

Přehled studijních a učebních oborů 2013/2014

Přehled studijních a učebních oborů na Střední škole obchodu, řemesel a služeb Žamberk pro školní rok 2013/2014 je následující:

TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY

INSTALATÉR 36-52-H/01

Absolventi jsou seznámeni s různými druhy instalačních materiálů, jejich vlastnostmi a způsoby ručního opracování. Ovládají technické kreslení, čtení výkresů a orientaci ve výkresové dokumentaci. Součástí odborného výcviku je absolvování kurzů svaření plamenem, svařování plastových potrubí, pájení mědi a získání certifikátu pro lisování mědi. Uplatní se u montážních firem, nebo získají živnostenský list a pracují samostatně.

TRuhlář 33-56-H/01

Absolventi oboru umějí zacházet se základními truhlářskými stroji a nástroji pro zpracování masivu, a to jak nábytku, tak stavebně truhlářských výrobků. Ovládají práci na soustruhu, s ručním elektrickým nářadím i sadou řezbářských dlát Narex, což umožňuje provádět i náročnější zpracování dřeva. Absolventi zvládnou běžné truhlářské dovednosti, ale také základy kreslení v CADovém prostředí, export dat do CNC stroje a následně výrobu malých výrobků na MPW 900.



ZEDNÍK 36-67-H/01

Absolventi zvládají moderní stavební technologie, např. sádkokartony, suché postupy zdění, tenkovrstvé lepení obkladových materiálů, zateplovací systémy. Součástí studia jsou i odborné exkurze, kurzy a předváděcí akce, návštěvy veletrhů, spolupráce se zahraničními školami.

KUCHAR-ČIŠNÍK (kuchař) 65-51-H/01

Absolventi oboru umějí posuzovat potraviny z hlediska kvality, dietetické hodnoty a vhodnosti pro technologické zpracování, ovládají obsluhu technického zařízení ve stravovacích provozech a přípravu pracoviště na provoz. Dodržují postupy opracování potravin a jejich technologického zpracování včetně dělení a porcování mas jatečných zvířat, zvěřiny, drůbeže a ryb. Dále ovládají techniku skladování



a ošetřování potravin a nápojů, zvládají základy obsluhy, navrhují menu pro různé příležitosti a další činnosti.

KUCHAR-ČIŠNÍK (číšník) 65-51-H/01

Absolventi znají různé techniky obsluhy, připravují pracoviště na provoz, sestavují různé druhy slavnostních tabulí, ovládají charakteristiky podávaných jídel a nápojů, umějí komunikovat s hostem. Využívají zásady estetické úpravy jídel a nápojů při podávání, dodržují zásady uchování hotových jídel a nápojů, dovedou připravit jednoduché pokrmy a mísené nápoje, dodržují techniku skladování, ošetřování potravin a nápojů, zjišťování jejich kvality a další činnosti.

PRODAVAČ 66-51-H/01

Absolventi umějí připravit a upravit zboží k prodeji, uplatňují přitom estetické hledisko. Umí vyhotovit a zpracovat prodejní dokumentaci prodávaneho zboží, ovládají balení zboží různými způsoby, dárkového. U potravinářského zboží dodržuje zásady hygieny, při prodeji nepotravinářského zboží zákazníkovi zboží předvedou a poskytnou mu odborné informace. Zvládají marketingové koncepce prodeje, provádí odběr a převážku zboží, jeho kontrolu, včetně ověření záruční doby, doby použitelnosti, minimální trvanlivosti. Prakticky ovládají základní propagační a aranžérské činnosti spojené s vystavováním a prodejem zboží a další činnosti.

KUKRÁŘ 29-54-H/01

Absolventi přejímají, kontrolují a skladují suroviny a pomocné materiály, vedou jejich evidenci. Volí vhodně



suroviny, pomocné látky a správný technologický postup. Vyrábí těsto, tvarují a pečou korpusy, vyrábí a používají náplně a polevy pro různé druhy výrobků, dohotovují a esteticky zdobí výrobky. Mají odbornou slovní zásobu zahrnující vybavení cukrárny, suroviny, výrobní postupy. Obsluhují strojní vybavení a zařízení cukrárny, balí, etiketují a expedují cukrářské výrobky a provádějí další činnosti.

