Přehled studijních a učebních oborů 2014/2015

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

TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY S VÝUČNÍM LISTEM

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK
65-51-H/01
Absolventi mají osvojenou techniku posuzování potravin z hlediska jejich kvality, dietetické hodnoty a vhodnosti pro technologické zpracování, ovládají obsluhu technického zařízení ve stravovacích provozech, ovládají přípravu pracoviště na provoz, techniku opracování potravin včetně technologického zpracování a porcování, umí esteticky upravovat pokrmy, připravují běžná i technologicky náročnější jídla, minutky, saláty i moučníky, mají osvojené základy správné výživy všech věkových skupin a základy dietního stravování, sestavují nabídkové, jídelní i nápojové lístky a mnoho dalších činností. Po nezbytném zapracování se uplatní ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb.

CUKRÁŘ
29-54-H/01
Absolventi ovládají příjem surovin a jejich hodnocení z hlediska kvalitativního a kvantitativního a zajištění jejich správného uskladnění, přípravu cukrářského těsta, náplně a hmoty, ozdob z karamelu a modelovací hmoty, sladkých dezertů na tabule ke slavnostním příležitostem, ruční tvarování a zhotovování cukrářských výrobků, ovládání a regulování funkcí jednotlivých strojů technologického zařízení cukrářské výroby, hodnocení jakostních znaků polotovarů a hotových výrobků a vedení technologických záznamů, je schopen samostatně navrhovat netradiční druhy výrobků, případně nové výrobky včetně celé výrobní dokumentace, umí připravovat všechny druhy zmrzlin a další činnosti. Najdou uplatnění jak ve specializovaných cukrářských výrobních provozovnách, cukrárnách, pekárnách, ale i na pracovištích hotelového typu.

ŘEZNÍK-UZENÁŘ
29-56-H/01
Absolventi mají znalosti k provádění jateční výroby, bourárenských činností, masné výroby a úpravy

mas i masných výrobků. Zvládnou i zabijačku. Jsou schopni samostatně obsluhovat v prodejně, umí provést přípravu masa, masných výrobků a uzenářských specialit pro prodej, znají základní hygienické normy, ovládají zásady manipulace s potravinářskými komoditami, ovládají základy jejich skladování a ošetřování, ovládají také základní laboratorní techniky používané v hodnocení masa a masných výrobků a další činnosti. Pracovat mohou ve velkých výrobních celcích (masokombináty), obchodních řetězcích nebo soukromých firmách.

PEKAŘ
29-53-H/01
Absolventi znají chemické složení a vlastnosti surovin a pomocných látek používaných v pekárenském průmyslu, způsob jejich správného uchovávání za účelem zachování jejich kvality a biologické hodnoty a umí je využívat v praxi. Umí posoudit kvalitu základních surovin, pomocných látek a přísad pro pekárenskou výrobu, ovládají zásady jejich správného skladování, technologické postupy, znají hygienické předpisy normy při výrobě, uplatňují estetické hledisko při tvarování a zdobení pekařských výrobků, ovládají obsluhu strojů a strojního zařízení v celém pekařském provozu včetně balení a etiketace pekařských výrobků, provádějí smyslové hodnocení pekařských výrobků a další činnosti. Nacházejí uplatnění v potravinářském sektoru, zejména v pekárenském průmyslu, ale i při výrobě cukrářských výrobků a v obchodních zařízeních zabývajících se výrobou a prodejem chleba a pekařských výrobků.

ČTYŘLETÉ STUDIJNÍ OBORY S MATURITOU

HOTELNICTVÍ / HOTELNICTVÍ A CESTOVNÍ RUCH
65-42-M/01
Absolventi mohou vykonávat odborné činnosti provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídící v nejrůznějších pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele a podnikatele. Obor je zaměřen na provoz hotelů a cestovní ruch. Důraz při studiu je kladen na výuku světových jazyků, managementu a marketingu. Součástí výuky jsou odborné exkurze v České republice i zahraničí v rámci spolupráce s partnerskými školami (Francie, Itálie, Německo, Slovensko). Úspěšní absolventi mohou pokračovat ve studiu na vyšší odborné nebo vysoké škole.

