

Jsou provoněni cukrovím a ozdobeni úspěchy i kvalitou

Motivace ke studiu? Moderní učebny, zahraniční stáže a praxe nebo nadstandardní kurzy

Na návštěvě

Chrudim – Na Střední odborné škole a Středním odborném učilišti obchodu a služeb Chrudim se žáci opravdu



nenudí. Vyrážejí na zahraniční stáže, účastní se oborových soutěží a zejména cukrářský um dávají na odví i veřejnosti prodejem vlastních pamlsků. Pod vedením ředitele **Jaroslava Kořínka** (*na snímku*) se škola může pochlubit opravdu zajímavými ingrediencemi – úspěchem smíchaným s kvalitou.

„Reálné prostředí je pro žáky výhodou, nemají pak problém po ukončení studia nastoupit do provozu, neboť vědí, co mohou očekávat.“

Jaroslav Kořínek, ředitel školy

Chrudimská škola nabízí zájemcům tři tříleté obory s výučním listem – prodavač-aranžér, cukrář, kuchař-číšník. Maturitu lze získat ve čtyřletých oborech informatika v ekonomice nebo gastronomie a hotelnictví.

„Snažíme se nabídnout uchazečům obory, které jsou zajímavé a uplatnitelné na trhu práce. Stabilní zájem je zejména o obory informační technologie, kuchař a cukrář. Ale ani ty ostatní nezůstávají pozadu. Vzhledem k všeobecnému úbytku žáků v populačních ročnících, které přecházejí ze základních škol na střední, ale i vzhledem k dostatečné kapacitě naší školy, dokážeme uspokojit všechny zájemce o studium,“ říká ředitel Jaroslav Kořínek.

Ve zdravém duchu

K benefitům, jež škola poskytuje, patří nepochybně moderně vybavené odborné učebny, příjemné prostředí i zázemí, zahraniční stáže a praxe nebo nadstandardní kurzy spolufinancované z grantů a projektů Evropské unie. Od roku 2009 se zde uskutečnilo sedm projektů za 17 milionů korun zaměřených na zkvalitnění výchovně-vzdělávacího procesu, tvorbu výukových materiálů a metodik apod.

„Podporujeme trend používání zdravých a kvalitních potravin a vedeme k tomu i naše žáky. Ve školní jídelně nepracujeme s žádnými polotovary nebo konvencencemi (*pozn. – nápoje v prášku, konzervy, mražené potraviny*) a vše vaříme čerstvě. V cukrařině vyrábíme krémy z másla, nepoužíváme žádné náhražky ani tuky – maximálně občas barvivo na mandlovku,“ vysvětluje Jitka Dopitová, vedoucí učitelkou odborného výcviku.



Cenné zkušenosti

SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim momentálně navštěvuje 478 žáků; o jejich výuku se stará 30 učitelů teoretické výuky a 15 učitelů odborného výcviku. Škola spolupracujeme s mnoha organizacemi a podnikateli, zejména z oblasti gastronomie a hotelnictví.

„Naši žáci na pracovištích těchto podniků vykonávají praxi, ať již pod vedením učitelů odborného výcviku, nebo přímo zaměstnanců. Reálné prostředí je pro žáky výhodou – nemají pak problém po ukončení studia nastoupit do provozu, neboť vědí, co mohou očekávat i co se očekává od nich,“ dodává Jaroslav Kořínek.

Hodně zkušeností žáci načerpají i v zahraničí. Škola se podílí na projektech v mnoha mezinárodních programech pro výměnné stáže a zahra-

niční praxe žáků. V letech 2013 a 2014 v rámci programu Leonardo da Vinci absolvovali budoucí kuchaři, číšníci a cukráři například stáže v hotelích Kempinski v Praze, v Tatranské Lomnici na Slovensku, v italském Cesenatico-Gatteo Mare nebo v Hotelu Marriot v Mnichově.

Vizitka školy

Adresa:

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

Ředitel:

Mgr. Jaroslav Kořínek

Kontaktní údaje:

Tel.: + 463 354 601
E-mail: skola@sos-sou.chrudim.cz
Web: www.sos-sou.chrudim.cz

SouSošík – vtipná i jedovatá internetová pavlač

Za kulisami

Chrudim – Střední odborná škola a Střední odborné učiliště obchodu a služeb Chrudim již několik let provozuje školní časopis tvořený samotnými žáky. Obsah je místy morbidní, místy poučný, jindy zábavný. Vznikla tak originální internetová pavlač – SouSošík.

