

# Přehled studijních a učebních oborů 2014/2015

Přehled studijních a učebních oborů na Střední odborné škole a Středním odborném učilišti obchodu a služeb Chrudim pro školní rok 2014/2015 je následující:

## ČTYŘLETÉ STUDIJNÍ OBORY S MATURITOU

### INFORMAČNÍ TECHNOLOGIE (Informatika v ekonomice)

#### 18-20-M/01

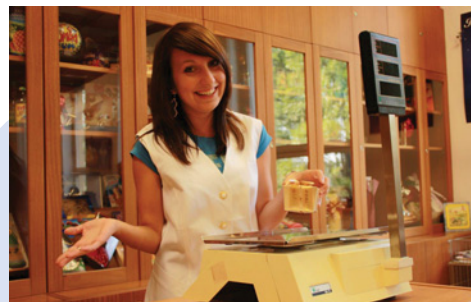
Absolventi oboru jsou kvalifikovanými odborníky v oblasti ekonomiky, účetnictví a daní. Mohou se uplatnit v oblastech návrhů a realizace HW řešení, údržby prostředků IT z hlediska HW, správy uživatelských, databázových a webových řešení, instalací a správy aplikačního SW, instalací a správy OS, kvalifikovaného prodeje prostředků IT včetně poradenství nebo obecně i specializované podpory uživatelů prostředků IT. Pracují jako technici IT, pracovníci uživatelské podpory, správci aplikací a operačních systémů, obchodníci s prostředky IT apod.



### GASTRONOMIE (Gastronomie a hotelnictví)

#### 65-41-L/01

Absolventi najdou uplatnění ve středních technicko-hospodářských funkcích v hotelech, ve stravovacích a ubytovacích zařízeních, např. v restauracích, v provozovnách rychlého občerstvení a dalších provozovnách společného stravování, v penzionech. Uplatní se ve vedoucích pozicích v hotelových a gastronomických službách, cateringových službách, jako samostatní podnikatelé v gastronomii, číšníci – specialisté, kuchaři, obchodní zástupci potravinářských firem či odborní poradci v gastronomii.



## TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY S VÝUČNÍM LISTEM

### PRODAVAČ (Prodaavač-aranžér)

#### 66-51-H/01

Absolventi se uplatní jako prodáváči nebo pokladníci v obchodě, mají základní odborné předpoklady i pro roli soukromého podnikatele v oblasti obchodu. Ovládají přípravu a úpravu zboží různého sortimentu k prodeji, předvedení zboží zákazníkovi i s náležitým odborným výkladem, prodej zboží, vystavení náležitých dokladů či vyřízení reklamace zákazníka. Dále jsou schopni pracovat se stroji a zařízením prodejny, nástroji a pomůckami určenými k dělení, vážení a měření zboží. Ovládají minimálně jeden světový jazyk.



### CUKRÁŘ

#### 29-54-H/01

Absolventi se uplatní v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobcích, hotelových cukrárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Jsou schopni zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrářských výrobků, vyrábět kompletní sortiment cukrářských výrobků, případně cukrovinkářských výrobků, včetně jejich dohotovování a zdobení, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven a vykonávat činnosti související s prodejem cukrářských výrobků. Umí hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků dle norem.

### KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

#### 65-51-H/01

Absolventi se uplatní ve velkých, středně velkých i malých provozech. Znají technologii přípravy pokrmů

a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich technologickou využitelnost. Ovládají techniku obsluhy, sestavují nabídkové listy služeb a výrobků a realizují jejich odbyt, provádějí vyúčtování. Zajišťují provoz výrobních a odbytových středisek, využívají technologická zařízení, organizují činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vedou příslušnou dokumentaci provozovny. Ovládají minimálně dva světové jazyky.