GASTRONOMIE / GASTRONOMICKÉ SLUŽBY
65-41-L/01
Absolventi zvládají řídící činnost v provozovnách veřejného stravování při přípravě a odbytu jídel a nápojů. Ovládají způsoby přípravy běžných pokrmů od přijetí surovin do skladu, jejich technologickou úpravu až po expedici hotového výrobku. Odborné schopnosti a dovednosti mohou zkvalitnit fakultativním výběrem kurzů světových kuchyní, cukrářství, barmanských a someliérských kurzů a kurzů dekorativního vyřezávání, jejichž úspěšné absolvování je potvrzeno certifikátem. Nacházejí uplatnění v technicko-hospodářských funkcích v různých typech ubytovacích zařízení, uplatní se rovněž v povolání číšník-specialista, šéfkuchař či recepční.

DVOULETÉ NÁSTAVBOVÉ STUDIUM S MATURITOU

PODNIKÁNÍ
64-41-L/51
Dvouletý denní studijní obor umožňuje rozšířit a doplnit všeobecné a odborné vědomosti a intelektuální dovednosti absolventům tříletých učebních oborů středních odborných učilišť potřebné pro výkon středoškolských činností ekonomického zaměření a pro samostatné podnikání. V průběhu vzdělávání je kladen důraz na rozvoj schopností aplikovat poznatky a dovednosti z ekonomiky podniku, účetnictví, písemné a elektronické komunikace, práva, managementu a marketingu a psychologie na konkrétní situace podniku. Obor je také zaměřuje na zvládnutí komunikace (ústní, písemné, elektronické) s využitím prostředků informační techniky a na práci s informacemi.

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

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.

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

TECHNOhrátky info
www.soupolicka.cz
www.klickevzdelani.cz/technohratky
2014/2015
SPECIÁLNÍ VYDÁNÍ STŘEDNÍ ODBORNOU ŠKOLU A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ POLIČKA

Mgr. Boris Preissler, ředitel SOŠ a SOU Polička

Vstupenka do světa vrcholné gastronomie

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička si na nezájem 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 trofeje jako na běžícím pásu, stojí Mgr. Boris Preissler.

U ZPOVĚDI

Zaměřujeme se na výuku v gastronomických oborech, hotelnictví a turismu. Klademe důraz na rozvíjení a prohlubování zájmu žáků o moderní gastronomii, navazujeme spolupráci se školami podobného zaměření i v zahraničí včetně výměnných pobytů a stáží. Naši žáci mimo jiné zajišťují občerstvení a obsluhu na mnoha prestižních společenských akcích a aktivně se tak účastní práce ve světě vrcholné gastronomie.

Vaše škola také září na spoustě oborových soutěží...
To je pravda, máme také v našich řadách velmi nadané žáky, kteří školu výtečně reprezentují na řadě domácích i zahraničních soutěží. Vysoký kredit naší školy dokládá i skutečnost, že v žebříčku škol zúčastňujících se nejprestižnější soutěže kuchařů, číšníků a cukrářů – juniorů obsadila SOŠ a SOU Polička vynikající 3. místo.

Jaký je zájem o obory, které nabízíte?
Zájem je naštěstí trvalý a u dětí z nejbližšího okolí dokonce narůstá. Nejlepší vizitkou je i dlouhodobý zájem veřejnosti o naše vlastní výrobky, které nabízíme ve školních prodejnách. Řada žáků volí studium na naší škole na základě pozitivních referencí od absolventů nebo starších spolužáků, což náš velmi těší.

Takže úbytek žáků v technických a řemeslných oborech se vás netýká?
Svým zaměřením stojíme na pomezí technických oborů, a proto se nás současný trend poklesu žáků dotýká v menší míře. Počet absolventů koresponduje s počtem nově přijatých žáků.

Jak se dokážete odlišit od jiných škol s podobným zaměřením?
Jsme si vědomi vysoké konkurence škol na regionální i státní úrovni. Úroveň školy se proto snažíme zlepšovat i prostřednictvím aktivní účasti v řadě projektů a grantů, které vedou k soustavné modernizaci a vybavení školy včetně pracovišť odborného výcviku. Zdokonalujeme také odbornou přípravu pedagogického sboru. Žáci zde mohou absolvovat řadu odborných kurzů, např. kurz carvingu (vyřezávání ovoce a zeleniny), baristický či barmanský kurz, v průběhu studia se účastní odborných exkurzí do hotelů, vinařských závodů, potravinářských podniků v České republice, ale zajišťujeme pro ně i zahraniční exkurze. Jednoduše se snažíme trvale udržovat vstřícné prostředí.

