

všudybyl

desáté
vydání
2011



HABEAS CORPUS



občanské sdružení

Více na stranách 20 a 21.



U nás se za učební obory nestydíme

Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SCMSD, Znojmo jsou spojeny s podnikatelskou sférou, která pomáhá zabezpečovat praktickou profesní přípravu žáků. Absolventům učebních oborů je umožněno prohloubit si vzdělání v nástavbovém studiu oborů Společně stravování, Vlasová kosmetika a Podnikání (denní i dálková forma studia). Škola organizuje Barmanský kurz, Sommelierský kurz, Baristický kurz, Kurz vyřezávání ovoce a zeleniny a Kurz studené kuchyně. Nabízí možnost získání dalších kvalifikací v oboru Kuchař - číšník. Ke zkvalitnění výuky přispívají odborné exkurze, stáže a výcvikové kurzy. Ve škole pracují kroužky baristiky, košíkové, odbíjené, sálové kopané, kondiční kulturistiky, šachu, psaní na stroji, výtvarný kroužek, foto kroužek, sommelierský kroužek a jazykové kroužky. Žáci se zúčastňují profesních a sportovních soutěží. Pomáhají zajišťovat společenské akce, soutěže a výstavy. Např. Vánoční výstavu odborných dovedností žáků školy, Znojemské historické vinobraní, bankety, plesy, rauty a další akce pořádané Znojemskou Besedou, Městským úřadem Znojmo, Okresní hospodářskou komorou a jinými institucemi a firmami. Pomáhají zabezpečovat společenské akce ambasád a Českých center ve Vídni a Budapešti.

S ředitelem Středního odborného učiliště a Střední odborné školy SCMSD Znojmo, s.r.o. magistrem Liborem Hanzalem se setkáváme 1. listopadu 2011.

Pane řediteli, kvalitně vzdělaný a profesně zdatný dorost je budoucností státu. Jak si stojí české učňovské a odborné školství zaměřené na gastronomii?

Zaměření našeho učiliště a školy je o trochu širší. Máme gastronomické obory, ale také technické. Naše stěžejní

směrování je ale do sféry cestovního ruchu - hotelnictví a gastronomie. Od příštího roku jsme si zažádali o obor cestovní ruch, což nám Ministerstvo školství ČR schválilo. Ve znojemském regionu tím vycházíme vstříc poptávce po vzdělávání v hospodářsky perspektivní oblasti. Naše škola má v regionu strategické postavení. Turismus a gastronomie má na Znojensku zelenou. Už jen co se týká zaměstnanosti, a to hlavně díky rakouským hostům. A co se týká zbytku Česka? Bez gastronomie se neobejde žádná země či město. A navíc, Česko, resp. naše historická území, mají v gastronomickém vzdělávání velkou tradici.

Coby študáci jsme se rouhávali rčením: „Co se ve škole naučíš, v praxi stejně potřebovat nebudeš.“ Bohužel tato nadšázka v mnoha ohledech charakterizuje současný český školský systém učení pro učení. Tedy že glejt o absolvování je důležitější než řemeslo.

Mnohde tomu tak opravdu je. My jsme ale školou, která má velkou gastronomickou tradici. Vznikla před sto lety a řemesla kuchař - číšník u nás učíme padesát let. Jak říkáte o tom glejtu. Vzdělávací zařízení v okolí Znojma si po listopadu 1989 změnila své názvy. Z odborných učilišť na střední odborné školy. Jako jediní v regionu

Mgr. Libor Hanzal

Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SCMSD, Znojmo jsou součástí družstevního školství. Patříme k největším školským zařízením znojemského regionu. Naši absolventi mají uplatnění v oblastech obchodu, společného stravování, ve službách, v cestovním ruchu a dalších oblastech podnikatelské sféry. Jsme držitelé Certifikátu ISO 9001, Certifikátu kvality a Zlatého certifikátu kvality Sdružení soukromých škol Čech, Moravy a Slezska. Podílíme se na Politice kvality QS 53-01, která usiluje o kvalitní školu, kvalitního žáka, kvalitní život a kvalitní společnost. Jsme členem Asociace hotelů a restaurací ČR a Evropské asociace hotelových škol (AEHT) a držitelé environmentálního certifikátu „Škola udržitelného rozvoje“.