„Časopis byl původně tištěný, ale dnešní doba už papíru moc nepřeje. Vše se přesouvá na internet a touto proměnou

prošel i časopis SouSošík, který funguje již čtvrtým rokem,“ říká učitel IT předmětů Petr Vašíček, autor celého nápadu. Původně vystudovaný žurnalista zde pouze plní roli editora, obsah tvoří výhradně žáci školy, zejména pak vyšších maturitních ročníků.

Cílem časopisu SouSošík, jehož titul je odvozen z názvu školy, nejsou běžné informace o škole, ale postřehy, komentáře a názory samotných žáků, kteří tvoří příspěvky do různých oblastí – například gastronomie, sportu, internetu a PC či kultury. Svůj prostor

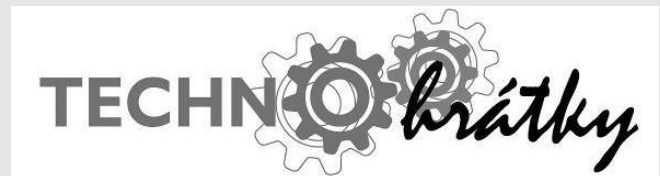
zde však dostává i poezie a povídky nebo postřehy odjinud.

„Nic nevhodného bych na web nepustil, ale že tam jsou i někdy morbidní příspěvky? To ke studentskému životu a projevu patří. Chci, aby se žáci realizovali, a v tomto směru je nijak neomezují,“ komentuje s úsměvem obsahovou všehochuť a rozmanitost časopisu Petr Vašíček. Do časopisu navíc své oči často a rádi zaboří i učitelé, kteří nejen aktivně komentují příspěvky, ale zároveň se o sobě i něco dozvědí, často i nelichotivého. Žáci se totiž neostýchají na

pranýř postavit i je. Jde o nefalšovanou internetovou pavlač se vším všudy.

Redakci tvoří žáci většinou ze studijních oborů. Ale sem tam i učni něco zajímavého napíší. „Jedná se o zájmovou činnost, nemůžu nikoho nutit. Takže když někdo pošle příspěvek jednou za čtvrt roku, je potřeba se navzájem vykrývat, aby časopis pořád žil,“ vysvětluje Petr Vašíček. Toho teď čeká nábor nové, ideálně desetičlenné redakce, neboť se mu stávající tým maturantů-psavců již brzy rozprchne.

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, Ústeckoorlicka a Svitavska.

Opsáno z tabule

Denis – adoptivní syn

Chrudim – SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim je od roku 2008 symbolickým adoptivním rodičem chlapce z Keni. Z iniciativy bývalých žákyň Michaely Staré a Veroniky Moravcové se rozhodla celá třída, že prostřednictvím nadace Centrum na rovinu, která zprostředkovává adopci dětí z Afriky „na dálku“, bude hradit náklady tehdy osmiletého Denise na jeho studium. Zatímco do Keni míří příspěvky na vzdělání, do Chrudimi přicházejí mladíkova vysvědčení a fotografie. I poté, co se v roce 2011 třída po maturitě rozprchla, Denis škole zůstal – jen přešel do péče vyučujících a zaměstnanců.

Úctyhodná sbírka úspěchů

Chrudim – O kvalitě výuky a talentu žáků SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim svědčí úspěchy, které sbírají na různých měřeních sil. V celostátní soutěži Prodavač 2014 v Ústí n. L. vybojovala Kateřina Švehlová prvenství v kategorii 3. ročníků. Na soutěži cukrářů čtyř zemí Sweet Cup Prešov 2014 získala Zuza-na Červenková zlaté ocenění a celkové 2. místo. V listopadu 2013 ocenila v Praze zástupci Hospodářské komory ČR za účasti ministra průmyslu a obchodu mezi 94 absolventy i tři žákyně školy: Janu Královou, Stephanii Marxovou a Marii Pokornou.