ČTYŘLETÉ MATURITNÍ OBORY

OBCHODNÍK 66-41-L/01

Absolventi se orientují v ekonomice, obchodním a administrativním provozu, účetnictví, zbožíznalství, výpočetní technice, právu, mezinárodním obchodu a cizích jazycích. Součástí studia jsou i návštěvy veletrhů, výrobních podniků, velkoobchodů či supermarketů.



GASTRONOMIE 65-41-L/01

Absolventi jsou vedeni k důrazu na odbornost, cizí jazyky, ekonomiku a výpočetní techniku. Součástí studia jsou odborné stáže a návštěvy veletrhů v oboru barmanství a gastronomie. Studium umožňuje i roční stáž ve Francii.

DVOULETÉ OBORY

PODNIKÁNÍ 64-41-L/51

Obor zakončený maturitní zkouškou je určen k doplnění úplného středního odborného vzdělání po absolvování učebního oboru kuchař, číšník, prodavač s důrazem na ekonomiku, účetnictví, marketing, cizí jazyky a výpočetní techniku. Součástí studia jsou návštěvy veletrhů, výrobních podniků, velkoobchodů, supermarketů atd., účast na odborných soutěžích. Všem žákům je umožněno získat řidičský průkaz skupiny B.

TECHNOhrátky

2013/2014

SPECIÁLNÍ VYDÁNÍ PRO STŘEDNÍ ŠKOLU OBCHODU, ŘEMESEL A SLUŽEB ŽAMBERK



PhDr. Zuzana Pecháčková, ředitelka Střední školy obchodu, řemesel a služeb Žamberk

Řemeslům se učí v zámeckých komnatách

Vzdělávacích institucí, které sídlí v prostorách opravdového zámku, moc nenajdete. Střední škola obchodu, řemesel a služeb Žamberk takové privilegium má. Škola s dlouholetou tradicí, v jejímž čele stojí necelé dva roky jako symbolická zamecká paní ředitelka PhDr. Zuzana Pecháčková, si díky široké škále nabízených oborů drží počty žáků na rovnoměrné úrovni. A cestu do zámku ke studiu technických oborů si nacházejí čím dál častěji i dívky.

U ZPOVĚDI

V tomto školním roce jsme zaznamenali jedno prvenství – do prvního ročníku oboru instalatér a truhlář byly přijaty i dvě dívky. To se od roku 1956, kdy byla škola založena, dosud nikdy nestalo. Žáci si navíc začínají uvědomovat, že maturitní vysvědčení bez výučního listu na trhu práce nemá takovou hodnotu. Absolventi čtyřletých maturitních oborů se proto po absolvování maturitní hláší na zkrácené dvouleté studium, a to je skvělé.

Týká se i vaší školy pokles počtu žáků?

Pokles žáků je spojen s demografickým úbytkem populace a s odchodem silných posledních ročníků ze studia. V posledních dvou letech jsme zaznamenali pokles zájmu o maturitní obor obchodník. Věřím však, že v následujícím školním roce bude zájem větší, protože je po nich zvýšený zájem ze strany obchodních firem. A naopak se nám pro tento školní rok přihlásilo více žáků do oboru cukrář.

Čím je vaše škola specifická a zajímavá?

Určitě skladbou oborů. Nabízíme opravdu velký rozsah od technických profesí až po obory obchodu a služeb. Jdeme cestou individuálního přístupu pedagogů k žákům, při výuce používáme moderní metody, neustále se snažíme modernizovat učebny a zařízení potřebná

www.zamek.zamberk.cz
www.klickevzdelani.cz/technohratky

AKTUALITY

LUCIE KRÁLOVNOU KUCHYNĚ

Obrovský kuchařský talent navštěvuje střední školu v Žamberku. Lucie Cínková, žákyně 3. ročníku oboru kuchař, se zde stala v rekordně krátké době opravdovou královnou kuchyně. Hned v 1. ročníku totiž senzačně zvítězila se svou variantou vepřové panenky v prestižní soutěži Gastro Kroměříž – Tescoma Cup 2012 a o rok později

svůj primát znovu obhájila. Dosavadním vrcholem její kariéry je však prvenství na dalším významném oborovém klání. V Přerově triumfovala na mezinárodní soutěži Retigo Cup 2013 a oficiálně se tak může pyšnit označením Moravský kuchař roku! Tentokrát porotu uchvátilo její marinované kuřecí stehno.

