

Přehled studijních a učebních oborů 2014/2015



TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY S VÝUČNÍM LISTEM

KUČAŘ-ČIŠNÍK 65-51-H/01

Absolventi se po nezbytném zapracování uplatní ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Uplatní znalosti z přípravy jídel teplé a studené kuchyně, obsluhy hostů, estetické úpravy jídel, současných trendů v gastronomii a dalších.

ZEDNÍK (podporované stipendiem) 36-67-H/01

Absolventi mohou získat uplatnění při samostatné podnikatelské činnosti ve stavebnictví. Umějí zhotovit jednoduché technické náčrty, volit správný technologický postup a organizaci práce, postavit a demontovat lehké lešení, dopravit materiál a připravit jej před jeho zpracováním, rozměřit, správně založit a osadit stavební konstrukce a další nezbytné činnosti.



KLEMPÍŘ 23-55-H/01

Absolventi jsou schopni vykonávat činnosti související s povoláním stavební klempíř. Mají základní teoretické znalosti o používaných materiálech, technologických a pracovních postupech a dovedou vykonávat základní klempířské práce. V souladu s potřebami podnikatelské sféry jsou žáci učebního oboru klempíř také seznámeni se základními materiály, technologickými a pracovními postupy používanými pro práce na střeších v souvisejících obrech pokrývač a tesař.

POKRÝVAČ

36-69-H/01

Absolventi jsou schopni vykonávat pokrývačské práce na šikmých a plochých střeších. Znájí pokrývačské materiály, mají přehled o pracovním nářadí, pomůckách mechanizačních zařízení používaných v oboru, dovedou třídit a připravovat pokrývačské materiály ke zpracování, používají základní projektové a technické dokumentace střeš, volí správný technologický a pracovní postup a organizaci pracoviště při krytí šikmých a plochých střech různými druhy krytin.

KOMINÍK (podporované stipendiem)

36-56-H/01

Absolventi jsou schopni samostatně vykonávat činnosti spojené s instalací a sanacemi, čištěním a kontrolou

komínů, kouřovodů, spotřebičů paliv a dalších zařízení, revizemi všech druhů topení a měřením spalín.



MONTÉR SUCHÝCH STAVEB 36-66-H/01

Absolventi umějí číst stavební výkresy a orientují se v projektové a technické dokumentaci, volí vhodný materiál, výroby i správné technologie při provádění suchých montáží, zpracovávají sádkokartonové desky, provádějí montáže příček, obkladů na stěny a stropů, provádějí speciální úpravy povrchů a další činnosti.

TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY S VÝUČNÍM LISTEM URČENÉ ZEJMÉNA PRO ŽÁKY ZE SPECIÁLNÍCH ŠKOL

ZEDNICKÉ PRÁCE (podporované stipendiem) 36-67-E/01

Absolventi jsou připraveni vykonávat stanovený okruh pracovních činností povolání stavební dělník. Mohou připravit a uspořádat pracoviště, připravit materiál, provádějí základní zednické práce a obklad.



STRAVOVACÍ SLUŽBY 65-51-E/01

Absolventi jsou připraveni vykonávat stanovený okruh činností povolání kuchař. Provádějí předběžnou úpravu surovin a potravin, ošetřují a uskladňují potraviny, znají technologické postupy při přípravě jídel a nápojů, umí připravit základní polévky, omáčky, přílohy a bezmasé pokrmy, ovládají základy jednoduché obsluhy a další činnosti.

TECHNOhrátky



www.issmt.cz
www.klickevzdelani.cz/technohratky

2014/2015



SPECIÁLNÍ VYDÁNÍ PRO INTEGROVANOU STŘEDNÍ ŠKOLU MORAVSKÁ TŘEBOVÁ



Nela Smékalová, sběratelka prestižních gastronomických titulů z Integrované střední školy Moravská Třebová

Zlatý triumf: divočák s kaštanovou omáčkou

Drobná tmavovlasá Nela Smékalová je pohodář a smíšek. A také hotový kulinářský poklad. Když se v Poličce učila oboru cukrář, blýskla se dvakrát na vrcholné celostátní soutěži Gastro Junior Brno a v letech 2012 i 2013 tam získala zlaté pásmo. Rok poté zazářila znovu – tentokrát však pro změnu v oboru kuchař-číšník.

