

Vystavují zde vstupenky do světa vrcholné gastronomie

Absolventy **SOŠ a SOU Polička** zná celá republika, mnoho jich působí **po celém světě**

Na návštěvě

Polička – Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička si na nezáměrný zájem žáků stěžovat nemůže. Přátelské prostředí, možnost osobního i profesního růstu, zkušenosti, které vedou i k úspěšné kariéře v zahraničí. To je jen malý výčet toho, co žáky ke studiu láká.

V čele školy, která sbírá v nejrůznějších regionálních i celostátních soutěžích trofeje jako na běžícím pásu, stojí ředitel **Boris Preissler** (na snímku).

„Klademe důraz zejména na rozvoj a prohlubování zájmu žáků o moderní gastronomii.“

Boris Preissler, ředitel školy

„Zaměřujeme se na výuku v gastronomických oborech, hotelnictví a turismu. Klademe důraz na rozvoj a prohlubování zájmu žáků o moderní gastronomii, navazujeme spolupráci se školami podobného zaměření i v zahraničí včetně výměnných pobytů a stáží. Naši žáci zajišťují občerstvení a obsluhu na mnoha prestižních společenských akcích a aktivně se

tak účastní práce ve světě vrcholné gastronomie,“ vypočítává Boris Preissler.

Poličská škola vyučuje čtyři tříleté učební obory (kuchař-číšník, cukrář, řezník-uzenář, pekař) a dva čtyřleté studijní s maturitou (hotelnictví/hotelnictví a cestovní ruch, gastronomie/gastronomické služby). V oblasti nástavbového studia navíc nabízí dvouletý obor podnikání. V tomto školním roce ji navštěvuje 400 žáků. Zájem o studium je trvalý a u dětí z nejbližšího okolí dokonce narůstá.

„Někteří žáci se k nám hlásí cíleně, ale hodně přichází takzvaných nepolíbených zvolených gastro-nomickým oborem. Většina z nich si zpočátku myslí, že jídlu rozumí, ale rychle poznají, že tomu tak není. Hodně záleží na osobním příkladu i na vzorech, ale zejména – a to platí v devadesáti procentech případů – na chuti každého. Když projeví žák opravdový zájem, už stačí většinou jen málo: poradit mu a poskytnout příležitost. Pokud však nechce, dobrým řemeslníkem se nestane,“ připomíná vedoucí učitel odborného výcviku Lubor Havlík.

SOŠ a SOU Polička a především gastronomické umění jejich žáků zná veřejnost bez nadšázky po celé republice. Zúčastňují se mnoha soutěží, exkurzí, recepce či jiných společenských akcí a pokudže patří k neviditelnějším a neúspěšnějším aktérům. A také září na mnoha domácích i zahraničních soutěžích. Vysoký kredit dokládá skutečnost, že v žeb-



říčku škol zúčastňujících se nejprestížnější celostátní soutěže kuchařů, číšníků a cukrářů Gastro junior obsadila Polička vynikající 3. místo.

V poslední době zajistili žáci ve spolupráci s učiteli odborného výcviku slavnostní pohostění u příležitosti zahájení Roku české hudby ve Stavovském divadle v Praze. V Pardubicích při akci Dožínky na zámku předváděli své schopnosti při přípravě občerstvení a carvingu (vyřezávání ovoce a zeleniny), podíleli se na oslavách výročí pivovaru v Hlinsku i letošním vyhlášení nejlepších sportovců okresu Svitavy. Škola také každoročně organizuje v Litomyšli kuchařskou soutěž v rámci Gastronomických slavností M. D. Rettigové.

„V gastronomických oborech nemají šikovní žáci problém uplatnit se na trhu práce a naši absolventi působí po ce-

lém světě včetně Austrálie, Itálie, Řecka, Velké Británie a mnoha dalších zemí.

Mnozí z nich se po letech vrací, aby se pochlubili svými úspěchy.

Moc nás potěší, když například přijde bývalá žačka, která v Rakousku nejprve vařila, pak dělala provozní hotelu a nakonec si ho vzala do pronájmu,“ uvádí Boris Preissler.

Vizitka školy

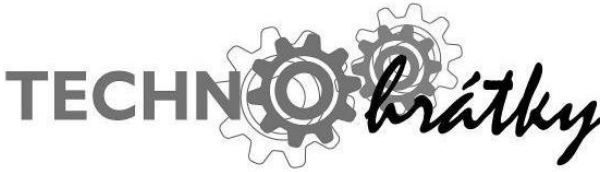
Adresa:

SOŠ a SOU Polička
Československé armády 485
572 01 Polička
Ředitel:
Mgr. Boris Preissler

Kontaktní údaje:

Tel.: + 461 722 107
E-mail: skola@soupolicka.cz
Web: www.soupolicka.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!