SVÁTKY DŘEVA LÁKADLEM

Významnou prezentační aktivitou střední školy v Žamberku i vyučovaného oboru truhlář jsou Svátky dřeva. Akce, do níž se na zámku zapojují všichni žáci i pedagogové, piláží v průběhu jednoho víkendu až tři tisíce hostů. Poslední ročník v červnu 2013 byl věnován sakrálním plastikám i objektům, betlémům a andělům. Návštěvníci obdivovali různé artefakty ze dřeva nebo pozorovali při práci řezbáře. Děti si ve výtvarných dílnách zkusily namalovat andílka, vytisknout obrázek nebo výrobci dekoraci ze sušených květů. Součástí slavnosti bývá bohatý doprovodný program – na nádvoří vystoupí různé soubory a šermíři a koná se jarmark.

INSTALATÉRSKÉ CENTRUM REGIONU



topenářů a instalatérů ČR Bohuslav Hamrozi. Učební obor instalatér má ve škole dlouholetou tradici a žáci se umísťují na předních místech v různých soutěžích. Druhé příčky obsadili například v roce 2013 v silné konkurenci při regionálním měření profesních dovedností v Brně, odkud postoupili do celostátního finále, i na mezinárodní soutěži Remeslo/Skill ve Vysokém Mýtě. Ocenění Cechu topenářů a instalatérů ČR je nepochybně výrazem jeho spokojenosti s kvalitou výuky.

ČÍSLO DNE

310

tolik žáků navštěvuje ve školním roce 2013/2014 Střední školu obchodu, řemesel a služeb Žamberk. Stará se o ně celkem 47 zaměstnanců, z nichž 27 je pedagogických pracovníků.

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.

Výše vyplacených stipendií

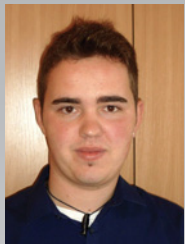
1. ročník
400 Kč měsíčně za výborné (1) hodnocení žáka z odborného výcviku.
300 Kč měsíčně za chvalitebné (2) hodnocení žáka z odborného výcviku.
2. ročník
500 Kč měsíčně za výborné (1) hodnocení žáka z odborného výcviku.
300 Kč měsíčně za chvalitebné (2) hodnocení žáka z odborného výcviku.
3. ročník
600 Kč měsíčně za výborné (1) hodnocení žáka z odborného výcviku.
400 Kč měsíčně za chvalitebné (2) hodnocení žáka z odborného výcviku.



ANKETA

Čistá práce vhodná i pro dívky

Proč studuji právě tento obor?

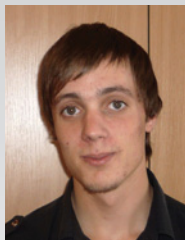


„Chtěl bych jednou mít kamenný i internetový obchod se spotřebiči a elektrotechnikou. Už můj pradědeček měl obchod se smíšeným zbožím, vždy mi dokázal pomoci a poradit. Baví mě komunikovat s lidmi a věřím, že nemusí být tak těžké se v dnešní době prosadit, když člověk ví, jak s nimi jednat. Myslím, že ostré lokty, abych se dokázal prosadit v konkurenci, mám.“

Martin Stěpánek, 20 let, 4. ročník, obor obchodník

„Původně jsem vybíral mezi truhlářem a instalatérem, který nakonec vyhrál. Voda, topení, plyn. Jde o perspektivní obor do budoucna, je to pěkná čistá práce. Je to vlastně hraní, taková skládačka. Když bude instalatér dobrý, nedostatku práce se bát nemusí. Pár známých mě občas s nějakou malíčkostí osloví už nyní.“