„Řada žáků volí studium na naší škole na základě pozitivních referencí od absolventů nebo starších spolužáků.“

Nemají vaši absolventi problémy sehnat práci?
V gastronomických oborech nemají šikovní absolventi problém uplatnit se na trhu práce. Někteří svoji profesní kariéru úspěšně zvládají dokonce i v zahraničí. Spolupracujeme také s řadou významných firem přímo v Poličce, kde naši žáci najdou uplatnění, např. Penzion Otakar, Restaurace Na Parkánech nebo Herešova krčma. Dosah ale máme i do Litomyšle (Hotel Aplaus, Restaurace Pod klášterem) nebo České Třebové (Restaurace Faltus). Angažujeme se však také v Nemocnici Polička nebo místních školních jídelnách.

AKTUALITY

ŠKOLNÍ VÝROBKY LÁKADLEM

Areál SOŠ a SOU je pozoruhodný tím, že se v něm nachází **školní cukrárna i prodejna masa a uzenářských výrobků**. Vstup do obou zařízení, v nichž výrobky připravují žáci pod vedením učitelů odborného výcviku, je **z parkoviště před hotelem Opus**. Cukrárna uspokojí všechny labužníky, neboť denně nabízí **třicet druhů zákusků o celkovém počtu 2 500 kusů** – a k tomu ještě výrobu čokoládových bonbonů. Velice oblíbené je také školní řeznictví.
„Lidé chodí a jsou spokojení, že jim výrobky od nás chutnají. **To proto, že je připravujeme poctivě z masa.** Třeba špekáčky vyrábíme podle prvorepublikové receptury a do klobás nepřidáváme žádnou mouku,“ vysvětluje ředitel školy **Boris Preissler**.

SBÍRKA ÚSPĚŠNÝCH RECEPTŮ

SOŠ a SOU Polička si vytváří zajímavou památku na nejšikovnější žáky v kuchařském oboru. Od roku 2005 totiž vedení školy shromažďuje **recepty, s nimiž na nejprestižnějších kulinářských soutěžích uspěli její reprezentanti**. Pod názvem **Nejúspěšnější receptury našich žáků** tak vzniká ojedinělý soubor obsahující soupis surovin, podrobný postup při vaření i konečnou fotografii jídla. Zatím je pouze v jediném exempláři uložený v ředitelně, ale není pochyb o tom, že zájem o jeho obsah časem ještě vzroste. Pro své učitele a zaměstnance škola naopak vydává každoročně **vlastní kalendář**, jenž kromě snímků nejlepších žákovských dortů, jídel či receptur míchaných nápojů obsahuje také **všechny důležité termíny a údaje**.

KDYŽ VAŘEČKY TANČÍ

Na zvýšený zájem o gastronomii zareagovala rovněž SOŠ a SOU Polička. Pod názvem **Roztančená vařečka** začala pořádat **kurzy o vaření pro veřejnost**. Využívá při tom nejen své moderně vybavené centrální kuchyně, jídelny či učebny gastronomie, ale také spolupráce s významným odborníkem – tyto kurzy pořádá ve spolupráci s mistrem **Václavem Šmerdou**, předsedou východočeské Asociace kuchařů a cukrářů. Pod jeho vedením se zde ročně uskuteční sedm až devět tematických seminářů a jejich obliba je značná, ať už jde o začátky vaření nebo přípravu mořských plodů.

ČÍSLO DNE

400

tolik žáků navštěvuje ve školním roce 2013/2014 Střední odbornou školu a Střední odborné učiliště Polička. Jejich manuální zručnost podněcuje devatenáct učitelů odborného výcviku.

Speciální vydání pro Střední odbornou školu a Střední odborné učiliště Polička www.soupolicka.cz, www.klickevzdelani.cz/technohratky

ANKETA

Voňavé obory lákají

Proč studuji právě tento obor?