„Je to tak. Na Střední odborné škole a Středním odborném učilišti v Poličce jsem si vybrala obor cukrář. Ale protože jsem chtěla získat v gastronomii kompletní kvalifikaci, přidala jsem si ještě Integrovanou střední školu v Moravské Třebové,“ vypráví devatenáctiletá dívka a z jejích slov je cítit rozhodnost i pevně stanovený životní cíl.

I při svém mládí už nebydlí ani s rodiči, ani na internátě, ale v bytě společně se svým přítelem. Ten bude příští rok maturovat na střední zemědělské škole. Je vášnivým kynologem a trénuje psy. Dobré jídlo má samozřejmě také rád.

PŘÍBĚH

„Doma jsem nikdy moc nevařila a na školu jsem šla hlavně kvůli tomu, abych se to naučila. Mámě jsem sice občas s něčím při vaření pomohla, ale to byly jen drobnosti. Moc mě ke sporáku nepouštěla. Víc jsem se zapojila, jen když jsme pekly na vánoce cukroví. Důležité bylo, že mě vaření bavilo. Recepty a postupy jsou stejné, takže pak už je to spíše záležitost praxe,“ říká se samozřejmě také rád.

A má být opravdu na co pyšná! V lednu 2014 totiž uspěla na mezinárodním mistrovství České republiky a současně 20. ročníku prestižní mezinárodní soutěže mladých talentů v oblasti gastronomie Gastro Junior – Bidvest Cup. V nabité konkurenci soupeřů z dvaadvaceti nejlepších hotelových a gastronomických škol se

při přípravě moderního teplého pokrmu s přílohami umístila ve zlatém pásmu.

„Základní surovinou pro všechny soutěžící bylo maso z divočáka. Dvě další suroviny jsme si vylosovali dvacet minut před začátkem. Nakonec jsem vařila ragú s kaštanovou omáčkou a patátovými resty. Myslím, že o úspěch se zasloužil celkový můj přístup – pečlivá příprava surovin a dodržování všech zásad,“ popisuje svůj parádní kus. Jenže vzápětí docela bezelstně dodá, že stejně nejraději vaří sladká jídla jako buchtičky s krémem nebo ovocné knedlíky.

„Co je na vaření ze všeho nejdůležitější? Aby se jídlo nepřipálilo nebo dokonce nespálilo!“

Až v roce 2015 dokončí i druhý učební obor, věří, že se jí podaří naplnit velký gastronomický sen. S přítelem totiž plánují, že si v Moravské Třebové otevrou vlastní hospůdku nebo možná spíše bar. Už se oba těší na příjemné hosty, jimž budou každý den připravovat kuchařské i cukrářské pomyšlení.

„O sportovcích se říká, že se musí s určitým talentem narodit. Kuchař ale asi také potřebuje částečný talent – to platí zejména pro špičkové kuchaře. Vařit na určité úrovni se však naučí každý, jen k tomu musí mít vztah. S žádným pokrmem nemám problém, a co chci, to si prostě uvařím. To je však i zásluha našich učitelů teorie i praxe, Miroslava Sojky, Renaty Částkové a dalších,“ přiznává stále dobře naladěná Nela, jejíž druhou vášní se stal skauting.

Nejraději má italskou kuchyni, která hodně používá těstoviny a koření. Na klasická česká jídla však rozhodně nezanevřela. Recepty získává v knížkách, časopisech, na internetu, od babičky nebo od kamarádů. Právě podle babiččina receptáře se naučila péct výborné koláčky.

