

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

Střední škola plná špičkových kuchařů, klempířů a pokrývačů

Miloš Mička, ředitel ISS M. Třebová: „Zaměstnavatelé si naše učně nemohou vynachválit!“

Ptáme se

Moravská Třebová – Více než čtyřicetiletá tradice nabízených gastronomických a stavebních oborů nese v Integrované střední škole Moravská Třebová své ovoce. Kvalitní výuku dokazují žáci mimo jiné na mnoha celostátních oborových soutěžích, z nichž se vracejí s nejcennějšími vavříny. Není proto divu, že se o takové učně firmy perou, což těší i ředitele školy Miloše Mičku (na snímku).



„Výsledky, kterých dosahujeme v gastronomických i stavebních oborech, jednoznačně korespondují se čtyřicetiletou tradicí školy.“

Miloš Mička, ředitel školy

Jak byste charakterizovali vaši školu?

Naším dlouhodobým cílem je především co nejvyšší kvalita výuky odborných předmětů a příprava žáků pro jejich uplatnění na trhu práce ve zvoleném oboru. Indikátorem úspěšnosti této naší sna-

hy je každoročně řada úspěchů našich žáků v odborných soutěžích.

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

Tradičně se nám daří naplnit obory z oblasti gastronomie, tedy kuchař-číšník a hotelnictví. U stavebních profesí se vždy po roce zájem střídá o pokrývače a klempíře. Více chlapců bychom ovšem uvítali třeba v oboru sociální činnost.

Jaké zázemí a zajímavé aktivity můžete zájemcům nabídnout?

Od září minulého roku 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 – například barmanských, baristických, tyfopedických (pozn. – zaměřený na osoby se zrakovým handicapem) či somatopedický (pozn. – pro osoby s tělesným handicapem). 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 z gastronomických oborů, 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 týdne teoretického vzdělávání a týdne praxe a tuto praxi ve školních dílnách kombinujeme vždy s prací u reálných zaměstnavatelů. A právě tam si kvalitní učně firma předem vytipuje a dopředu domluví budoucí zaměstnání. Zpětná vazba od zaměstnavatelů je většinou výborná. Další motivaci představuje i kapesné v podobě odměny za produktivní práci, a to třeba i do výše dvou tisíc korun.

Proč by si žáci měli vybrat právě vaši školu?

Výsledky, kterých dosahujeme v gastronomických i stavebních oborech, korespondují se čtyřicetiletou tradicí školy. Certifikát kvality odborné

školy v oblasti gastronomie, který jsme letos v září získali ve srovnání se všemi gastronomickými školami v republice, jen dokládá vysokou odbornost učitelů a mistrů i záruku kvality pro naše budoucí žáky. Práci našich žáků oceňují velké firmy, drobní podnikatelé i ostatní veřejnost.

Vizitka školy

Adresa:

Integrovaná střední škola
Moravská Třebová
Brněnská 1405
571 01 Moravská Třebová

Kontaktní údaje:

Tel.: +420 461 316 089
E-mail: info@issmt.cz
Web: www.issmt.cz

Ředitel: Ing. Miloš Mička

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!

Odbor školství a kultury Pardubic-

kého kraje pokračuje také letos v unikátní kampani na podporu technického vzdělávání a řemesel. Ta začala loni v květnu a dosud se do ní zapojilo 1500 žáků z 50 základních škol celého regionu. Do konce roku 2014 osloví zhruba stejný počet dětí, které se seznámí s nabídkou dalších deseti vybraných středních odborných škol z Pardubicka, Chrudimska, Ústec-koorlicka a Svitavska.

Opsáno z tabule

Prestižní certifikát kvality

Moravská Třebová – Pouze několik gastronomických škol v České republice se pyšní Certifikací odborných škol (tzv. certifikátem kvality). Od 29. září 2014 mezi ně patří nejméně po dobu tří let také ISS Moravská Třebová. Toto prestižní ocenění uděluje Asociace kuchařů a cukrářů ČR ve spolupráci se Světovou asociací kuchařů a cukrářů. Podmínkou jeho získání jsou dlouhodobě vynikající výsledky v oblasti vzdělávání a odborných praxí, vysoká kvalifikace pedagogických pracovníků, zřízení odborné knihovny, ale také zlaté medaile žáků školy na nejvýznamnějších soutěžích v tuzemsku i zahraničí.

Stavaři na stupních vítězů

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



Za kvalitou do svitavské Fabriky

Moravská Třebová – Od září 2013 mohou žáci ISS Moravská Třebová zvát 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 zatím velice pozitivní. Škola získala moderní prostory pro výuku a žáci rovněž možnost zvládat taje oboru kuchař-číšník v reálném prostředí.