## DVOULETÉ NÁSTAVBOVÉ STUDIUM S MATURITOU

#### 65-41-L/51

Nástavbové studium je určené pro absolventy tříletých oborů kuchař-číšník. Absolventi tříletých učebních oborů cukrář a prodáváči mohou nastoupit do 2. ročníku denního čtyřletého studia oboru gastronomie. Absolventi najdou uplatnění ve středních technicko-hospodářských funkcích v pohostinství, tj. ve stravovacích zařízeních různého typu, např. v restauracích, jídelnách a dalších provozovnách společného stravování. Uplatní se též jako samostatní kuchaři nebo číšníci a po získání nezbytné praxe se mohou uplatnit i ve vedoucích pozicích například jako provozáři, šéfkuchaři, vrchní číšníci atd. Jsou připraveni vykonávat odborné gastronomické činnosti – provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí – v různých pracovních pozicích a právních organizačních formách podnikání, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele v gastronomii.



# TECHNOhrátky



www.sos-sou.chrudim.cz  
www.klickevzdelani.cz/technohratky

2014/2015



## SPECIÁLNÍ VYDÁNÍ PRO STŘEDNÍ ODBORNOU ŠKOLU A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ OBCHODU A SLUŽEB CHRUDIM



Mgr. Jaroslav Kořínek, ředitel SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim

## Provonění cukrovím a ozdobení kvalitou

**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 odív i veřejnosti prodejem vlastních pamlsků. Pod vedením ředitele Jaroslava Kořínka se škola může pochlubit opravdu zajímavými ingrediencemi – úspěchem smíchaným s kvalitou.**

Tradičně stabilní zájem je zejména o obory informační technologie, kuchař a cukrář. Ale ani ostatní nabízené obory nezůstávají pozadu. Vzhledem k úbytku žáků v populačních ročnících, které přecházejí ze základních škol na střední školy, i vzhledem k dostatečné kapacitě naší školy, dokážeme uspokojit všechny zájemce o studium.

ni kurzy spolufinancované z grantů a projektů Evropské unie. Od roku 2009 jsme uskutečnili sedm projektů za 17 milionů korun zaměřených na zkvalitnění výchovně-vzdělávacího procesu, tvorbu výukových materiálů a metodik apod. Popularitě školy významně pomáhá i naše cukrářská výroba, kde žáci v rámci výuky vyrábí a prodávají sladkosti všeho druhu.

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

### S jakými firmami nebo zajímavými subjekty spolupracujete?

Spolupracujeme s mnoha organizacemi a podnikateli, zejména z oblasti gastronomie a hotelnictví. Žáci naší školy vykonávají odborný výcvik na pracovištích těchto podniků, ať již pod vedením učitelů odborného výcviku, nebo přímo zaměstnanců dané firmy. 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.

### Proč by si měli žáci z devítileté vybrat právě vaši školu?

Snažíme se nabídnout uchazečům obory, které jsou zajímavé a uplatnitelné na trhu práce. Nabízíme rozšíření ve škole získaných vědomostí, dovedností a zkušeností formou odborných praxí, zahraničních stáží a odborných kurzů. Také jsme přesvědčení, že pokud má žák zájem o studium některého z oborů nabídky naší školy a pokud chce využít všech možností, které škola nabízí, dokáže bezpochyby úspěšně absolvovat a pokračovat ve studiu nebo najít vhodné pracovní místo.

## U ZPOVĚDI

### Jak vnímáte menší zájem mladých o technické obory a řemesla?

Nižší zájem o studium řemeslných oborů obecně na středních školách v Česku je podle mne způsoben nadměrnou kapacitou středních škol s maturitní zkouškou – státních i soukromých. Ne vždy jsou pak absolventi takových škol uplatnitelní na trhu práce. Žákům by v jejich rozhodování pomohlo ukázat příklady dobré praxe mladých úspěšných řemeslníků, aby poznali, že být řemeslníkem je dobré bydlo. Naši snahou je pokles žáků pokud možno eliminovat a nabídnout školákům vše, co umíme.