A její rada, co je na vaření ze všeho nejdůležitější? „Aby se jídlo nepřipálilo nebo dokonce nespálilo!“

VÍTE, ŽE...

- ... se škola může pochlubit čtyřicetiletou tradicí nabízených stavebních a gastronomických oborů?
- ... mezi nabízenými obory jsou i obory určené žákům ze speciálních škol?
- ... škola nabízí žákům praxe v téměř 20 gastronomických a 10 stavebních firmách?
- ... největší zájem mají zaměstnavatelé o zdejší klempíře, pokrývače nebo kuchaře-číšníky?
- ... obory zedník, zednické práce a kominík podporuje Pardubický kraj formou stipendií od 300 do 600 Kč měsíčně?
- ... žáci se pravidelně umísťují na nejvyšších příčkách nejruznějších celostátních oborových soutěží?
- ... škola poskytuje nabídku třinácti rekvalifikačních kurzů ve vybraných stavebních a gastronomických oborech?



Budoucí zedníci mohou využít stipendijního programu Pardubického kraje.

PROČ JÍT PŘÁVĚ SEM

1. Škola se může pochlubit maximálním uplatněním svých absolventů na trhu práce napříč nabízenými obory.
2. Žáci mohou absolvovat mnoho doplňkových kurzů, v gastrooborech – např. barmanský, baristický, sommelierský nebo vřezávání ovoce a zeleniny, v oblasti sociálních služeb kurz tyfopedický, somatopedický či canisterapii.
3. V nabídce školy jsou i zajímavé zahraniční praxe a odborné stáže v řádu týdnů i několika měsíců.

ODPOSLECHNUTO



„Na studium v ISS Moravská Třebová ráda vzpomínám. Naše třídní učitelka PhDr. Marie Lopourová je nezapomenutelnou osobností. Skvělejší učitelku jsem nepotkala. Vůbec celý pedagogický sbor je naplněn kvalitními pedagogy. Ze znalostí, které mi dalo studium na této škole, těším dodnes.“

Monika Boháčová, DiS, absolventka oboru sociální péče – sociálně správní činnost v roce 2009

STIPENDIJNÍ PROGRAM

Podmínky a kritéria pro získání stipendií

- 1) hodnocení žáka z odborného výcviku stupněm prospěchu 1 – výborný nebo 2 – chvalitebný
- 2) celkové hodnocení žáka vyjádřeno stupněm prospěl/a s vyznamenáním nebo prospěl/a
- 3) chování žáka hodnoceno stupněm hodnocení 1 – velmi dobré
- 4) ředitel školy nerozhodl o podmíněném vyloučení žáka
- 5) žákovi nebyla uložena důtka ředitele školy
- 6) žák nemá neomluvenou absenci

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

Výše vyplacených stipendií

1. ročník
400 Kč měsíčně za výborné (1) hodnocení žáka z odborného výcviku.
300 Kč měsíčně za chvalitebné (2) hodnocení žáka z odborného výcviku.
2. ročník
500 Kč měsíčně za výborné (1) hodnocení žáka z odborného výcviku.
300 Kč měsíčně za chvalitebné (2) hodnocení žáka z odborného výcviku.
3. ročník
600 Kč měsíčně za výborné (1) hodnocení žáka z odborného výcviku.
400 Kč měsíčně za chvalitebné (2) hodnocení žáka z odborného výcviku.



Volba v duchu rodinné tradice

Proč jste se rozhodli studovat právě svůj obor?