Kresba: Jan Lušovský

Srdce pro Pražský hrad

Chrudim – Velké oblíbenosti se těší cukrářská výroba SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim, v níž žáci v rámci výuky pod dohledem učitelé odborného výcviku vyrábějí a prodávají laskominy všeho druhu. Největší žně bývají o Vánocích, kdy zákazníkům vydávají šest metrických centů vánočního čajového cukroví a 17 000 minizákusků. Největší zájem bývá o svatby, oslavy narozenin či darty na zakázku. K výročí 28. října však Chrudimští před několika lety připravili speciální dort pro Pražský hrad a prezidenta Václava Havla. Měl tvar srdce a zdobily ho desetimetrové růže.

Kreslířský bohém s učitelským smyslem pro povinnost

Zpověď

Chrudim – Jan Lušovský vystudoval na SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim obor číšník již v roce 1969. Řemeslu zůstal věrný dodnes, i když tak trochu jinak. Sám sebe nazývá kreslířem – humoristou a emeritním učitelem stolničení. Proč by ne, vždyť kdysi obsluhoval i Václava Havla nebo prince z Edinburghu.

Proč jste se rozhodl vyučít se zrovna číšníkem?

Když jsem nebyl pro velký počet uchazečů přijat na uměleckou školu, musel jsem se tenkrát rychle rozhodnout. Možná rozhodlo to, že jsem byl vždycky velmi komunikativní, a také se mi moc líbilo, jak hezky chodili číšníci v té době oblečení.



Jak vzpomínáte na studentská léta na SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim?

Na učňovská léta vzpomínám rád a dodnes si ze všech svých vzdělání nejvíce vážím svého výučního listu. Studovat shora dolů nejde, ale zdola nahoru vždy, když chceme.

Co vás při studiu bavilo nejvíce?

Praxe v hotelích. Rád vzpomínám také na prázdninovou praxi v tehdejší NDR, pod vedením dnes již zesnulého známého učitele a autora učebnic stolničení Gustava Salače. Do číšnického řemesla jsem se zamiloval tak trochu proti své vlastní vůli, protože jsem chtěl vždy kreslit. Vždy mě bavila také číšnická psychologie, které – byť jsem autorem a ilustrátorem publikace Stolování pro každého – přikládám minimálně stejnou důležitost jako vlastní odbornosti.

Kam se vaše kariéra ubírala po absolvování školy v Chrudimí?

Pracoval jsem jako číšník, později vrchní číšník a vedoucí středisek, až do roku 1992. Přitom jsem celý život kreslil, v té době hlavně vtipy pro noviny a časopisy. Později jsem dalších 13 let působil na učilišti v Chrudimí jako učitel stolničení. Pak ale nazrála situace, že jsem se mohl definitivně živit kreslením. Stolničení jsem tak povýšil z výuky na osvětu a zábavu.

Co všechno vás v současné době vlastně živí?

Kreslím a ilustruji knížky, humorné kalendáře o víně, stolování i hostinách, omalovánky. Mnoho let kreslím i pro děti v nemocnicích v Pardubickém kraji, ale i v Hradci Králové nebo Trutnově. Pří-

pravuji také různé kreslířské programy pro děti i dospělé. Stolování a chování u stolu přednáším zábavnou formou sukázkami.

Kterého úspěchu si nejvíce ceníte?

Kromě toho, že mými hosty a hosty mých učňů bylo opravdu mnoho významných osobností, jsem kdysi vedl i Klub historického stolničení Kat Mydlář. A spolu s jeho členy jsme byli v roce 1996 zapsáni do Guinnessovy knihy rekordů, když jsme v Pelhřimově oflambovali 1000+1 palačinku za tři hodiny a sedm minut.

Čím byste přesvědčil žáky ke studiu technických oborů a řemesel?

Oproti mým učňovským rokům má současná mládež k dispozici nesrovnatelně lepší

podmínky. A tím myslím nejen vybavení škol a zázemí, ale i možnosti zahraničních praxí, což není zanedbatelné. Byl bych rád, kdyby se mezi mladými obecně trochu více vrátila hrlost k řemeslu. Přijde mi, že se možná pod vlivem svého okolí za práci rukama stydí.

Kdybyste mohl, vybrali byste si v dnešní době ke studiu opět obor číšník?

Určitě ano. A s trochou nadšázky si troufám říci, že kdybych i teď, ve svých čtyřiašedesáti, neměl žádnou práci, oprášíl bych frak, oblékl si bílou košili a motýlka, a šel si hledat práci.

Stránku připravili:

EVA HROMÁDKOVÁ

VLADIMÍR ZEMÁNEK

Foto: autoři a archiv školy