### Jakým způsobem se snažíte výuku zatraktivnit a odlišit, aby žáci studovali právě u vás?

Nabízíme moderně vybavené odborné učebny, příjemné prostředí školy, zahraniční stáže a praxe nebo nadstandard-



## AKTUALITY

### DENIS – ADOPTIVNÍ ŠKOLNÍ SYN



Zatímco do Keni míří pravidelně příspěvky na vzdělání, do Chrudimi naopak přicházejí mladíka vysvědčení a fotografie. I poté, co se v roce 2011 třída po maturitě rozprchla, Denis škole zůstal – jen přešel do péče vyučujících a dalších zaměstnanců.

SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim je od roku 2008 symbolickým adoptivním rodičem chlapce z Keni. Z iniciativy dnes už bývalých žáků 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.

### ÚCTYHDNÁ SBÍRKA ÚSPĚCHŮ

O vysoké kvalitě učitelů odborného výcviku a talentu žáků SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim svědčí množství úspěchů, které sbírají na nejrůznějších soutěžích. Například v 9. ročníku celostátní soutěže Prodaavač 2014 v Ústí nad Labem vybojovala Kateřina Švehlová celkové prvenství v kategorii 3. ročníků. Na soutěži mladých cukrářů Sweet Cup Prešov 2014 s mezinárodní účastí čtyř zemí získala žákyně 2. ročníku Zuzana Červenková zlaté ocenění a druhé místo v absolutním pořadí. V listopadu 2013 ocenili v Praze zástupci Hospodářské komory ČR za účasti ministra průmyslu a obchodu mezi 94 absolventy oborů kuchař, číšník a cukrář i tři žákyně školy: Janu Královou, Stepanii Marxovou a Marii Pokornou.



### SRDCE PRO PRAŽSKÝ HRAD



Vyrobějí a prodávají laskominy všeho druhu. Rekordní 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 podle návrhu. K výročí 28. října však Chrudimští před několika lety připravili speciální dort pro Pražský hrad a prezidenta Václava Havla. Měl tvar srdce, zdobily ho desetimetrové růže a jeho přeprava v chladičím voze byla hodně náročná.



## ČÍSLO DNE

478

tolik žáků navštěvuje ve školním roce 2013/2014 SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim. Dohlíží na ně 30 učitelů teoretické výuky a 15 učitelů odborného výcviku.

## 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](http://www.klickevzdelani.cz).

### Výše vyplácených 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.





## ANKETA

### Kontaktu s lidmi se nebojí

#### Proč studuji tento obor?



„Mám dobrý kontakt s lidmi, jsem společenský a komunikativní typ. Nejdříve jsem zde vystudovala tříletý obor kuchař-číšník a chtěla jsem pokračovat dál. Máme zde možnosti stáží v zahraničí, což je skvělé, takže bych tuto školu určitě doporučila. Líbí se mi, že budu mít díky vyučení přístup k lidem, když budu obsluhovat.

I vzhledem k budoucímu uplatnění si ještě dodělávám nástavbu, abych získala maturitu a měla širší možnosti. A ve studiu bych chtěla pokračovat ještě dál. Po skončení školy se vidím ideálně někde za barem, jak míchám zajímavé drinky.“

**Iveta Doležalová, 19 let, 1. ročník-nástavba, obor gastronomie**

„K oboru mě přivedla kamarádka, která se zde také vyučila prodavačkou. Byla velmi spokojená, stejně jako jsem teď já. Nabírám tu spoustu zkušeností, studium máme hodně propojené s praxí. Přímou v prodejních se učíme všechno možné o zboží, materiálech, prodejních, propagaci a aranžování, pracujeme si kontakt s lidmi atd. To se přitom může hodit i v běžném životě. Po škole bych nechtěla jít hned do práce, spíš ještě nabrat nějaké zkušenosti, takže třeba pokračovat na nástavbu. V oboru však chci rozhodně zůstat.“