„Inspirovalo mě příbuzenstvo, chtěl jsem to zkusit a vyplatilo se to. Strýc se věnuje stejnému oboru. Vlastně jsem ani nad jinou profesí nepřemýšlel. Velice mě baví. Po skončení studia bych se chtěl dostat co nejvýš – pro mne to znamená pracovat v zahraničí. Tak strašně rád vařím, že ani nedokážu říct, jaký je můj oblíbený recept nebo jídlo. Musel bych odpovědět, že všechno. Máme šanci se dostat i na spoustu oborových soutěží a naše škola v nich je velmi dobře hodnocena. Číšník se pak dále může věnovat ještě sommeliérství nebo barmanství. Je to opravdu rozmanitý obor."
Pavel Vendlig, 18 let, 3. ročník, obor kuchař-číšník

„Jednoduše mě baví vařit. Nikdo mě ke studiu nemusel přemlouvat, měla jsem jasno hned. Už odmala jsem se k vaření postupně dostávala a líbilo se mi to. Ve škole se věnujeme spoustě činností, ale mě nejvíc baví baristika, při níž připravujeme různé druhy kávy. Vymýšlíme také koktejly na soutěže – i podle vlastních návrhů, což bývá velmi příjemná týmová práce. O tom, co bude dál po skončení studia, jsem ještě nepřemýšlela. Vím ale jistě, že další studium to nebude. Chtěla bych rovnou nastoupit do práce."
Hana Martincová, 17 let, 2. ročník, obor kuchař-číšník

„Pro mne bylo při volbě studia tohoto oboru jednoznačně rozhodující budoucí uplatnění. O to se, myslím, bát nemusím. Řezníků je málo a budou potřeba. A je to znát i na výši peněz. Pokračuji navíc i v rodinné tradici – pradědeček i dědeček byli rovněž řezníci. Ale i když tam jisté rodinné předpoklady byly, pro tento obor jsem se rozhodl sám. Nejvíc mě baví porážka a bourání zvěře. Možná i proto máme ve třídě jen jednu dívku. Porážka asi není úplně pro holky. Na škole se věnujeme výrobě, bourání a následnému prodeji. Když nad tím tak přemýšlím, asi je to jeden z nejlehčích oborů tady ve škole."
Jakub Juračka, 17 let, 2. ročník, obor řezník

„Vaření mě baví odjakživa. Když se doma vyvářelo, hlavně u babičky, vždycky jsem pomáhal. Maminka je řeznice, teta číšnice, takže podobným směrem jsem byl obklopený pořád. V tomto oboru je čím dál méně vyučených lidí, takže o budoucí uplatnění se nebojím. Při studiu se věnujeme moderní gastronomii, tedy modernímu vaření, technikám, způsobu přípravy, složitější obsluze. S tím souvisí i příprava společenských akcí, jako jsou rauty, bankety apod. Já už se teď však zaměřuji víc na obsluhu. To vyžaduje dobrou komunikaci s lidmi, která mi však nedělá vůbec problém. Chce to ale hodně trpělivosti a klidu. Chtěl bych ještě ve studiu pokračovat na vysoké škole a přibrat si obor podnikání. To bych pak mohl být třeba i provozní podniku – ideálně vlastního."
Bohumil Riesner, 19 let, 4. ročník, obor gastronomie

VIZITKA ŠKOLY

Adresa:
SOŠ a SOU Polička
Československé armády 485
572 01 Polička

Kontaktní údaje:

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

Ředitel:
Mgr. Boris Preissler

Úspěch? Chuť učit se a kreativita!

Vedoucí učitel odborného výcviku Mgr. Lubor Havlík je rodákem z Poličky, ale kuchařem se vyučil na střední škole v Chrudimi. Poté, co vystudoval vysokou školu, ho cesty osudu zavedly zpátky domů. Dnes s úsměvem dodává, že už patří k inventáři SOŠ a SOU Polička. Je jí totiž věrný už rovných dvacet let!

O ZÍSKÁVÁNÍ ŽÁKŮ: Každá škola bojuje o žáky a my nejsme výjimkou. Snažíme se je přesvědčit, že máme dobré a úspěšné absolventy i skvělé podmínky k výuce a že jim dokážeme nabídnout i něco navíc – účast v mnoha kurzech, soutěžích, při zajišťování společenských akcí. A k tomu samozřejmě příjemné školní prostředí i moderní technologie.

JAK TO VIDÍM

O VÝCHOVĚ ŘEMESLNÍKŮ: Někteří žáci se k nám hlásí cíleně, ale hodně přichází tzv. nepolíbených zvoleným gastronomickým oborem. Většina 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 kuchařem, číšníkem, řezníkem nebo cukrářem se nestane.

O KREATIVITĚ: Gastronomické obory jsou všechny neobyčejně pestré a kreativní. Vaření je tvůrčí proces, v němž konečný výsledek záleží na konkrétních schopnostech každého kuchaře. Číšník je zase neustále v kontaktu s lidmi, bezprostředně pracuje s hosty a ovlivňuje nejen jejich výběr, ale i náladu. Spoustu kreativity určitě uplatní také cukrář – není to vůbec o tom, že denně vyrobí stovky stejných zákusků, ale připravuje i slavnostní výrobky. Také v případě řezníka je maso velice zajímavou surovinou.