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

Školní výrobky lákadlem

Polička – V areálu SOŠ a SOU Polička se nachází také školní cukrárna i prodejna masa a uzenářských výrobků, které připravují žáci pod vedením učitelů odborného výcviku. Sladký sortiment uspokojí všechny labužníky, neboť denně nabízí třicet druhů zákusků o celkovém počtu 2500 kusů a navíc výrobu čokoládových bonbonů. Velice oblíbené je i školní řeznictví. „Lidé jsou spokojeni, naše produkty jim chutnají, protože je poctivě připravujeme z masa. Špekáčky vyrábíme podle prvorepublikové receptury a do klobás ne přidáváme mouku,“ vysvětluje ředitel školy Boris Preissler.

Cukrářský supertalent

Polička – Makový nákyp s rebarborou, listová roládka s jablky a marcipánem, italský moučník sabayon ochucený Grand Mar-nierem a malinový sorbet – přesně tak zní recept na gastronomický úspěch. Právě s ním totiž zabodovala Adéla Melnarová, žákyně 2. ročníku oboru cukrář na SOŠ a SOU Polička, v regionálním kole a poté i v celorepublikovém finále soutěže Gastro Junior Bidvest Cup Brno 2014, kde skončila druhá. „Od zadání jsem měla tři týdny na přípravu. V den soutěže jsem pak během 45 minut musela připravit čtyři stejné talíře,“ popisuje talentovaná cukrářka.



Žáci září za barem

Polička – Žáci SOŠ a SOU Polička mohou absolvovat týdenní barmanský kurz, v němž se naučí připravovat čtyřicet druhů míchaných nápojů různých kategorií. Není divu, že po tak důkladné přípravě sbírají úspěchy na mnoha barmanských a baristických soutěžích. Z Finlandia Vodka Junior Cupu 2013 v Mariánských Lázních přivezli zlatý pohár a Tomáš Felkl tam získal 1. místo. Na Ahol Cupu 2014 v Ostravě se barmani Dominik Prouza a Daniel Felgr umístili ve zlatém pásmu a v první kategorii Dominik zvítězil. Na soutěži Mistr kávy ve Frenštátu pod Radhoštěm zazářily baristky v čele s třetí Hanou Martincovou.

Stránku připravili:

EVA HROMÁDKOVÁ a VLADIMÍR ZEMÁNEK, **foto:** autoři a archiv školy

Fiktivní firmy přinášejí reálné zkušenosti

Za kulisami

Polička – Se zajímavým nápadem, jak žákům přiblížit jednotlivé činnosti při podnikání a aktivně rozvíjet jejich obchodní dovednosti a znalosti, přišla SOŠ a SOU Polička v roce 2010. Zapojila se do celostátního projektu Centra fiktivních firem.

Unikátní projekt je určen všem středním školám, které mají ve výuce zřízeny fiktivní firmy. V současné době je do něj zapojeno přibližně 300 firem z celé České republiky.

„Jde o virtuální společnosti,

které jsou však vedeny a řízeny tak, jako by skutečně existovaly. Simulují reálné procesy jako nákup, prodej, reklama, písemný i telefonický kontakt se zákazníky, fakturace, účtování, činnost sekretariátu a mnoho dalších,“ přibližuje náplň projektu Bronislava Pražanová, učitelka obecně vzdělávacích předmětů na SOŠ a SOU Polička. Firmy se zakládají podle stejné legislativy jako reálné společnosti včetně živnostenských listů, plateb odvodů, platebních příkazů a faktur, vyplácení mezd.

Činnost ve fiktivních firmách trénuje iniciativu žáků,

samostatnost, týmovou práci, smysl pro odpovědnost a slouží jako ideální nástroj při učebních praxích. Jsou určeny žákům třetích a čtvrtých ročníků studijních oborů gastronomie a hotelnictví a pro žáky prvních a druhých ročníků nástavbového studia.

Ve škole funguje v současné době sedm fiktivních firem – Hotel Bohuslava Martinů, Gastro show, Fresh catering, Joker, Fotoreport, Parfemy Casanova a Diamond Dress. V každé z nich pracuje asi patnáct žáků vždy dvě hodiny týdně. V příštím roce k nim navíc ještě

přibude cestovní kancelář. Byť jde o fiktivní firmy, v celostátní i mezinárodní konkurenci sbírá poličská škola reálné úspěchy. Naposledy se její zástupci vrátili z mezinárodního veletrhu v Praze, jehož se účastnilo 144 fiktivních firem z deseti evropských států. V hodnocení prezentace stánek se Hotel Bohuslava Martinů umístil na 4. místě a v elektronické prezentaci na děleném 5. místě. Z regionálních veletrhů si škola přivezla mimořádné ocenění za propagační prostředky pro firmu Fresh catering či uznání pro nejlepšího obchodníka.



naučí – a jak. Dokonce mi ani nevadilo, že jsem se musel před soutěží nechat ostříhat.