**Věra Kupková, 21 let, 1. ročník, obor prodáváč**

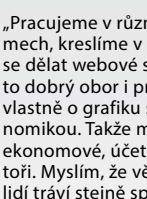


„Už na základní škole jsem po kuchyni pokukoval. Pomáhal jsem i doma mamince. Moc mě to už tehdy bavilo, takže obor kuchař byl jasnou volbou. Jsem rád, že jsem na této škole, a spokojení jsou také rodiče. Studium mi nedělá problémy, možná jsem měl i výhodu, že jsem plno věcí znal z domova. Tady už to jen piluji k dokonalosti. Z celého procesu mě nejvíc baví finální úpravy mas a příloh. Kuchařů je docela málo, a jak říká maminka – jíst se bude pořád. Takže o uplatnění se nebojím. Věřím, že budu dobrý kuchař.“

**Martin Brandstein, 21 let, 2. ročník, obor kuchař**

„Pracujeme v různých programech, kreslíme v nich, učíme se dělat webové stránky. Je to dobrý obor i pro dívky. Jde vlastně o grafiku spojenou s ekonomikou. Takže můžeme být ekonomové, účetní, programátoři. Myslím, že většina mladých lidí tráví stejně spoustu času na počítači, takže tohle by pro ně mohlo být ideální obor. Naučí se dobře upravovat fotky, programovat hry apod. O tomhle novém oboru mi řekl kamarád a jsem rád, že jsem to zkusil. Jde o hodně kreativní záležitost. Nejvíce mě baví programování, i když zapamatovat si všechny kódy je docela náročné. Součástí studia je však i samotné sestavování počítače a práce s jednotlivými komponenty.“

**Michael Elich, 19 let, 3. ročník, obor informační technologie**



„Pracujeme v různých programech, kreslíme v nich, učíme se dělat webové stránky. Je to dobrý obor i pro dívky. Jde vlastně o grafiku spojenou s ekonomikou. Takže můžeme být ekonomové, účetní, programátoři. Myslím, že většina mladých lidí tráví stejně spoustu času na počítači, takže tohle by pro ně mohlo být ideální obor. Naučí se dobře upravovat fotky, programovat hry apod. O tomhle novém oboru mi řekl kamarád a jsem rád, že jsem to zkusil. Jde o hodně kreativní záležitost. Nejvíce mě baví programování, i když zapamatovat si všechny kódy je docela náročné. Součástí studia je však i samotné sestavování počítače a práce s jednotlivými komponenty.“

**Michael Elich, 19 let, 3. ročník, obor informační technologie**



## VIZITKA ŠKOLY

**Adresa:**  
SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim  
Čáslavská 205  
537 01 Chrudim

**Ředitel:**  
Mgr. Jaroslav Kořínek

**Kontaktní údaje:**

**Tel.:** +420 463 354 601

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

**Web:**

www.sos-sou.chrudim.cz



# Naše řemeslo nikdy nevymře!



**Když se Jitka Dopitová rozhodla po základní škole učit servírkou, musela si tento obor na rodičích doslova vybojovat. Jejich přání, aby si zvolila zemědělskou školu, nevyhověla – a udělala dobře. Na SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim, kde působí šestnáctý rok, je vedoucí učitelkou odborného výcviku a uznávanou gastronomickou odborníci.**

**O VOLBĚ GASTRONOMIE:** Jednoduše proto, že naše řemeslo nikdy nevymře! Lidé budou jíst stále – doma či v restauracích. Navíc i cukrářství má v naší zemi obrovskou tradici.

## JAK TO VIDÍM

**O VNÍMÁNÍ DNEŠNÍ MLADÉ GENERACE:** Přicházejí k nám děti, jejichž rodiče nebo příbuzní jsou kuchaři, cukráři nebo číšníci a chtějí pokračovat v rodinné tradici. To v pohostinství bývá častá inspirace. Na druhé straně se k nám dostávají žáci, kteří vůbec nevědí, do čeho jdou. My jsme na to však připraveni, umíme je podchytit a dobře připravit.