Od školního roku 2005/2006 Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SCMSD, Znojmo, s.r.o. žáky vysílá na zahraniční stáže v rámci programu Leonardo da Vinci. Na zkoušenou do zahraničí už vycestovalo 116 žáků studijních a učebních oborů. Ve školním roce 2010/2011 absolvovalo sedm žáků stáž ve Velké Británii, šest na Azorských ostrovech a sedm na Maltě. Participuje na projektu Comenius - Partnerství škol, zaměřeném na inovativní metody výuky anglického jazyka, do něhož jsou zapojeny Finsko, Francie, Maďarsko, Slovensko a Česko.

jsme si nechali na prvním místě učiliště, protože jsme bytostně přesvědčeni, že aby se budoucí kuchaři nebo číšníci atd. na trhu práce uplatnili, musí umět řemeslo. Ti žáci, kteří se chtějí dostat do managementu a studovat dál, si mohou udělat maturitu. Pro nadané žáky a organizátory – budoucí manažery – máme obor Hotelnictví a turismus. U nás se za učební obory nestydíme. Dostanou se na ně i žáci ze základní školy s horšími známkami. A abychom je motivovali už před přijímacím řízením, děláme pro žáky devátých tříd akci: „Řemeslo má budoucnost“. Tam si mohou „osahat“, jestli inklinují ke kuchařině, nebo k prodavačům, nebo na hotelovku. Velice dobrou spolupráci máme se sociálními partnery ze znojemského okresu. Máme zde několik špičkových hotelů a zajímavá gastronomická zařízení, s nimiž máme dobré vztahy, kde mohou naši žáci vykonávat praxi. Je zřejmé, že řadu z nich to baví, protože se nezřídka i ve svém volném čase zabývají vařením, sommeliérstvím, baristikou a dalšími věcmi.

Státní maturity naznačily, jak je na tom úroveň té které školy. Nicméně



NAŠE ŠKOLA MÁ V REGIONU STRATEGICKÉ POSTAVENÍ. TURISMUS A GASTRONOMIE MÁ NA ZNOJEMSKU ZELENOU. UŽ JEN CO SE TÝKÁ ZAMĚSTNANOSTI, A TO HLAVNĚ DÍKY RAKOUSKÝM HOSTŮM.

srovnávat teoretické znalosti gymnazistů a žáků středních odborných škol může být zavádějící.

Srovnává se nesrovnatelné! Když porovnáme, kolik odborných předmětů musí zvládnout naši žáci, z kolika maturují, a z čeho se maturuje na gymnáziu, souhrnné penzum převažuje ve prospěch žáků odborných škol. Klobouk dolů před tím, co dokážou zvládnout.

Minulý týden jsme se potkali v Klánovicích, kde se na půdě Středního odborného učiliště a Střední odborné školy SČMSD, Praha konalo Bohemia Sekt Trophee Junior. Žákyně vašeho učiliště tam obsadily první a třetí místo. Máte nejen skvělé žáky, ale určitě i pedagogy, kteří je takto dokázali připravit.

Ano, naše studentka Anetka Málková tuto soutěž vyhrála a stala se juniorskou mistryní České republiky v sommeliérství. Další naši žáci byli na třetím a čtvrtém místě. Jejich pedagog, pan Koudela,



se v konkurenci sommeliérů z nej přednějších mezinárodních hotelů působících v Česku na obdobné soutěži – Bohemia Sekt Trophee – v seniorské kategorii probojoval až do semifinále. I to vnímám jako obrovský úspěch, protože jako učitel toho nemá tolik „vypitého“ jako oni.

Jak jste na tom v oborech, které se u vás vyučují, ve srovnání se západoevropskými zeměmi?



SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s.r.l.
Přemysla ot 200, Znojmo



Už asi pět šest let v rámci programu Leonardo da Vinci, Comenius aj., jezdíme s žáky do zahraničí. A nemáme se tam za co stydět. Jsme součástí systému družstevního školství. Naším zřizovatelem je Svaz



českých a moravských spotřebních družstev, v jehož čele stojí současný prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Ing. Zdeněk Juračka. Nedávno jsme, ředitelé jedenácti škol Svazu českých a moravských spotřebních družstev, na studijní cestě v Maďarsku došli k závěru, že za tu dobu, co je v čele našeho SČMSD se v oblasti vzdělávání dětí v rámci družstevních škol udělal obrovský kus práce. ■

»» www.sousoszn.cz

že může nastat potřeba řešit nenadálou situaci. Je nutné si uvědomit, že poskytujeme služby pro hosty. Hotel je živý organismus. My zaměstnanci jsme jeho součástí. Jedna „součástka“, která by pracovala špatně, sníží výkonnost celého „stroje“, a to si nemůžeme dovolit.

Jaký je tvůj vztah ke Karlovým Varům?

Veskrze pozitivní. Sice nežiji přímo v Karlových Varech, ale v nedalekém Ostrově. Nicméně řadím se mezi typického Západočecha. Karlovy Vary jsou pro mne místem, kde jsem chodil do školy, poznal nové známé a kamarády. Karlovy Vary jsou hodně podobné Mariánským Lázním, akorát o kousek větší a také mi přijdou živější. Ve Varech jsem spokojen. Líbí se mi jak jejich centrum, tak okolí.

Je zřejmé, že díky vizi a dělnému triumvirátu majoritních akcionářů Jiřího Milského, Alexandra Rebjonka a Bohumila Procházky akciová společnost Imperial Karlovy Vary nejenže v celku (tj. nerozvrácena a nerozkouskována) prošla kuponovou privatizací, ale úspěšně se vyrovnává i se současnými nástrahami globální ekonomiky.