Vůně české kuchyně se line nad řekou Temží

Zpověď

Polička – Šestadvacetiletý Martin Obhlidal absolvoval na SOŠ a SOU Polička obor kuchař-číšník v roce 2006 a za dva roky si ještě přidal maturitu na nástavbovém studiu. Připraven na život byl dokonale. Tak moc, že se dokázal prosadit i v zahraničí – v Itálii, Řecku, na Novém Zélandu a momentálně ve Velké Británii. Největší zásluhu na mé volbě oboru kuchař-číšník má dědeček. Ač profesí slévač, hodně a rád vařil. Rodiče navíc měli odpor k vaření, takže jsem začal vařit sám. V šesti letech jsem uvařil první jídlo – česnekovou polévku s omeletou. Dodnes rád připravuji stará česká jídla, jako jsou bramborové placky na poltně. A nedám dopustit na polévky.

Co vám při studiu dělalo největší potíže? Největší problémy jsem měl s kynutým těstem, což by mělo být paradoxně to nejjednodušší. Spíš mě ale mrzí, že jsem se tehdy nedozvěděl, co vlastně dělám špatně. Teď už vím, že základem jsou kvasnice, a ty jsem tehdy asi převařil, čímž jsem je vlastně zabil.

Ve škole jste však získal stříbrný diplom v soutěži ČR Gastro Junior Nowaco Cup v Brně, o rok dříve jste vyhrál oblastní kolo! Když vyhlásili mé jméno, navíc až jako poslední, nevěřil jsem vlastním uším. Udělalo mi to ohromnou radost nejen mně, ale hlavně vedoucí odborného výcviku, paní Šmerdové, která mne skvěle připravila. Při takových soutěžích je to z 20 % o vás a z 80 % o tom, kdo vás to

Měl jsem vlasy až na ramena.

Co bylo vašim soutěžním úkolem? Přípravoval jsem sýrové fondue, kotlík s omáčkou a asi osm různých příloh. Vše bylo spojené se servisem vína a opracováváním ovoce. Loupal jsem hrušku a přitom se jí nesměl dotknout.

Jakou ideální vlastnost by měl mít kuchař-číšník? Nejdůležitější je elán a chuť vařit. Role kuchařů je obrovská, hlavní proto je, aby člověk věděl, že se tomuto řemeslu chce věnovat.

Kdy jste se rozhodl zkusit štěstí v zahraničí? Ještě během studia jsem strávil týden v Itálii na mistrovství Evropy mladých kuchařů, po škole jsem pracoval čtyři měsíce v Řecku, to byla hodně těžká

zkušenost. V květnu 2010 jsem pak zamířil do Velké Británie.

Bylo těžké se v cizí zemi uchytit? Díky neuvěřitelným náhodám jsem hned druhý den po příjezdu dostal nabídku do malé pekárny, kde jsem zůstal pět měsíců. Poté jsem týden vařil v malém hotelku v Boxfordu. Následovala cesta do Londýna do pětihvězdičkového hotelu Berkeley, jednoho z nejlepších ve městě. V Londýně jsem zůstal rok a dostával různé nabídky do dalších hotelů.

Uměl jste dobře anglicky? Právě že vůbec. Stávalo se, že mě poslali třeba pro nějakou ingredienci a já přinesl něco úplně jiného. Začínal jsem proto s mladými uční, abych se mezi nimi naučil mluvit. Po Londýně jsem pak přes rok cestoval, na Novém Zélandu

jsem vařil pro děti ve vegetariánském kempu.

Oblíbil jste si britskou kuchyni? Britové mají hroznou kuchyni. Přestože se kuchařské základy dají použít kdekoliv, oni si vás prostě přeučí na to, co chtějí. Dokud nebudete šéfem v kuchyni vy, vždy se musíte podřídit nějakému diktátu.

Jaký je váš profesní sen? Já si ho vlastně už splnil. Měl jsem čest pracovat s francouzskou legendou Pierreem Koffmanem, který učil vařit i proslulého Gordona Ramseyho, dále s jedním z nejlepších cukrářů Dharmou Raj Sherestou a byl jsem i u vývoje receptury pro čokoládu Valrhona. Teď se těším na cokoli, co mě bude naplňovat – třeba i jako prezentátora pro gastronomii.