Jan Rybka, 18 let, 3. ročník, obor instalatér



„Už když jsem chodil na základní školu, pracoval jsem na stavbách s tátou. Bavilo mě to už tehdy a jsem rád, že mi to vydrželo. Do budoucna budou zedníci určitě potřeba. Dobrých zedníků je podle mého názoru málo. Líbí se mi, jak postupně roste celá stavba. A vidět pak finální výsledek rozhodně každého potěší. Po škole chci určitě

jít hned do práce. Nejříve třeba do firmy, pak se osamostatnit. Baví mě pracovat, ne se učit. Mým snem je postavit kompletně celý dům od základů až po komin.“

Antonín Hruška, 18 let, 3. ročník, obor zedník

„Přišlo mi zajímavé zkusit si obor, který je hlavně pro kluky. Chtěla jsem si prostě vyzkoušet, jestli to zvládne i holka. Můj strýc dělá instalatéra, takže jsem mu občas chodila pomáhat. Ve škole jsem krátce, ale zatím mě baví. Obor chci určitě dostudovat. Myslím, že tam nejsou činnosti, které by holka nemohla zvládnout. Rodiče - na rozdíl od strejdy - s mojí volbou moc nesouhlasili, ale já jsem si to vybojovala a prostě se s tím museli smířit. Když se doma něco rozbije, alespoň mě budou mít hned po ruce.“

Diana Petrová, 15 let, 1. ročník, obor instalatér



VIZITKA ŠKOLY

Adresa:

Střední škola obchodu, řemesel a služeb Žamberk
Zámek 1
564 01 Žamberk

Ředitel:

PhDr. Zuzana Pecháčková

Kontaktní údaje:

Tel.: +420 465 614 225

E-mail: zamek@zamek.zamberk.cz

Web:

www.zamek.zamberk.cz



Důležité je být stále o krok napřed



Jindřich Horyna, vedoucí učitel odborného výcviku stavebních oborů na škole v Žamberku, působí dlouhých jedenáct let. Žáci i jejich přístup ke studiu i dalšímu uplatnění se za ta léta velmi změnili. Čtyřiapadesátiletý odborník však dodnes nachází ve své profesi radost a motivaci.



O MANUÁLNÍCH ZRUČNOSTECH: Jde o ruku v ruce s tím, jaká je úroveň už na základních školách. A žáci si své schopnosti nesou i z rodin. Bohužel, už vymizelo to, že by byly děti k manuální činnosti doma vedeny. Dnes většina neumí pořádně vzít kladivo do ruky.

O INDIVIDUÁLNÍM PŘÍSTUPU: Úroveň každého žáka je na začátku jiná. Je pak otázka citu najít to, co potřebuje. Jak ho navést do odbornosti a neotrávit ho. Od počátku je to vlastně takové hraní. Děti je

při tom třeba naučit, že musejí chodit na pracoviště včas a že se dodržují určitá pravidla. Někdy se však v tomto nasměrování žáka s rodiči rozcházíme. Je to dlouhý proces.

O MOTIVACI KE STUDIU: Toho lze dosáhnout jedině vlastním příkladem a přístupem. Když po dětech vyžadují určité chování, musím se tak chovat sám. Žáci to velmi dobře sledují a dokáží vše vyhodnotit. Stále však věřím, že se dnes dá vychovat dobrý řemeslník. Musí ale chtít a být tomu sám nakloněn. My mu sloužíme jen jako pomocná „berlička“, byť významná.

O ZÁJMU DÍVEK: Není pro mě překvapení, že tu dívky jsou, ale v tom dobrém slova smyslu mě překvapuje, že technické obory zvládají. Mají zodpovědnější přístup než mnozí chlapci a často je tím strčí i do kapsy. Je moc dobře, že se tyto profese začínají otvírat i dívkám. Dříve byla stejná práce náročnější, nyní ji hodně usnadňují stroje, počítače i struktura materiálu.