V dnešní době je málo českých firem v hotelové branži, které jsou na trhu téměř dvacet let

a stále dobře fungují a prosperují. Víze našich majitelů a top managementu společnosti je dlouhodobá a konzistentní. Vzpomeňme rok 1992, kdy akciová společnost Imperial Karlovy Vary a. s. vznikla. Pak rok 2003, kdy byl hotel Imperial kompletně a nákladně zrekonstruován a stal se jedním z nejlepších v Karlových Varech. A na dobu, kdy pod křídla akciové společnosti Imperial Karlovy Vary přešly hotely Sanssouci a Švýcarský dvůr, dnes známé jako Spa Resort Sanssouci. Je radost pracovat ve firmě, o které vím, že neustále investuje do vlastního rozvoje. To, že do toho tebou zmiňovaní pánové šli a razí její směřování, je obdivuhodné.

- >>> www.spa-hotel-imperial.cz
- >>> www.spa-resort-sanssouci.cz
- >>> www.imperial-group.cz

ASSOCIATION OF HOTELS & RESTAURANTS OF THE CZECH REPUBLIC



CZECH ASSOCIATION OF THE HOTELS AND RESTAURANTS



HOTEL IMPERIAL
Spa & Health Club



Trophée Bohemia Sekt v Klánovicích

Klánovická Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha byla 18. října 2011 místem konání 14. ročníku oficiálního sommelierského mistrovství České republiky kategorie Junior „Bohemia Sekt Trophée Sommelier ČR 2011“. Probojovalo se na něj patnáct soutěžících ze sedmi škol z Česka.



Na jejich výkony se mj. byla podívat delegace managementu Střední školy hotelnictví a turismu Hacienda La Laguna ze španělské Andalusie, vrchní ředitel sekce financování a správy Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy ČR Ing. Petr Špirhanzl a ředitel Národního ústavu pro

vzdělávání Mgr. Václav Hořejší. Člen poroty, F&B manager Clarion Congress Hotel Prague Radek Hendrich, pozitivně kvitoval početné vyrovnané zastoupení dívek a chlapců i jejich výkony. Rovněž pochválil odborné vedení soutěží. Zejména Středního odborného učiliště a střední odborné školy SČMSD, Znojmo, jehož studentka Aneta Málková se stala juniorskou mistryní Česka a Kateřina Kostřounová se umístila na třetím místě, a Hotelové školy Mariánské Lázně, jejíž student Patrik Fiala se stal juniorským vicemistrem Česka. ■

- >>> www.trophee.cz
- >>> www.hotelova-skola.cz



Střední školy SČMSD – JSME TU PRO VÁS



JE NÁS JEDENÁCT A VY SI MŮŽETE VYBÍRAT

Studijní obory s maturitou (denní i dálkové studium)

Analýza potravin
Cestovní ruch
Hotelnictví a turismus
Gastronomie
Kosmetické služby
Vlasová kosmetika
Ekonomika
Obchod a služby
Podnikání
Informační technologie
Sociální činnost

Učební obory

Cukrář
Kuchař, číšník
Kadeřník
Kosmetické služby
Aranžér
Prodavač
Automechanik
Truhlář

Další vzdělávání

Nástavbové studium
Rekvalifikační kurzy
VOŠ



Název školy a kontakt

Střední škola hotelnictví
a gastronomie SČMSD, s.r.o.
Praha 9 - Klánovice
www.hotelova-skola.cz

Střední škola ekonomiky,
obchodu a služeb SČMSD, s.r.o.
Benešov
www.skola.eosbn.cz

Střední škola informatiky
a cestovního ruchu Humpolec, s.r.o.
Humpolec
www.stredniskola.com

Vyšší odborná škola
a Střední škola hotelová SČMSD, s.r.o.
Pelhřimov
www.hs-pe.cz

Střední odborné učiliště
a Střední odborná škola SČMSD, s.r.o.
Zatec
www.sousos-zatec.cz

Střední škola hotelnictví
a podnikání SČMSD, s.r.o.
Hronov
www.hs-hronov.cz

Střední škola obchodní
a služeb SČMSD, s.r.o.
Polička
www.sobochpolicka.cz

Střední odborné učiliště
a Střední odborná škola SČMSD, s.r.o.
Lomnice u Tisnova
www.zamek-lomnice.cz

Střední odborné učiliště
a Střední odborná škola SČMSD, s.r.o.
Znojmo
www.sousznojmo.cz

Střední škola obchodní a služeb
SČMSD, s.r.o.
Žďár nad Sázavou
www.obchodniskola.cz

Střední škola hotelnictví,
gastronomie a služeb SČMSD, s.r.o.
Šilheřovice
www.hs-silheřovice.cz

Pro více informací kontaktujte naši
obslužbu zákaznických středisek
na adrese: stredniskola@scmsd.cz

COOP VŠECHNO DOBRĚ

coop

SKUPINA COOP