

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

Škola s rodinnou atmosférou vyžaduje odbornost i kvalitu

Jaroslav Kořínek: „V našich oborech dokážeme připravit žáky na výborné úrovni!“

Ptáme se

Chrudim – Budova SOŠ a SOU obchodu a služeb v Chrudimi upoutá návštěvníka už svým lehkým aristokratickým vzhledem. Na historii a tradici zde navazují také příjemné prostředí, rodinná atmosféra i dlouhodobé úspěšné výsledky několika generací žáků. Ředitelem této školy je už více než dvě desetiletí **Jaroslav Kořínek** (na snímku).



„Absolventi nemají zásadní problém s uplatněním na trhu práce.“

Jaroslav Kořínek, ředitel SOŠ a SOU

Jak byste nejvýstižněji charakterizoval vaši školu? Každá škola je taková, jakou ji vytvoří lidé, kteří v ní pracují, a žáci, kteří v ní studují. Tu „naši“ bych charakterizoval především jako školu se zájmem o kvalitu odborné přípravy. Naši žáci se mimo jiné bez bázně a hany a se ctí účastní mnoha soutěží odborných dovedností na regionální, celostátní a občas i mezinárodní úrovni. Nerad bych zapomněl také na příjemné prostředí školy a její moderní vybavení.

O které z vyučovaných

oborů projevují žáci základních škol největší zájem?

Z nabízených oborů je největší zájem o obor kuchař, kam každoročně přijímáme nejvyšší počet uchazečů. Ostatní obory, které vyučujeme, však nikterak zásadním způsobem nezaostávají.

Jaké zázemí a zajímavé aktivity můžete zájemcům nabídnout?

Moderně vybavené velké prostory cukrářských dílen, cvičné kuchyně a školní restaurace jsou naší chloubou, kterou nám mohou mnozí závidět. Disponujeme také čtyřmi učebnami informačních technologií a momentálně vybavujeme další učebnu na výuku počítačových sítí. Vzhledem k tomu, že ve škole se většinou sedí v lavicích, můžeme nabídnout zejména sportovní aktivity v rámci výuky jako třeba lyžařský nebo sportovní turistický kurz. Také pořádáme různé mimo výuku akce se sportovní, kulturní a poznávací tematikou. Zahraníční stáže žáků, organizované zejména v rámci programu Erasmus+, jsou již letitou samozřejmostí.

Proč by si žáci měli vybrat právě vaši školu?

Jsem škola s přátelskou atmosférou a individuálním přístupem k žákům. Vedeme je k humanitárnímu citění, toleranci, vzájemnému respektu a ochraně životního prostředí. Umíme je připravit v našich řemeslech na výborné úrovni. Každý rok navíc získávají ti nejlepší ocenění Hospodářské komory ČR



a škola obdržela čestné uznání za vysokou úroveň přípravy žáků. U maturitních oborů ve srovnání úspěšnosti u státních maturit dosahujeme průměrné úspěšnosti všech škol v České republice, což jen při započtení výsledků gymnázií do výpočtu průměrné úspěšnosti dává velmi pozitivní údaj. Mnoho absolventů naší školy pokračuje v nástavbovém studiu nebo ve studiu na vysoké škole.

Jaké je uplatnění vašich absolventů na pracovním trhu?

Absolventi školy nemají zásadní problém s uplatněním na trhu práce, jejich nezaměstnanost je minimální. Stačí se podívat na širokou na-

bídku volných pracovních míst konkrétních oborů na stránkách Úřadu práce.

Vizitka školy

Adresa:

SOŠ a SOU obchodu a služeb
Chrudim
Čáslavská 205
537 01 Chrudim

Ředitel:

Jaroslav Kořínek

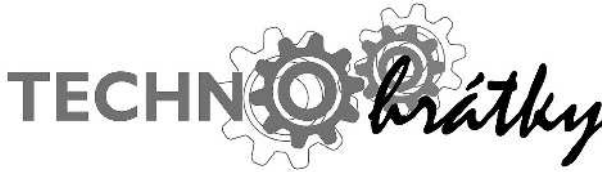
Kontaktní údaje:

Tel.: + 463 354 601

E-mail: skola@sos-sou.chrudim.cz

Web: www.sos-sou.chrudim.cz

Co jsou TECHNOhrátky?



Bude mít Pardubický kraj v příštích letech dostatek řemeslníků? Nestanou se zcela nedostatkovým zbožím? Jak zabránit úbytku či stagnaci některých technických oborů a podpořit zájem mladé generace o jejich studium?

Odpověď nabízí projekt TECHNOhrátky!