**O SPRÁVNÉ MOTIVACI:** Žáci musíme hned na začátku správně motivovat. Nemůžeme je nechat třeba půl roku škrábat jen brambory, ale je nutné je zapojit i do dalších činností. Snažíme se je co nejdříve naučit základy, aby postoupili dál – časem si vyzkouší knedlíky a rýži a během 1. ročníku se dostanou také k polévce

## ZA KULISAMI

## SouSošík – vtipná i brutální internetová pavlač

**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 o jiných**.

„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 všehochut 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 pranyř postavit i je. **Jde o nefalšovanou internetovou pavlač se vším všudy.**

a omáče. Rozhodně nikdo nesmí stagnovat a zůstat u jednotvárné práce. To se totiž okamžitě projeví negativně a žáka obor nebaví.

**O ROZDÍLECH PROTI MINULOSTI:** Před třiceti lety při nástupu do učňovského střediska žáci podepisovali tzv. učňovskou smlouvu, která jim zaručovala jistotu pracovního místa alespoň na tři roky v podniku, v němž se učili. Nyní nic takového neexistuje a děti tak musejí být mnohem dravější, aby někde získaly práci a obhájily si svou pozici. Konkurence v našich oborech je velká i proto, že je mohou vykonávat i lidé bez odborné kvalifikace. Proto žákům zdůrazňuji, aby v případech, kdy je to třeba, měli „ostré lokty“.

**O ZDRAVÉM TRENDU:** Podporujeme trend zdravých a kvalitních potravin a vedeme k tomu i naše žáky. Ve školní jídelně nepoužíváme žádné polotovary nebo konvence (*pozn. – nápoje v prášku, konzervy, mražené potraviny*) a vše vaříme čerstvé. V cukrařině vyrábíme krémy z másla, nepoužíváme žádné náhražky ani tuky – maximálně občas barvivo na mandlovku.

**O PRAXI:** Příležitostí k praxi je v okolí dostatek, protože zájem o naše žáky je velký. Můžeme si vybírat, kam je umístíme, a dokonce musíme v některých případech zájemce z kapacitních důvodů odmítnout. Provozovny, kam žáci na praxe chodí, máme dobře prověřené a víme, co od jejich personálu můžeme očekávat.

**O UPLATNĚNÍ ABSOLVENTŮ:** V gastronomii působím třicet let a připadá mi, že skoro pokaždé, když někam zavítám, potkávám naše absolventy. Máme je bez nadsázky roztroušené nejen po celé republice, ale i v dalších evropských zemích nebo dokonce až v Austrálii. To je určitě příjemné zjištění i známkou kvality naší práce. Kdo z absolventů chce pracovat, rozhodně najde práci. A jak vidno, když už ne v našem regionu, tak třeba ve světě.

**O VÝBĚRU CHRUDIMSKÉ ŠKOLY:** Naše škola je úžasná! Nabízí krásné prostředí, pracuji v ní milí a příjemní lidé. Děti u nás naleznou přátelské prostředí a žádné z nich nám není lhostejné – každé se snažíme z oboru maximálně naučit. Důležité je i to, že jak pedagogové teoretických předmětů, tak i učitelé odborného výcviku jsou odborníci znají praxe a dobře vědí, o čem hovoří.

## ZA KULISAMI

## SouSošík – vtipná i brutální internetová pavlač

Redakci tvoří žáci většinou ze studijních oborů. Ale sem tam i učni něco zajímavého napíšu. „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 desítilenné redakce, neboť se mu stávající tým maturantů-psavců již brzy rozprchne.

Časopis SouSošík však není jedinou činností, kde žáci SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim projevují své žurnalistické schopnosti. Zapojují se totiž i do celostátního **projektu Mladé fronty DNES Studenti čtou a píšou noviny**.