„Ovlivnila mě rodinná tradice. Táta je pokrývač, strýc v vlastní dost velké stavební firmě, takže jsem v tomhle prostředí vyrůstal od malička. Často jsem jim chodil pomáhat – hlavně jsem musel zatloukat hřebíky. Škola se mi líbí, máme dobrého mistra, který se nás snaží všechno naučit. Klempířina není špinavá práce, ani fyzicky náročná. Vyžaduje však přesnost a šikovnost. Dnes už zvládám prakticky všechny dílenské práce a na střeše to mám už také okoukané. Až se vyučím, tak se budu určitě věnovat tomuto řemeslu. Jako soukromník asi ne, protože přes zimu není moc práce, ale rád bych nastoupil do nějaké firmy. Už se docela těším.“
Michal Moučka, 17 let, 3. ročník, obor klempíř

„Inspirovala mě moje sestřenice, která už tento obor absolvovala. Po základní škole jsem moc nevěděla, kam jít, a gymnázium mě příliš nepřitahovalo. Naopak možnost cestovat do zahraničí mě hodně lákala. To se mi už také splnilo a v roce 2013 jsem strávila tři měsíce na Rhodosu. Nemám problém pohybovat se a pracovat mezi lidmi, obsluhovat je. Hodně mě to baví. Po maturitě bych ráda pokračovala ve studiu – buď půjdu na vysokou, nebo na jazykovou školu. A pak bych si ještě ráda alespoň na rok vyzkoušela zahraniční praxi v Řecku nebo v Itálii. Můj sen je provozovat jednu svůj vlastní hotýlek.“

Kristýna Fišerová, 18 let, 4. ročník, obor hotelnictví a turismus



„Rád pracuji rukama a tohle řemeslo se mi líbí. Vybral jsem si je i proto, že do budoucna mi nabídne dobré uplatnění. Táta vlastní montážní firmu a hodně jsem toho od něj pochytíl, když jsem mu chodil pomáhat. Teď toho využívají známí, kteří za mnou chodí, zda bych jim poradil nebo na stavbu přišel na brigádu. Obor je velice zajímavý, pořád se v něm objevují nové technologie i materiály, takže se člověk pořád učí novým věcem. Nejraději pracuji s ytongem, protože to je lehký materiál, který se dobře zpracovává. Po vyučení mám v plánu ještě studium další školy uměleckého charakteru. Od malička jsem maloval a absolvoval jsem i 'žušku'. Chci být zedníkem, ale věřím, že se mi i tyto zkušenosti budou hodit.“
Lubomír Pospíšil, 18 let, 3. ročník, obor zedník

„Slyšel jsem, že tato škola má výborné podmínky. Utvrdilo mě v tom i to, že když jsem pročítal její webové stránky, tak jsem se dozvěděl, že její žák Milan Englc dvakrát vyhrál soutěž Zlaté ručičky o nejlepšího pokrývače v České republice a další kluci obsadili druhá místa. Táta je sice klempíř, obor pokrývač mi však doporučil. Možná i kvůli tomu, že bych mu pak do klempířiny moc mluvil. Chodil jsem mu také pomáhat a nosil třeba lepenku. Baví mě pracovat ve výškách. Strach z nich vůbec nemám, naopak – přitahují mě. Zkoušel jsem to už také s horolezectvím. Ještě mě čeká dlouhá cesta k ukončení školy, ale po vyučení bych chtěl nastoupit raději do nějaké stavební firmy.“
Dominik Vigh, 15 let, 1. ročník, obor pokrývač



VIZITKA ŠKOLY

Adresa:
Integrovaná střední škola
Moravská Třebová
Brněnská 1405
571 01 Moravská Třebová

E-mail:
info@issmt.cz

Web:
www.issmt.cz

Kontaktní údaje:
Tel.: +420 461 316 322

Ředitel:
Ing. Miloš Mička



Na každou střechu se musím soustředit jinak



Osmnáctiletý Milan Englc se v Integrované střední škole Moravská Třebová vyučil pokrývačem a je tak úspěšným pokračovatelem již čtvrté generace těchto řemeslníků. Letošní absolvent, rodák z Hlinska, má navíc do budoucna ideální vyhlídky. Kromě středoškolského diplomu třímá v ruce i dvě ocenění pro nejlepšího pokrývače České republiky, které získal v prestižní učňovské soutěži České ručičky v letech 2013 i 2014.