O UPLATNĚNÍ ABSOLVENTŮ: Vždy záleží na konkrétním oboru, ale také na lokalitě. Něco jiného jsou velké aglomerace a podorlický region. Truhlářům a instalatérům se u nás daří, firem je hodně. Společnosti, kam posíláme žáky na praxe, často naznačují, že je po vyučení zaměstnají. To je silný motiv. Provázanost mezi firmami je zde letitá. Ale zedníků třeba silně ubylo. Obecně to s řemeslem není snadné. I zde jsou mistři ve věku kolem padesáti let. Za námi nikdo není. Málokdo má dnes k řemeslu opravdový přirozený vztah. Ten, který nikde nenastudujete, ale prostě ho v sobě máte.

O INSPIRACI MLADÝMI: Posiluje mě právě to, že pracuji s mladými lidmi. Neustále se od nich učím a musím je neustále „předbíhat“. Abych je pochopil, musím být před nimi. S mnohými absolventy jsme i po letech v kontaktu, vím, jak se jim daří. Když se ke mně hlásí, vnímám to jako devízu, že pro ně člověk v určité fázi jejich života něco znamená.



Zrcadlák, bidýlko aneb Život na zámku

Už při příjezdu do Střední školy obchodu, řemesel a služeb Žamberk je jasné, že je něco jinak. Není to typická pane-láková škola, tady se učí přímo na zámku! A to již od roku 1956. I po tolika letech má budova stále své kouzlo, historie zde na návštěvníky dýchá na každém kroku.



„Máme tu velké třídy, je tu opravdu moc příjemně. A žáci samozřejmě milují i zdejší zákoutí,“ říká s úsměvem ředitelka školy Zuzana Pecháčková. Přestože škola během let prošla řadou úprav, několik historických místností se dosud zachovalo - slouží už však čistě školním účelům. Třeba v největší místnosti na zámku, zrcadlovém sále zvaném Zrcadlák, se pravidelně konají porady pedagogů, slouží ale i jako učebna pro tři desítky žáků.

Z dalšího velkého sálu vznikly dvě samostatné třídy. „V zadní části jedné z nich je krásný krb, kterému se říká Bidýlko, kam se uklízí věci z inventáře gastronomických oborů. Ten však žáci nevidí, tato část je totiž přepažena,“ zmiňuje skryté historické klenoty ředitelka školy.

Jasnou doménou zámku je nad hlavním schodištěm zachovalý originální obraz šlechtického rodu Parishů, posledních majitelů. S jejich potomky, kteří provozují v Žamberku pilu, lesy a podnikají, má škola dodnes velmi dobré vztahy. I proto je možné školu udržovat v tak dobrém stavu. Mnozí žáci v oboru obchodník možná ani netuší, že se ve třetím ročníku učí v prostorách, kde se starší pan baron Parish narodil.

Okolí zámecké školy je rovněž malebné. Přilehlý park, také majetek Parishů, je udržován ve skvělém stavu. „Park je obrovský a přístupný veřejnosti. Má několik rybníků, kaštanovou alej, nachází se tam i sídlo pana

Tajemství kuchařské šampionky? Bylinky!



Postavou kuchařku nepřipomíná ani náhodou. Spíše vášnivou sportovkyni, již se stává ve volném čase. Štíhlá, usměvavá a sympatická blondýnka to však za plotnou a s vařečkou náramně umí. Sedmnáctiletá Lucie Cinková z Výprachtic, žákyně 3. ročníku oboru kuchař, je totiž nejlepší moravskou kuchařkou roku 2013!

V naší rodině se o kuchařských genech nedá mluvit. V tomhle oboru nikdo doma nepracoval. Doma jsme chovali prasata a v zimě dělali zabijačku, ale to nebyla hlavní motivace. Od patnácti let jsem však chodila u nás na vesnici pomáhat do kuchyně v restauraci nebo na různé akce. A při tom jsem zjistila, že mě vaření docela baví. Pak už dostaly věci rychlý spád a já se přihlásila na obor do Žamberka.



