Absolventi barmanských kurzů zvládnou až čtyři desítky míchaných nápojů.



Žákyně oborů gastronomie i hotelnictví patří k tradičním ozdobám všech školních plesů.



V této výrobě vznikají pod rukama žáků a učitelů odborného výcviku jedinečné cukrářské pochoutky všeho druhu.

SBĚRATELE VELKÝCH ÚSPĚCHŮ

Není pochyb o tom, že v SOŠ a SOU Polička vyrůstají výborní kuchaři, číšníci a cukráři. Ve 22. ročníku mezinárodního mistrovství republiky Gastro Junior Brno – Bidvest Cup 2016 to potvrdili mezi více než 80 účastníky. Hana Kösslerová vybojovala v oboru číšník stříbrné pásmo.

Zlaté pásmo a celkové 3. místo v oboru cukrář si zajistila Lenka Štěpánková. Z mezinárodní soutěže Vaření bez hranic 2015, která se konala v polském Zgierzu, se Jiří Bartoš a Ondřej Vašek vraceli domů s poháry za 2. místo. Mimořádnou bilancí se reprezentanti Poličky pyšnili i na 20. ročníku Gastro Hradeč Vítana Cup 2015. Vojtěch Petržela (celkové dvakrát druhý) dosáhl na zlaté pásmo, stejně jako Ondřej Juráš (jednou třetí) – navíc stříbrné pásmo získala Anna Filipiová.

ZA ZKUŠENOSTMI DO ZAHRANIČÍ

Žáci SOŠ a SOU Polička mají v průběhu studia jedinečnou příležitost získávat bohaté zahraniční zkušenosti. Škola udržuje partnerství se svými protějšky



Lázních zvítězil Dominik Prouza a získal i cenu za nejlepší techniku, zatímco v kategorii Mistr kávy skončila Hana Kösslerová druhá. Talentovaný Prouza triumfoval i na Amundsen Vodka Bartenders Junior Cupu 2016 v Praze či na Zateckém Cupu 2016. V rámci Kroměřížské koktejllové soutěže kategorii Dilmah–Czech Teatenders vyhrála Kateřina Vymazalová, v přípravě míchaného nápoje byl Daniel Felgr stříbrný.

FIKTIVNÍ FIRMY PŘÍNOSEM

Už v roce 2010 přišla SOŠ a SOU Polička se zajímavým nápadem, jak žákům přiblížit jednotlivé činnosti při podnikání a aktivně rozvíjet jejich obchodní dovednosti a znalosti. Nástrojem k tomu jsou fiktivní firmy, které žáci vedou jako skutečné společnosti, v nichž zajišťují nákup, prodej, reklamu, marketing, kompletní hospodářský styk, fakturaci, chod podnikového managementu i další náležitosti. Žáci oboru hotelnictví a gastronomie provozují Cestovní kancelář Česko pod lupou a Fresh Catering, s. r. o. O tom, že je řídit velice dobře, svědčí i jejich umístění na soutěžích, kde porázejí dokonce specializované obchodní akademie. Na mezinárodním veletrhu fiktivních firem 2016 v Praze skončila Polička mezi 119 účastníky na 30., resp. 32. pozici – a mezi českými zástupci na 16. a 18. příčce.