U ZPOVĚDI

Bylo u vás již od dětství rozhodnuto, že budete pokračovat dále v rodinné tradici a stanete se pokrývačem?

Vlastně ano. Pradědeček i dědeček byli pokrývači a také otec se věnuje této profesi. A protože jsem mu od malička pomáhal a opravdu hned mě to začalo nesmírně bavit, vlastně jsem se těšil na to, že budu už čtvrtou generací pokrývačů v naší rodině.

A výšek jste se nikdy nebál?

Nebál - naopak mě lákaly. Už od šesti let jsem strašně rád běhal a skákal po střechách. Nahore mě nemůže

vidět snad jen jediný člověk - maminka. Bojí se a raději hned odchází.

Jaký je to pocit být v České republice nejlepším ve svém oboru? A to hned dvakrát po sobě...

Je to skvělý pocit, užívám si to. Oslavil jsem to v rodinném kruhu, i doma jsou šťastní, hlavně táta. Ale zároveň si uvědomuji, že soutěže jsou něco jiného než reálné pracovní prostředí. Škola skončila a teď začne ta opravdová práce.

Dokážete srovnat loňské a letošní vítězství?

Loni jsem přece jen byl víc nervózní, letos už jsem věděl, do čeho jdu, a tolik jsem se nebál. A samozřejmě mezi oběma soutěžemi uplynul rok, během kterého jsem ve škole zase pochytíl něco dalšího. Už jsem byl zkušenější. Nicméně vlastnosti, jako jsou pracovitost, obratnost a spolehlivost, které jsem vyznával předtím, jsou u mě na prvním místě stále.

Víte, že jste si na sebe upletl bič? Budete teď muset dokazovat, že jste opravdu nejlepší!

Jsem si toho vědom. Já se však snažím dělat každou práci poctivě, tak by to neměl být problém. Nejsem zvyklý něco odfláknout.

Nyní už máte v ruce výuční list. Kam povedou vaše další kroky?

Měl o mě zájem jeden tesař z Hlinska, ale já jsem už předeem věděl, že budu dál pracovat s tátou v rodinné firmě, kam jsem hned po škole nastoupil. Už děláme na několika zakázkách a teprve nyní poznávám rozdíl oproti škole. Například během soutěží jsme pracovali jen s jedním typem střechy. Teď to mám tak, že co stavba, to jiný typ střechy. Na každou se tak musím dívat jiným způsobem. Ale těším se, že mohu nyní v praxi ukázat to, co jsem se za ty roky ve škole naučil. Nebojím se toho, naopak si věřím.

Co se vám vlastně na tomto řemesle nejvíc líbí?

Práce ve výškách a na čerstvém vzduchu, pocit volnosti. I když třeba zmoknu, zlobím se jen chvíli. Střecha zakončuje stavbu celého domu a jsem rád, že právě já ji mohu udělit konečnou podobu.



PTÁME SE

Zaměstnavatelé si naše učně nemohou vynachválit



Jaké zázemy a zajímavé aktivity můžete zájemcům nabídnout?

Od září 2013 provozujeme školní restauraci Fabrika ve Svitavách. V tomto prestižním restauračním zařízení s moderními technologiemi se připravují na své budoucí povolání žáci oboru kuchař-číšník. Mimo základní osnovy žákům nabízíme i mnoho zajímavých kurzů, např. barman, barista nebo flypedie či somatopedie. Žáky také vysíláme pravidelně na zahraniční stáže, nejčastěji na Slovensko, do Řecka, Německa nebo na Kypr. A třeba z Německa se s nabídkou budoucího zaměstnání vracela většina z nich nejen oborů z gastronomie, ale zejména sociální činnosti.

Jaké je uplatnění vašich absolventů na pracovním trhu?