První inspirací většinou bývá maminka – co jste od ní odkoukala?
Základní jídlo, hotovky. Tenkrát jsem ještě nic nevymýšlela a neupravovala si recepty. Také jsem ráda pekla, takže jsem jeden čas uvažovala, že půjdu na cukrářku. Až do 8. třídy se moje představy vůbec měnily – dlouho jsem třeba uvažovala i o střední zemědělské škole.

Úspěšný sportovec většinou mívá talent – musí ho mít i dobrý kuchař?
Důležité je především to, aby ho profese bavila, dělal ji s láskou a chtěl v ní něčeho dosáhnout. Z toho také vyplývají dobré výsledky.

Kde hledáte inspiraci pro své kulinářské výtvary?
Hodně toho odkoukám na praxi v hotelích, čtu odborné



Jména, která píší školní historii

Výborných pracovníků a úspěšných osobností vychovala od svého vzniku v roce 1956 Střední škola obchodu, řemesel a služeb v Žamberku bezpočet. Kvalita pedagogického sboru i rodinná atmosféra, které jsou pro ni charakteristické, se projevuje nejen v zájmu o studium, ale také v širokém uplatnění jejich absolventů.

Do kategorie vysokých manažerů spadá například bývalý žák **Aleš Krulich**, jenž je v současné době jednatelem a ředitelem Novoměstského pivovaru ve Vodičkově ulici v Praze. To **Zdeněk Šarapka** pro změnu zastává pozici vedoucího pobočky Koupelny Ptáček ve Svitavách.

Pozoruhodná je rozhodně i skutečnost, že v žamberské škole se mimořádně daří špičkovým kulturistům – snad i proto, že zde mají k dispozici posilovnu. **Tomáš Duráš** (na snímku), absolvent dvouletého oboru podnikání, se stal dokonce v roce 2011 v Českých Budějovicích juniorským vicemistrem Evropy v přírodní kulturistice. I po svém odchodu ze zámku zde má zdatného nástupce. Osmnáctiletý zedník **Petr Kašpar** patří k velkým nadějím a pravidelně se umísťuje v popředí mistrovství České republiky.

Škola se však může pyšnit také některými kuriozitami. V roce 2013 se sem poprvé v historii přihlásily na technické obory i dvě dívky, které technika rozhodně neděsí. Patnáctiletá **Diana Petrová** rozšířila řady instalatérů. Tento, pro dívky na první pohled netypický obor, si

časopisy a recepty. Často mi radí vedoucí školní kuchyně v Žamberku Jiří Lot nebo profesionální kuchař Roman Tulpa. A samozřejmě sleduji i kuchařské pořady v televizi – hlavně pana Pohleicha nebo Kluky v akci.

Začít s vařením v patnácti a hned za rok získat titul moravské šampionky – to je úžasný výkon! Jak se vám to podařilo?

Byla jsem v prvním ročníku a cestovala tam bez velkých ambicí. Jen jsem si chtěla soutěž vyzkoušet a zažít atmosféru. Že bych mohla vyhrát, mě vůbec nenapadlo. Nervy jsem ani neměla a vařila tak jako na jiných akcích. Dala jsem do toho kus sebe a povedlo se.

Co bylo vaším vítězným jídlem?

Marinovaná kuřecí stehno s bylinkovou fází v kombinaci s krepinetkou a křenovým krémem a jako příloha bramborovo-špenátové pyré s houbovo-šalotkovým závinem a jarní zeleninou.

Prozradíte, v čem spočívalo tajemství vašeho úspěchu?

Hrozně ráda pracuji s čerstvými bylinkami, které jídlu dodají vůni a čerstvost.

Vítězka Miss obdrží korunku – co čekalo na nejlepší kuchařku?

Hrnce, pánevky, předplatné odborného časopisu, knížky o vaření.

Snaží se vás zlákat do svých služeb některé známé restaurace a hotely?

Už o mně některé vědí. Nabízejí mi možnost praxe a po skončení školy také zaměstnání.

Poznávali vás lidé ve Výprachticích? Vědí, že jste kuchařská šampionka?