Letos už třetím rokem pokračuje úspěšný projekt odboru školství a kultury KrÚ Pardubického kraje na

podporu technického vzdělávání a řemesel. V dosavadním průběhu se do něj dosud zapojilo 4 055 žáků z 83 základních škol z regionu, kteří se soutěžní a zábavnou formou seznámili už s téměř šesti desítkami oborů.

Během roku 2015 kampaň osloví školáky ze 7. až 9. tříd, jimž představí nabídku dvanácti vybraných středních odborných škol z Pardubicka, Chrudimska, Orlickoústecka a Svitavska.

Opsáno z tabule

Okouzlili i operní divu

Chrudim – O tom, že SOŠ a SOU obchodu a služeb navštěvují kuchařské talenty, se letos v květnu přesvědčili hosté Gastronomických slavností M. D. Rettigové v Litomyšli. V prestižní soutěži žáků odborných škol na téma Zemčata a zelené věci totiž zvítězili studenti této školy Daniel Horák a Tomáš Bažant. Z pečených brambor připravili dva „dortíky“. První byl s masovou fází, domácí slaninou a špenátem, dochucený solí a pepřem. Druhý udělali z bramborové fáše, kterou naplnili máslovou zeleninou – lilkem, paprikou a cuketou. K tomu se podávala houbová omáčka. Vítězné menu ochutnala i slavná operní pěvkyně Dagmar Pecková. A náramně jí chutnalo!

Cukrárna v plných obrátkách

Chrudim – Velké oblíbenosti se těší cukrářská výroba při SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim, v níž žáci v rámci výuky pod dohledem učitelek odborného výcviku vyrábějí a prodávají sladkosti všeho druhu. Největší žně zde bývají před vánočními svátky. Letos musejí den před Štědrým večerem zákazníkům vydat takřka neuvěřitelný počet 15 000 minizákusků (rekord vřel byl 17 000) a k tomu ještě šest metrických centů vánočního čajového cukru! Obyvatelé města a okolí však služby této výroby často využívají také při svatbách, oslavách narozenin či objednávek dortů na zakázku podle návrhu.



Pocta šikovné cukrářce

Chrudim – Poháři, medaili a diplomů mají v SOU a SOŠ obchodu a služeb už bezpočet. V průběhu minulých let se na nejvyšší příčky v mnoha soutěžích v oblasti gastronomie i služeb prosadily desítky šikovných žáků. Mimořádného ocenění se dostalo letos v září také čerstvě vyučené cukrářce Aleně Brožové. Ta převzala na mezinárodním strojírenském veletrhu v Brně ocenění určené nejlepším absolventům středních odborných škol za školní rok 2014/2015, které uděluje Hospodářská komora České republiky. Symbolicky se tak stala pomyslnou pokračovatelkou předcházejících generací mladých šampionů.

Stránku připravili:

HELENA BÁRTLOVÁ a VLADIMÍR ZEMÁNEK

Foto: autoři a archiv školy

Mají žáky z Myanmaru a sami vyrážejí do světa

Za kulisami

Chrudim – Moderní a kvalitně vybavená střední škola s téměř šedesátiletou tradicí poskytuje žákům dostatek možností pro jejich profesní i osobní rozvoj.

VEDE OKRES CHRUDIM.

Nejvíce zájemců z řad žáků o některý z učebních nebo maturitních oborů v SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim má bydliště v okrese Chrudim – 71 %. Z okresu Pardubice jich přichází 21 % a zbývajících 8 % připadá na další oblasti České republiky. Toto rozlo-

žení už léta přetrvává. Školy obdobného zaměření jsou v blízkosti v Pardubicích, Chocni, Poličce a Moravské Třebové. Stala se z nich spíše regionální centra gastronomie a žáci logicky volí školy bližší i dopravně dosažitelnější. V Chrudimi však mají i žáky z Myanmaru a nyní se ozval zájemce i z Německa.

STÁLE PATŘÍ K NEJLEPŠÍM. O vysoké kvalitě výuky na SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim svědčí úspěchy žáků v soutěžích odborných znalostí. Kromě vítězství na Gastronomických slavnostech M. D. Rettigové v Litomyšli získali letos v sou-

těži Gastro Junior Bidvest Cup v Brně stříbrná pásma cukrářka Zuzana Červenková a číšník Petr Ječmínek. Stejně ocenění si vybojovali na Gastro Hradec Vitana Cup v Hradci Králové, který byl i českým šampionátem kuchařů a cukrářů, také Eliška Hrdinová a Lukáš Malinský. V soutěži O bramborovou pochoutku Vysočiny v Havlíčkově Brodu se v přípravě bramboráku umístila Dominika Volfová druhá a s Markétou Plachou skončily v družstvech třetí.