O ODVAZE KUCHAŘŮ: Dobří kuchaři se samozřejmě poznají až v praxi. Říká se o nich, že to musejí být v dobrém slova smyslu blázni. V restauraci třeba najednou vaří obědy pro padesát lidí, kteří chtějí jíst – a často jsou v kuchyni sami nebo jen s pomocnou silou. Důležité je tento psychický tlak vydržet, vše si srovnat v hlavě a rozvrhnout si správně práci. Žáci, kteří mají o obor zájem, si na to postupně zvykají, protože si sami shánějí o prázdninách nebo víkendech brigády v restauracích.

O OBORU ŘEZNÍK-UZENÁŘ: Je to obor, který je velice potřebný. Mediálně před časem poněkud ustoupil do pozadí, neboť lidé si moc nechtějí číst o porážkách zvířat či zprávách z jatek, ale na druhou stranu si paradoxně v restauraci dají k obědu řízek nebo svíčkovou. Tohle řemeslo však prošlo v poslední době velkým vývojem a řezník zásluhou nových technologií už dávno není člověk umazaný od hlavy až k patě od suroviny, kterou zpracovává.

O UPLATNĚNÍ ABSOLVENTŮ: V těchto oborech je poptávka především po šikovných lidech, kteří se jim chtějí věnovat na vysoké úrovni. Naši absolventi působí po celém světě včetně Austrálie, Velké Británie a mnoha dalších zemí. Mnozí z nich se po letech vracejí, aby se pochlubili svými úspěchy. Moc nás potěší, když například přijde naše bývalá žačka, která v Rakousku nejprve vařila, pak dělala provozní hotelu a nakonec si ho vzala do pronájmu.

ZAUJALO NÁS

Se znalostmi až na stupně vítězů

Střední odbornou školu a Střední odborné učiliště Polička i gastronomické umění jejích žáků zná veřejnost bez nadsázky téměř po celé republice. Zúčastňují se mnoha soutěží, exkurzí, recepcí či jiných společenských akcí a pokaždé patří k nejviditelnějším a nejúspěšnějším aktérům.

Například počátkem roku 2014 žáci ve spolupráci s učiteli odborného výcviku připravili a podávali u příležitosti zahájení **Roku české hudby** slavnostní pohoštění **ve Stavovském divadle v Praze** pro devadesát hostů.

Škola také organizačně zajišťuje každoročně v květnu v Litomyšli kuchařskou soutěž v rámci **Gastronomických slavností M. D. Rettigové**. Ve velkém stanu vznikne školička vaření pro děti, v reprezentačním stánku se nabízejí míchané nápoje. Při tzv. nedělním sousedském posezení se společným obědem na náměstí se podává pečená husička se zelím dvou barev a houskovým a bramborovým knedlíkem. Jen pro ilustraci – naposledy to bylo 390 velkých a 156 dětských porcí.

V Pardubicích při akci **Dožínky na zámku** předvádějí tradičně žáci oborů kuchař-číšník a cukrář svou zručnost v carvingu a přípravě drobného občerstvení přímo před návštěvníky. Při oslavách **výročí pivovaru v Hlinsku** v září 2013 škola připravila občerstvení pro 150 VIP hostů. Nejprve se podával welcome drink, drobné pohoštění a vše ukončil slavnostní raut. Ve stejný den zajistila pokrmy, slavnostní tabuli i obsluhu **na zlaté svatbě v Osíku u Litomyšle**.

Samozřejmě že mnohé aktivity se odehrávají přímo **v Poličce**. Žáci a učitelé školy se podílejí třeba na zdařilém průběhu **masopustního veselí**. V březnu 2014 nabízeli třeba zabijačkové speciality, vařili punč a rozlévali další teplé i studené nápoje. A jejich kvality oceňují také sportovci. Škola přispěla k příjemné atmosféře **při vyhlášení nejúspěšnějších sportovců roku 2013 svitavského regionu**, které se uskutečnilo v lednu 2014 v prostorách Tylova domu v Poličce. Slavnostní občerstvení formou rautu chutnalo zhruba 400 hostům.