# Na své šikovné ruce nedá dopustit



**Dvacetiletá Jana Králová, vystudovaná cukrářka a nyní studentka 2. ročníku nástavbového studia oboru gastronomie-hotelnictví na SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim, je skutečně ctizádostivá mladá dáma. Televizní mistry-cukráře neuznává, „jen“ bronzová medaile ze soutěže je pro ni zklamáním. Ona prostě míří výš. Ale hlavně...ona na to opravdu má.**

## JÁ A MÉ HOBBY

Její maminka je sice vystudovanou cukrářku a na stejné škole působí jako učitelka odborného výcviku, ale Jana se do pečeni původně nehmula. „Doma jsem moc nepomáhala. Je to velký rozdíl, když někomu jen tak pomáháte nebo pracujete zcela sami. Až teprve ve škole, kdy jsem byla svou vlastní paní, se to ve mně zlomilo a cukrařina mě začala opravdu bavit,“ přibližuje své začátky **Jana Králová**.

Její talent se ukázal záhy. **Již od prvního ročníku se účastnila mnoha oborových soutěží a vždy se pohybovala na nejvyšších příčkách ve zlatém pásmu.** Hned z té první si

## NA NÁVŠTĚVĚ

## Jezdí na zkušenou po celé Evropě



**Odborný výcvik žáků tříletých oborů i čtyřletého oboru hotelnictví a gastronomie na SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim je zajišťován pod vedením učitelů odborného výcviku na mnoha různých pracovištích a v hotelových provozech. Pro obor cukrář a kuchař se využívá také školní restaurace a cukrářská výroba přímo v areálu školy.**

Hodně zkušeností však žáci načerpají i v zahraničí. Škola se totiž podílí na projektech v mnoha mezinárodních programech pro výměnné stáže a zahraniční praxe žáků. V letech 2013 a 2014 tak 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 městě Cesenatico–Gatteo Mare nebo v Hotelu Marriot v Mnichově**.

„První dva týdny jsme se učili vše o servisu snídání a následní týden jsme měli příležitost obsluhovat například v hotelovém Lobby, restauraci Grill 93 nebo zabezpečovat pokojový servis. Byli jsme ubytováni přímo v hotelovém apartmá a díky grantu, který zařadila naše škola, jsme mohli využívat všechny možnosti hotelu, jako jsou třeba posilovna, sauna, bazén. Naše zážitky nám umožní

dovezla absolutní vítězství. Pro jiného by byla i třetí příčka v konkurenci tolika šikovných učňů velkým úspěchem. Ne však pro Janu, již zdobí kromě obrovské pile i veliká ctizádost. „Bronzová medaile z poslední soutěže mě opravdu hodně mrzí, čekala jsem lepší umístění. Ano, je to sice také úspěch, ale **já prostě ráda soutěžím a vyhrávám, takže jsem byla zklamaná,**“ přiznává cukrářka, která soutěžila se zvířecím safari plným žiraf a lvů (na snímku).

Sama sebe vidí jako specialistku na dorty. „**Nerada dělám koláče, připomíná mi to pásovou výrobu. Ale modelování dortů je paráda, to mě baví nejvíce,**“ přiznává. Svůj um si také často zkouší na přátelích, kterým připravuje dorty podle obrázkové předlohy. „Největší výzovou pro mne byl dort ve tvaru lahve Jacka Danielse. Vtipné bylo, že to původně měla být obyčejná slivovice, ale průhledná lahev by prostě vytvořit nešla,“ směje se Jana.

Příprava dortů jí přitom zabere dva dny. První den si napeče základ, připraví náplň a potahovou hmotu, druhý den už se věnuje tvarování a finalizování. Má přitom i svůj vlastní rukopis. „Nic nevytlačuji, nepoužívám formičky. Všechno modeluji rukama, třeba i malá písmenka. **Svoje ruce mám opravdu ráda, dělají pro mne hodně,**“ uznává šikovná žákyně.