Šikovní žáci najdou uplatnění kdykoliv bez problémů. Výuka učebních oborů probíhá formou pravidelného střídání týden teoretického vzdělávání a týden praxe a tuto praxi ve školních dílnách kombinujeme vždy s prací u reálných zaměstnavatelů. A právě tam si je firma předem vytipuje a dopředu domluví budoucí zaměstnání. Zpětná vazba od zaměstnavatelů je většinou výborná. Další motivací představuje i kapesné v podobě odměny za produktivní práci, a to třeba i do výše 2 000 korun.

Proč by si žáci měli vybrat právě vaši školu?

Výsledky, kterých dosahujeme v gastronomických i stavebních oborech, jednoznačně korespondují se čtyřicetiletou tradicí školy. Zisk Certifikátu kvality odborné školy v oblasti gastronomie, který jsme získali ve srovnání se všemi gastronomickými školami v České republice, jen dokládá vysokou odbornost učitelů a mistrů a záruku kvality pro naše budoucí žáky. Práci našich žáků oceňují velké firmy, drobní podnikatelé i ostatní veřejnost.

Opsáno ze školní tabule

PRESTIŽNÍ CERTIFIKÁT KVALITY



Pouze několik gastronomických škol v České republice se může pochlubit **Certifikátem odborných škol (tzv. certifikátem**

kvality). Od 29. září 2014 však mezi ně patří **nejméně po dobu tří let** také ISŠ Moravská Třebová. Toto prestižní ocenění uděluje **Asociace kuchařů a cukrářů ČR ve spolupráci se Světovou asociací kuchařů a cukrářů**. Podmínkou získání tohoto ocenění jsou dlouhodobě vynikající výsledky v oblasti vzdělávání a odborných praxí, vysoká kvalifikace pedagogických pracovníků, zřízení odborné knihovny, ale také zlaté medaile žáků školy získané na nejvýznamnějších soutěžích v tuzemsku i zahraničí.

STAVAŘI NA STUPNÍCH VÍTĚZŮ



O tom, že budoucí stavaři – **klempíři, pokrývači a zedníci** – z ISŠ Moravská Třebová se stanou špičkovými mistry svého řemesla, svědčí i jejich **četné úspěchy v regionálních i celostátních oborových soutěžích**. V únoru 2014 v rámci regionu Čechy skončili žáci tehdejšího 2. ročníku **oboru klempíř Michal Moučka** a **Štěpán Remeš** v konkurenci renomovaných škol z Prahy, Kladna či Plzně na výborné druhé příčce. Měsíc poté si z šampionátu Čech odvezli z Prahy **z klání pokrývačů** dokonce vítězství třetíci **Milan Englc** a **Jakub Schippl** a obhájili tak svůj loňský triumf! V celostátním měření dovedností v květnu obsadily **oba páry skvělé 2. místo!**

ZA KVALITOU DO SVITAVSKÉ FABRIKY



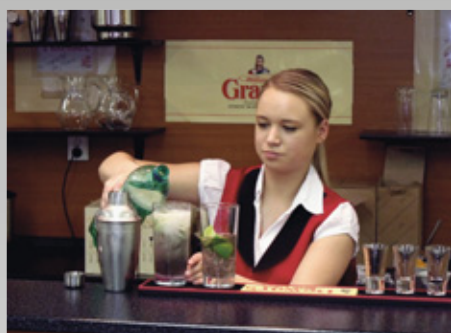
Od září 2013 mohou žáci ISŠ Moravská Třebová zvát své přátele, rodinné příslušníky, ale také veřejnost do „své“ školní restaurace

Fabrika. Od doby, kdy škola obdržela nabídku na její provozování v multifunkčním centru ve Svitavách, přitom uteklo pouhého půl roku. Denně zde žáci pod dozorem pedagogů **vaří 200 obědů a zajišťují i kompletní servis**. Reakce návštěvníků jsou velice pozitivní, pochvalují si nabídku i kvalitu poskytovaných gastronomických služeb. Škola přesunem z původních prostor restaurace Junior v Lanškrounské ulici získala **moderní zázemí pro výuku** a žáci rovněž **možnost zvládat taje oboru kuchař-číšník v reálném prostředí**.