V květnu 2013 proběhlo na místním koupališti oblíbené **Policejské rockoupání**, při němž škola v rámci stánkového prodeje pokrmů připravila a prodala okolo 1 700 porcí pokrmů různého sortimentu.

Podobných akcí zvládají v SOŠ a SOU Polička ještě mnohem víc. To, že jsou na ně vesměs opakovaně zváni, svědčí o symbióze kvalitního pedagogického sboru a talentovaných žáků.

footer_left_1: Speciální vydání pro Střední odbornou školu a Střední odborné učiliště Polička
footer_right_1: www.soupolicka.cz, www.klickevzdelani.cz/technohratky

Na sladké indiánky nedá dopustit

Moc toho nenamluví, o to víc v kuchyni kouzlí. Šestnáctiletá Adéla Melnarová studuje na SOŠ a SOU Polička druhým rokem obor cukrář a už stihla získat druhé místo v regionálním kole a poté i ve finále prestižní soutěže Gastro Junior Bidvest Cup Brno 2014. A co si skromná a štíhlá dívenka od studia slibuje? Slečny, podržte se...že přibere!

Plním tak trochu sen i své mamince. Chtěla být cukrářkou, ale nepovedlo se jí to. Šla jsem to tedy studovat já a baví mě to. Ale žádné rozhodnutí pod nátlakem to nebylo, už odmala jsem jí v kuchyni pomáhala, vytvářeli jsme spoustu dobrot. A myslím, že mi to i šlo. Ve dvanácti letech jsem zvládla svojí první bábovku.

JÁ A MÉ HOBBY

Máte svůj cukrářský sen?
Chtěla bych vytvořit krásný a velký svatební dort. Alespoň čtyřpatrový. Už mám i představu, co by na něm mělo být – prostě všechno! Hlavně však bílé růže, to je můj oblíbený prvek. Těch by tam bylo hodně. Výroba takového dortu trvá asi tři dny, takže se mám na co těšit.

Hodily se vám zkušenosti z domova v začátcích studia?
Určitě jsem díky tomu měla výhodu a náskok. Nevěděla jsem samozřejmě hned všechno, ale nic mě nezaskočilo. O to víc a dřív jsem si studium začala užívat. Nejnáročnější pro mne bylo naučit se různé malé doplňky, třeba právě zmiňované růže. V tomhle byly začátky nejkrušnější. Ale stačilo, aby nám mistři ukázali, jak na to, pak už se to dalo zvládnout.

Ve finále mezinárodní soutěže Gastro Junior Bidvest Cup Brno 2014 jste zazářila druhým místem ve zlatém pásmu. Čím jste porotu uchvátila?
Dělala jsem makový nákyp s rebarborou, listovou roládku s jablky a marcipánem, italský moučník sabayon ochucený Grand Marnierem a malinový sorbet. Od zadání jsem měla tři týdny na přípravu, v den soutěže jsem pak během 45 minut musela připravit čtyři stejné taliře.

Jakou ideální vlastností by mě cukrář oplývat?
Měl by mít určitě dostatek inspirace a estetického cítění. A rozhodně trpělivost, hlavně když se něco pokazí. Tu mám jak kdy. Ale naštěstí i cukráři znají fígle, jak nějakou nepovedenou drobnost zahladit, aniž by museli vyhodit už skoro hotový dort.

Kde hledáte inspiraci vy?
Projíždím si internet, dívám se na obrázky. Hlavně se však řídím heslem, že v jednoduchosti je krása. Osobně mám raději jednodušší tvary, nic moc přeplácaného.

Máte svou nejoblíbenější sladkost?
Nejvíc mi chutnají indiánci. Jsou strašně sladcí, a to já mám ráda. Zatím to snad ale na mně není vidět, já jsem totiž opravdový ochutnávač. Od všeho, co dělám, si uzobnu. Vlastně by mi ani nevadilo, kdybych trochu přibrala.

Pečete i pro známé a kamarády?
To ano, ale vlastně dělám jen dorty. Obrací se na mě kamarádky a jejich kamarádky. Naposledy jsem tak vytvořila dort ve tvaru srdce (na snímku). Ten se mi opravdu povedl, moc se mi líbil. Tak si představuji i nejbližší budoucnost po škole. Nejdřív budu péct doma, pak se uvidí.