ZA ZKUŠENOSTMI DO ZAHRANIČÍ. Je běžné, že žáci SOŠ a SOU obchodu a slu-

žeb Chrudim získávají zkušenosti v zahraničí. Studenti gastronomických oborů absolvuji tříměsíční odborné stáže v pětihvězdičkových hotelích na řeckém ostrově Rhodos. V těchto dnech je čeká týdenní vzdělávací pobyt ve Velké Británii – dva roky předtím byl zájezd do Londýna, Oxfordu a Windsoru dokonce obohacený o ubytováním v anglických rodinách. Budoucí kuchaři, číšníci a cukráři se zaučují také v hotelích Kempinski v Praze, v Tatranské Lomnici na Slovensku, v italském městě Cesenatico – Gatteo Mare nebo v Hotelu Marriot v Mnichově.

Na hřišti je dršňák, ale v kuchyni jemný žonglér s vařečkou

Zpověď

Chrudim – Vybral si sport drsných chlapů a má i dršňáčkou přezdvíčku – Skin. Jenže osmnáctiletý hráč amerického fotbalu Daniel Horák je usměvavý, sympatický a přátelský mladík. A také výborný student na SOŠ a SOU obchodu a služeb v Chrudimi. Navštěvuje 4. ročník oboru gastronomie a může se pyšnit nejen sportovními, ale také kulinářskými úspěchy.

Kde jste přišel k té přezdvíčce?

V americkém fotbalu hrají juniorskou soutěž za Pardubice Bucks nejčastěji na postu 'quarterbacka'. Když jsem přišel na jeden z prvních tré-



ninků, spoluhráči mě ještě neznali, a protože jsem byl na krátko ostríhaný, přidělili mi

přezdvíčku Skin.

Kombinace jednoho z nejtvrdějších sportů a jemné kuchařské techniky je velice zvláštní – jak jste k ní dospěl?

Vaření mě chytlo už na základní škole, když jsme místo prací v dílně šli do kuchyně. Doma mě to tolik nebavilo, ale babičce v Seči jsem se při návštěvě pokáždě koukal pod ruce. Dříve jsem jí většinou jen pomáhal, ale teď už sám navařím i na víkend.

Co chystáte nejraději?

Prevážně českou kuchyni – svíčkovou nebo guláš. A hodně také s babičkou pečeme buchty a koláče. Vánoční cukroví jsme však ještě nedělali, to mě zatím nedostalo.

Cím vás oslovila SOŠ

a SOU obchodu a služeb Chrudim?

Tato škola mě zaujala víc než třeba soukromá gastroškola v Pardubicích. Jednak by tam studium bylo finančně náročnější a navíc v Chrudimi se mi zdály lepší podmínky.

Splnila se zde po příchodu vaše očekávání?

Zpočátku jsem byl trochu rozhozený, přechod z 9. třídy byl docela náročný. Bylo to asi tím, že na 'základce' s námi učitelé jednali jako s dětmi, kdežto tady už jako s dospělými. Nebyl jsem na to zvyklý, navíc přibyla spousta povinností. Postupně jsem se přizpůsobil a od poloviny 1. ročníku mě škola začala bavit.

A odměnou bylo vítězství na Gastronomických slav-

nostech M. D. Rettigové v Litomyšli!

Největší zásluhu na tom měla naše mistrová Renata Horáková, která nám v průběhu celého 2. ročníku věnovala spoustu času a všechno trpělivě vysvětlovala (pozn. – o tomto úspěchu píšeme v článku Okouzlili i operní divu).

Prozradíte své kuchařské tajemství?

Používám hodně čerstvé bylinky. Ty jídlu dodají pikantní chuť a nádhernou vůni. Moc nekořením a nepřím, nejčastěji se spolehnu jen na sůl.

Sledujete televizní pořady o vaření?

Nejvíce se dívám na pořady s britským šéfkuchařem Gordon Ramsayem. A samozřej-

mě sleduji Masterchefa, to je pro mne velká inspirace. Hodně receptů už jsem si sám vyzkoušel.

Troufl byste si na účast v této soutěži?

Už jsem se do ní dokonce přihlásil, ale v době, kdy startovala, mi ještě nebylo osmnáct, a tak mě nevzali.

Profese kuchaře je zodpovědná a vyžaduje i odvahu – souhlasíte?

Určitě, vždyť se vaří pro sto i více lidí. Každopádně to chce pevné nervy. Kuchař často zažívá stres. Snažím se nic nepokazit, ale někdy se to prostě nepovede a něco se připálí nebo přesolí. A když pak slyšíte reakci hostů, stydíte se. Naštěstí se mi něco podobného často nestává.