Ač cukrářka, paradoxně moc sladké nejí. Když už ji chcete pohostit, tak jedině lehkými moučníky, jako jsou smetanové nebo ovocné zákusky, případně šlehačkový dort s ovocem. **Při práci je však naopak náročná perfekcionista. Když se jí něco nelíbí, dokáže se i pěkně rozlítit.** Dokud dort nevypadá dokonale, nedá ho z ruky.

Přestože by se svým uměním snadno obšla už nyní, rozhodla se pokračovat dál na nástavbu. „**Mám dojem, že bez maturity to dnes nejde. A ačkoliv si myslím, že šikovný vyučený člověk by se uplatnil, maturita může být výhodou,**“ říká Jana, podle níž lidé mají mylné představy, že být cukrářem znamená péct buchty a prodávat v pekárně. Ona má však vyšší cíle a sny, třeba otevřít si vlastní podnik společně s přítelem, vyučeným kuchařem. A má vůbec tato hvězda nějaký cukrářský vzor? „Přiznám se, že nějaký cukráři v televizi mě neberou. Nemyslím, že by uměli zas tak něco extra. **Já mám vzor doma, a to je moje maminka. Slavná není, ale ze všech cukrářů je nejšikovnější,**“ uzavírá sympatická dívka.



## ZAJÍMAVOSTI

### U TABULE V JINÉ GALAXII



Netradiční školu hrou si užívají žáci oboru informační technologie na SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim. Učitel **Petr Vašíček** před dvěma lety zavedl e-learning formou **interaktivní virtuální hry po vzoru Hvězdných válek**. V rámci tzv. gamifikace žák, resp. jeho virtuální postava, získává speciální body (skilly) za písemné testy, zkoušení a další dovednosti. **Podle počtu bodů poté žáci dostávají hodnosti, od učňů až po velitele**. I celá třída proti sobě svádí boje. „**Třeba za referát jim dám i unikový modul. A když je chci vyzkoušet, mohou ho využít a k tabuli prostě nejit,**“ přibližuje netypickou výuku **Petr Vašíček**. Není divu, že si ji žáci tolik užívají, a to po celý školní rok. Na jeho konci pak čeká na ty nejspěšnější sladká odměna – lízátko.

### AKČNÍ MATURITNÍ PLESÁNÍ



**Vpravdě akční náplň maturitních plesů vymýšlejí pedagogové a žáci SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim. Příkladem bude ten poslední, který se uskutečnil v březnu 2014 a jeho podtext zněl americké Chicago 30. let minulého století.** Plesový úvod ve velkém sále Muzea v Chrudimi obstaral nástup maturantů coby ostrých maňáských hochů v padnoucích oblecích a s koltem či automatickou zbraní proklaté nízko u boku. „**Nechyběly ani elegantní dámy, dobrá hudba či klasické přestřelky.** Učitel **Petr Vašíček** zahrál uprostřed sálu nejprve skvělé sólo na saxofon, poté ho rozlomil a vzápětí zahájil symbolickou palbu,“ popisuje průběh ředitel **Jaroslav Kořínek**. Už teď se spřádají plány, co bude další rok.

### VE ZNAMENÍ SPORTU



Žáci SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim mají výborné podmínky **ke sportovním aktivitám**. K dispozici je pro ně kvalitní zázemí v podobě velké tělocvičny a sportovního stadionu s 200 metrů dlouhým oválem. Školní tým v **hokejbalu** se pyšní druhým místem v kraji,  **fotbalový výběr** skončil třetí v ústeckoorském okrese. Další se zde také dalším odvětvím – **florbalu, futsalu, basketbalu, atletice či stolnímu tenisu**. A jako novátoři si zde už vyzkoušeli i **turnaj v kin-ballu**, novém odvětví s velkým míčem. Škola rovněž organizuje besedy se slavnými českými sportovci – z poslední doby například s **Jarmilou Kratochvílovou** nebo **Jiřím Šlégrem**.