Stránku připravili:

EVA HROMÁDKOVÁ a VLADIMÍR ZEMÁNEK

Foto: autoři a archiv školy

Zlaté punče, německý Europass a přitažlivé kurzy

Za kulisami

Moravská Třebová – Integrovaná střední škola Moravská Třebová se může pochlubit mnoha zajímavými aktivitami. Zde jsou příklady některých z nich.

KRISTÝNINY PUNČE ZAUJALY. Školu navštěvuje mnoho talentů v gastronomických oborech. Jedním z nich je také Kristýna Fišerová, žákyně 4. ročníku oboru hotelnictví a turismus. Té se v lednu 2014 podařilo v oboru číšník-servírka postoupit do finále mistrovství České

republiky a 20. ročníku celostátní soutěže Gastro Junior – Bidvest Cup, při němž prokázala výbornou připravenost při přípravě nealkoholického a alkoholického punče včetně následného 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 školy čerpají neocenitelné zkušenosti rovněž při zahraničních stážích. Neobyčejné cíle 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 stáže do Lipska. Partnerská německá škola jim na závěr pobytu uděluje doložku o stáži v podobě certifikátu Europass.

KURZY BAVÍ A TÁH-

NOU. Škola 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 Luděk Procházka. A že absolventi tohoto kurzu jsou pozornými žáky, potvrzují i jejich následné úspěchy na nejrůznějších soutěžích v podobě získaných bronzových a stříbrných diplomů.

Co je na vaření nejdůležitější? Přece nepřipálit jídlo!

Zpověď

Moravská Třebová – Drobná tmavovlasá Nela Směkalová 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 tam zazářila znovu – tentokrát však pro změnu v oboru kuchař-číšník.

Nejprve jsem si na Střední odborné škole a Středním odborném učilišti v Poličce vybrala obor cukrář. Ale protože jsem chtěla získat v gastronomii kompletní kvalifikaci, přidala jsem si ještě obor číšník-kuchař v Integrované střední škole Moravská Třebová.



Vařila jste doma už odmalicka?

Právě že vůbec ne! 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.

Jaké byly vaše začátky?

Důležité bylo, že mě vaření hodně bavilo. Recepty a postupy jsou pořád stejné, takže pak už to spíše je záležitost praxe. Nejraději připravuji sladká jídla, jako jsou buchtičky s krémem nebo ovocné knedlíky.

Dáváte přednost klasické české kuchyni, nebo spíše některé zahraniční?

Nejraději mám italskou

kuchyni, která hodně používá těstoviny a koření. Ještě na škole v Poličce jsme absolvovali třítýdenní stáž v italském městě Cesenatiku a leccos jsem tam okoukala.

Čím jste okouzila porotu při svém zlatém úspěchu na prestižní soutěži mladých talentů Gastro Junior – Bidvest Cup 2014 v Brně?

Obecné zadání znělo – teplý pokrm s přílohami. Základní surovinou pro všechny soutěžící bylo maso z divočka. Dvě další suroviny jsme si vylosovali dvacet minut před začátkem soutěže. Nakonec jsem vařila ragú s kaštanovou omáčkou a patátovými resty.

Jaká byla konkurence?

Docela nabité – dvaadvacet soupeřů, žáků z nejlepších hotelových a gastronomických škol z celé republiky.

Co rozhodlo o tom, že jste získala zlaté pásmo?

Myslím, že se o to asi nejvíce zasloužil celkový můj přístup – pečlivá příprava surovin a dodržování všech zásad.

Kde získáváte recepty?

Různě. V knížkách, časopisech, na internetu, od babičky nebo od kamarádů. Třeba od babičky jsem se naučila výborné koláčky. Jsou úplně jiné, než jaké děláme na praxi.

O sportovecch se říká, že se musí s určitým talentem narodit. Platí to i o kuchařích?

Částečný talent asi mít také musí – zejména ti špičkoví kuchaři. Vařit na určité úrovni se však naučí každý, ale musí k tomu mít vztah.

Jaký je váš gastronomický sen, až dokončíte druhý učební obor?

S přítelem plánujeme, že si v Moravské Třebové otevřeme vlastní hospůdku nebo možná spíše bar. Rádi bychom to zkusili a moc by nás to bavilo. Školu končím už příští rok, tak uvidíme.

Co je na vaření ze všeho nejdůležitější?

Aby se jídlo nepřipálilo nebo dokonce nespálilo!

O co se zajímá talentovaná kuchařka, když zrovna nevaří?

Moc mě baví skauting, kterému se věnuji od dětství. S partou vyrážíme do přírody, nejčastěji na Kvíčalku, ale také na Posekanec nebo na Baldu. A občas pomohu kamarádce, která vede menší děti.