Kdo by se měl hlásit do oboru cukrář?
Kdokoliv, kdo je kreativní a umí využívat svou fantazii. Na dort si totiž můžete dát, co chcete a v jakých barvách chcete. A klidně ať se hlásí i kluci. Ve třídě nás je 29, z toho pět kluků. Je tedy pravda, že tři z nich to pěkně flákají, ale jednoho to opravdu baví a hrozně mu to jde. Dělá překrásné dorty.

NA NÁVŠTĚVĚ

Fiktivní firmy = reálné zkušenosti

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

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

„**Jde se o virtuální společnosti, kterou jsou však vedeny 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 jsou dokonce zakládány podle stejné legislativy jako reálné společnosti – vydávají se živnostenské listy, platí se odvody, vyplňují platební příkazy a faktury, vyplácejí se mzdy.

Činnost ve fiktivních firmách trénuje iniciativu žáků, samostatnost, týmovou práci, smysl pro odpovědnost a slouží jako ideální nástroj při učebních praxích. **Firmy jsou určeny žákům třetích a čtvrtých ročníků studijních oborů gastronomie a hotelnictví a pro žáky prvních a druhých ročníků nástavbového studia**. Na škole v Poličce 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 přibližně patnáct žáků vždy dvě hodiny týdně. V příštím roce ještě přibude cestovní kancelář.

Byť jde o fiktivní firmy, v celostátní i mezinárodní konkurenci sbírá škola v Poličce 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 stánků 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.

Znalosti a dovednosti, které upotřebí při zakládání vlastní firmy nebo jim umožní získat zaměstnání po dokončení jejich vzdělávání, oceňují i samotní žáci. „Největší odezvu vnímáme vždy po účasti na veletrzích, kde žáci zúročí své znalosti o firmě. Je velmi dobré, když takto získají základní praktické znalosti o podnikání," dodává Bronislava Pražanová.

ZAJÍMAVOSTI

ŽÁCI ZÁŘÍ ZA BAREM

Žáci SOŠ a SOU Polička mohou absolvovat týdenní **barmanský kurz**. V jeho průběhu se naučí připravovat čtyřicet základních druhů míchaných nápojů různých kategorií. Není divu, že po tak důkladné přípravě sbírají úspěchy na mnoha barmanských a baristických soutěžích. Například **z Finlandia Vodka Junior Cupu 2013** v Mariánských Láznich 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 obsadil nejvyšší příčku. Na soutěži **Mistr kávy** ve Frenštátu pod Rahoštěm zazářily také poličské baristky – **Haně Martincové** patřila 3. pozice a **Hana Kosslerová** skončila hned za ní.

VAŘENÍ S HARRY POTTEREM

SOŠ a SOU Polička pořádá už několik let **vzdělávací program pro děti z mateřských i základních škol** nazvaný **Pohádkové dobroty**. Ty zábavnou formou získávají praktické dovednosti a návyky v oblasti stolování, vaření, zdravé výživy, společenského chování, bezpečnosti a hygieny při práci. Poslední program se nesl ve znamení **Kuchařky Harryho Pottera**. Děti připravovaly košíčky z lístkového těsta s náplní, palačinky Harryho Pottera s tvarohem, vyzkoušely si poznávání potravin a pochutin, naučily se skládat ubrousky a prostřít stůl. Své výrobky také ochutnaly. Na závěr obdržely certifikát a CD s fotografiemi. Všichni účastníci slíbili, že recepty, které si ve škole vyzkoušeli, si procvičí i doma s maminkami.

OBJEDNÁVKY I PŘES E-SHOP

Moderní marketingové metody se nevyhnuly ani SOŠ a SOU Polička, která začala nabízet cukrářské a masné výrobky svých žáků **prostřednictvím internetu**. Zájemci totiž mohou využívat služby školního **e-shopu**. Počáteční obavy z kroku do neznáma se záhy rozplynuly a obyvatele města i okolí nabídka zaujala. „Samostatně by se náš e-shop asi neuživil, ale bereme ho jako službu navíc. Stačí si sednout k počítači, objednat nabízené zboží a pak si pro ně jen přijet," říká ředitel **Boris Preissler**. Elektronického obchodu využívají kromě veřejnosti také učitelé a zaměstnanci školy. Největší zájem je zejména o menu na různé rodinné oslavy a akce rauty – v kurzu jsou zejména chlebíčky, obložené mísy a zákusky.

footer_left_2: Speciální vydání pro Střední odbornou školu a Střední odborné učiliště Polička
footer_right_2: www.soupolicka.cz, www.klickevzdelani.cz/technohratky