

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

Škola, z níž se odchází do světa vrcholné gastronomie

Boris Preissler: „Máme tradici podpořenou mnoha úspěchy v gastronomických soutěžích“

Na návštěvě

Polička –

V budově Střední odborné školy a Středního odborného učiliště Polička před nedávnem 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 naši úspěšní reprezentanti s poháry a diplomy, které získali v některé z dovednostních soutěží. Spolužáci jim zatleskají a pak se diplomy zavěsí na zeď,“ popisuje milý obřad ředitel Boris Preissler (*na malém snímku*). Dlužno podotknout, že v poslední době musí zvonit stále častěji i hlasitěji.

„Žáci zajišťují občerstvení a obsluhu na mnoha prestižních společenských akcích.“

Boris Preissler, ředitel SOŠ a SOU

Jak byste co nejvýstižněji charakterizoval vaši školu?

Jsem škola s tradicí, která je podpořená výsledky v mnoha gastronomických soutěžích. Máme výbornou spolu-

práci s profesními asociacemi, které si naší práce v oblasti gastronomie cení. Získali jsme před nedávnem 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 mají také možnost slušného přívýtěku v rámci osobního volna či o víkendech – po vyučení je navíc čekají zajímavé pracovní nabídky unás i v zahraničí.

Jaké zázemí a zajímavé aktivity můžete zájemcům nabídnout?

K dispozici máme moderně 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, baris-



tiský, vyřezávání ovoce a zeleniny, teatender – a na jejich základě se mohou zapojit do gastronomických soutěží v Česku i v zahraničí.

Proč by si žáci měli vybrat právě vaši školu?

Rada 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 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 tyto 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 čtvrtým rokem pokračuje úspěšný projekt odboru školství a kultury Krajského úřadu Pardu-

bického kraje na podporu technického vzdělávání. Zábavnou a soutěžní formou se snaží motivovat školáky 8. a 9. tříd ke studiu oborů z oblasti strojírenství, elektrotechniky, stavebnictví, gastronomie a služeb.

Dosud se do něj zapojilo 4 710 žáků z 87 základních škol, kteří se seznámili s 63 nejrozumnějšími obory. Během roku 2016 projekt přiblíží nabídku čtrnácti vybraných středních odborných škol z Pardubicka, Chrudimska, Orlickoústecka a Svitavska.

Opsáno z tabule

PROČ JÍT PŘÁVĚ 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 z prestižních regionálních, celostátních i mezinárodních soutěží žáků SOŠ a SOU Polička 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.



V barmanském kurzu se žáci naučí míchat až čtyřicet druhů nápojů.

Ze školní nástěnky

VÍTE, ŽE...

... **šikovní absolventi školy** jsou velice žádaní na trhu práce a někteří dokonce svoji profesní kariéru úspěšně zvládají i v zahraničí?

... **v průběhu studia** mohou žáci absolvovat specializované kurzy – barmanský, baristický, sommeliérský, vyřezávání ovoce a zeleniny (carving) či 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?

Stránku připravili:

HELENA BÁRTLOVÁ a VLADIMÍR ZEMÁNEK

Foto: autoři a archiv školy

Voňavé a chutné výrobky z Poličky jsou v kurzu

Za kulisami

Polička – Voňavé, estetické, kvalitní a náramně chutné. Právě tak zní nejčastější charakteristika výrobků, které pocházejí ze SOŠ a SOU Polička. Není divu, že je oceňují i odborníci a na veřejnosti jdou přímo na dračku.

ZISK NEJVVYŠŠÍHO OCENĚNÍ. Společným úsilím pedagogů a žáků ze SOŠ a SOU Polička 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 zis-

kala 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.

ŽÁDANÉ CATERINGOVÉ SLUŽBY. Rauty, večírky, svatby, občerstvení, pohoštění. A k tomu ještě další drobné objednávky studených mís, obložených chlebičeků, chufovek, koláčů a cukroví. O cateringový servis SOŠ a SOU Po-

lička je mezi veřejností obrovský zájem. Žáci pod vedením učitelů odborného výcviku zvládli v roce 2015 zajistit služby na 53 akcích, což po odečtení prázdnin a svátků představuje víc než jednu týdně. Největší z nich připravili pro 490 účastníků lékařského kongresu na zámku v Lito-myšli nebo 420 zaměstnanců litomyšlské společnosti Orion. Vyhlášené pochoutky z této školy v poslední době zachutnaly i cizincům – vyžádají je například Francouzi nebo Portugalci, kteří mají často speciální požadavky.

ŠKOLNÍ VÝROBKÝ CHUTNÁJÍ. 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 sou- sední školní řeznictví. Zákazníci si zde pochutnávají na prvotřídních produktech poctivě připravovaných z masa. Třeba špekáčky se vyrábějí podle osvědčené prvorepubli- kové receptury a do klobás se nepřidává žádná mouka.

Fotbalový stoper, který nechal nožem rozkvést paví zahradu

Zpověď

Polička – Paví zahradu nenajdete nikde na světě. Přesto však dokázala rozkvést nádhernými barvami a květy pod rukama Vojtěcha Petržely. Sedmnáctiletý žák 3. ročníku oboru gastronomie na SOŠ a SOU Polička je totiž mimořádným talentem v dekorativním vyřezávání ovoce a zeleniny. Český šampion vozí zlaté medaile i z nejprestižnějších mezinárodních soutěží a letos v únoru získal ve Stuttgartu prestižní titul Top Carver 2016!

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

Ale já taky hraji fotbal jako



stoper za dorost Svitav... Od malička 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 večere. Teď už vařím sám, zejména o víkendech.

Co se vám líbí na oboru, který jste si v SOŠ a SOU Polička vybral?

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

Jak jste se k dekorativnímu vyřezávání dostal?

Dekorativní vyřezávání neboli carving mě ve škole 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 je jste v carvingu dobrý?

Úspěch, který mě nastartoval a motivoval, byl český dy-

nový šampionát v Českých Budějovicích v roce 2014. Vyhrál jsem tam kategorie začínajících i profesionálů. Vážím si i prvenství v celkovém hodnocení v České republice za rok 2015.

Největšího úspěchu jste dosáhl 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 organizátor mě pozval i do Stuttgartu. Soutěž trvala tři dny a většinou na ní startovali lidé, kteří se carvingem profesionálně žijí. Byl jsem nejmladší účastník.

Cím 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 tři hodin. Moje věci se porotěm 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 беру jen jako příj- jemné zpestření a doplněk.