KRISTÝNINY PUNČE ZAUJALY



S příběhem Nely Smékalové, nadané zářky oboru kuchař-číšník, se seznámíte na titulní straně. ISŠ Moravská Třebová však navštěvují také další talenty v gastro-



Žáci mohou získat kvalifikaci v mnoha zajímavých kurzech – např. barmanském.



Obor pokrývač patří k těm nejpřестиžnějším z celé nabídky školy.



V průběhu roku čekají na zájemce také zajímavé sportovní aktivity.



Kuchaři a číšníci mohou získat neocenitelné zkušenosti i během zahraničních stáží.



Mezi vyhledávané obory patří také sociální činnost.

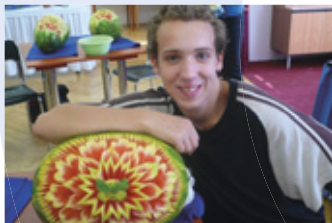
mických oborech. Jednou z nich je **Kristýna Fišerová**, zářkyň 4. ročníku oboru hotelnictví a turismus. Té se v lednu 2014 podařilo v oboru číšník-servírka postoupit do finále mistrovství ČR a 20. ročníku celostátní soutěže Gastro Junior – Bidvest Cup, při níž prokázala výbornou připravenost **při přípravě nealkoholického a alkoholického punče** včetně servisu. Součástí byla i **jazyková zkouška** – komunikace s hostem v angličtině. Za svůj bezchybný výkon se umístila mezi nejlepšími **ve zlatém pásmu**.

PŘIVÁŽEJÍ CENNÉ ZKUŠENOSTI



Žáci ISŠ Moravská Třebová čerpají neocenitelné zkušenosti **při zahraničních stážích**. Neobyčejně čilé jsou především kontakty se Střední odbornou školou obchodu a služeb **v Žiaru nad Hronom na Slovensku**. Spolupráce spočívá v každoroční vzájemné výměně žáků gastronomických oborů. Ti však mohou zamířit i na atraktivní tříměsíční stáž **na řecký ostrov Rhodos**, kde je čeká obsluha v restauraci nebo za barem v hotelu pro dva tisíce osob. V rámci projektu Leonardo míří žáci gastrooborů, sociální péče a stavebních oborů **na měsíční stáž do Lipska**. Partnerská německá strana jim jako důkaz spokojenosti s jejich prací uděluje na závěr pobytu ceněný doklad o stáži v podobě **certifikátu Europass**.

KURZY BAVÍ A TÁHNOU



ISŠ Moravská Třebová pořádá pro své žáky řadu zajímavých odborných kurzů, které mají za cíl rozšířit jejich portfolio

dovedností a znalostí nad rámec běžné výuky – například **barmanský, baristický či sommeliérský**. Tradiční a velice oblíbenou aktivitou je také **kurz vyřezávání ovoce a zeleniny (carving)**, který lektoruje držitel zlaté medaile v této disciplíně na Světové kuchařské olympiádě **Luďěk Procházka**. A že absolventi těchto kurzů jsou pozoruhodní žáky, potvrzují i jejich následné úspěchy na nejrůznějších soutěžích v podobě získaných bronzových a stříbrných diplomů.

AMERICKÝ MLUVČÍ V AKCI



Bohaté zahraniční kontakty žáků ISŠ Moravská Třebová vyžadují **dobrou jazykovou přípravu**. Stalo se zde už tradicí, že lekce angličtiny žákům **zpestruje roditel mluví v USA Daniel Lupton**. „Vítám aktivitu pedagogů vyučujících anglický jazyk, kteří se tímto způsobem snaží zpestřit a zkvalitnit výuku možností této originální konverzace. Jeho hodiny však přispívají nejen k procvičení komunikace, ale také ke kulturnímu povědomí o společnosti a kultuře Spojených států,“ pochvaluje si ředitel školy **Miloš Mička**.