Vyšlo o mně několik článků v novinách, ale nejsem rozhodně žádná celebrita. Občas mi napíší kamarádky, že mě někde viděly. I když o letošních prázdninách mi kamarádi říkali, že se o mně mluví po celé vesnici. Nemám však moc času tam jezdit, tak to nemůžu potvrdit.

Jakou vlastní máte představu o své další kariéře?

Po vyučení půjdu na nástavbové studium, abych si udělala maturitu. Pak bych se také ráda podívala do zahraničí – třeba do Anglie nebo Skotska kvůli angličtině. Pak mě samozřejmě láká Francie i Itálie, protože obě země mají vynikající kuchyni a vyhlášené speciality. Ty bych se chtěla naučit přímo od zdejších mistrů.



vybrala zcela sama a tak trochu navzdory rodičům.

Není sama. Něžné pohlady zde hájí i šestnáctiletá **Klára Dušková**, která nastoupila do prvního ročníku oboru truhlář. Zajímavostí je, že se Klára původně přihlásila na obor kuchař-číšník, nakonec ji však zlákala práce se dřevem.

Příkladem silné vůle a touhy po maximálním vzdělání je rovněž **Milan Červinka**. Ten nejprve vystudoval Střední školu stavební v Letohradě, ale aby k teoretickým znalostem získal i praktické zkušenosti a odbornost, přihlásil se na střední školu v Žamberku na zkrácené studium oboru zedník, kam nastoupil do 2. ročníku.

Není pochyb o tom, že další úspěšní a ambiciózní absolventi budou tuto školu opouštět také v následujících letech.



ZAJÍMAVOSTI

BRONZOVÁ MEDAILE M. D. RETTIGOVÉ



Významného uznání se dostalo Střední škole obchodu, řemesel a služeb Žamberk v únoru 2013. **Asociace kuchařů a cukrářů ČR** jí na své celostátní valné hromadě v hotelu InterContinental v Praze udělila **bronzovou medaili M. D. Rettigové** za dlouholetou spolupráci s asociací a za přínos rozvoji gastronomie. Toto ocenění má vysokou hodnotu, neboť počet vzdělávacích organizací, které ho dosud získaly, je malý. „Nesmírně si ho považujeme a je pro nás dokladem toho, že se **gastronomii pokoušíme dostat na vyšší úroveň**. Současně je to i první krok k tomu, abychom v budoucnu usilovali také o zlatou medaili,“ přiznává ředitelka **Zuzana Pecháčková**.

ZA PULTEM SE NEZTRATILY



Velice dobrými výsledky se na střední škole v Žamberku chlubí také **žáci oboru prodavač**. Posledním příkladem je umístění dvou mladých reprezentantek na osmém ročníku celostátní soutěže **Prodavač 2013 v Ústí nad Labem**, který se uskutečnil v dubnu 2013. Ve společnosti více než čtyřiceti soupeřek obsadila tehdejší žákyně 1. ročníku **Zuzana Rakašová** čtvrtou pozici a **Jesica Appllová** skončila pátá. Děvčata musela zvládnout **mnoho náročných úkolů** jako balení zákusků nebo lahve vína, odhad hmotnosti a ceny zboží, určovala vzorky zboží a předvedla znalost práce s pokladnou. Nechyběly ani písemné testy z cizího jazyka a odborných předmětů.

DEVĚT PROFESÍ PRO VEŘEJNOST



Střední škola obchodu, řemesel a služeb v Žamberku také významně přispívá **k rozvoji pracovního trhu ve městě i regionu**. Zájemcům z řad veřejnosti totiž nabízí **hned v několika oborech možnost složit zkoušku** a získat příslušný certifikát v profesní kvalifikaci, nebo **absolvovat kompletní rekvalifikační kurzy**. Uchazečům přitom stačí mít **základní vzdělání**. Čtyři z oborů jsou **gastronomické** (příprava teplých pokrmů, příprava studených pokrmů, příprava minutek, složitá obsluha hostů), stejný počet profesí je **stavebních** (truhlář nábytkář, stavební truhlář, zhotovitel zateplovacích systémů, zedník) a jedna je **službová** (prodavač).