SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s.r.o. Přímětická 1812/50, Znojmo
www.sousoszn.cz | +420 537 020 555 | hanzal.libor@sousoszn.cz

Proč studovat obory Kuchař-číšník nebo Hotelnictví a turismus? Proč právě na znojemské Přímce?

- ✓ po těchto profesích je ze stran provozovatelů gastronomických zařízení neustále veliká poptávka
- ✓ Přímka neboli SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s.r.o. - jediná škola v našem regionu, která má v gastronomii dlouholetou tradici
- ✓ Kuchař-číšník je obor tříletý, učební, zakončený výučním listem, žák může ve stejné škole ve studiu pokračovat, získat maturitu
- ✓ Hotelnictví a turismus je obor maturitní, čtyřletý
- ✓ škola, jež ví, že bez spolupráce na úrovni to nejde – vizitkou jsou pochvalná slova samotných žáků i odborníků z praxe

„V oborech Kuchař-číšník i v Hotelnictví a turismus najde uplatnění každý žák, který chce v gastronomii pracovat, ať už jako brigádník při studiu, či na hlavní pracovní poměr. Ze stran provozovatelů gastronomických zařízení je neustále velká poptávka a právě v *současné době, kdy pandemie COV-19 ustupuje, sleduji zvyšování tohoto trendu,“* komplexně hodnotí Bc. *Martin Benda, vedoucí učitel odborných předmětů. Mgr. Markéta Kselíková, vedoucí oboru Kuchař-číšník, jeho slova konkretizuje: „V naší škole se slova jako kreativita a nápaditost dají skloňovat ve všech pádech, každý den, u všech učitelů odborného výcviku. I v době distanční výuky se ukázalo, že nás nic nezaskočí – o akcích, které proběhly, byl napsán nespočet článků. Nebudu je vyjmenovávat, nemůžu chválit jednotlivé učitele, to bych musela mluvit opravdu hodně dlouho. Však jste jistě všechny četli* v novinách, nebo si je znovu můžete připomenout na našich webových stránkách. Kdybych měla v *současné době něco vyzdvihnout, tak určitě školní bar, to je chlouba naší školy. A s ním je spojena Petra Čapounová, jeho dobrá duše. Miluje pečení, takže na baru lze zakoupit různé dorty, tiramisu,* štrúdl, *prostě mnoho druhů moučníků, které v rukou žáků vznikají pod jejím vedením. A aby té nabídky nebylo málo, zrovna minulý týden nás informovala o novince nazvané příznačně Snídaně je základ dne. Nejen u žáků, ale i u učitelů se ranní setkávání na baru stalo příjemným nastartováním dne, kde si pochutnáváme na vejcích upravených na sto způsobů! Teď jsem vychválila bar, tak přece ještě pár slov, protože opravdu nemůžu opomenout ostatní.* Týmovost je základ a *v našich gastronomických oborech funguje obzvlášť! Všichni naši učitelé odborných předmětů dávají našim žákům opravdu velký prostor pro jejich seberealizaci. Jen stručně o dvou posledních projektech. První s názvem Pečeme s úsměvem* - žáci *předvedli svůj pekařský um a obdarovali seniory v Božicích. Druhou* výzvou byl *Master Chef – soutěž ve vaření z chřestu. Žasli jsme, jaké recepty jsou naši žáci schopni vymyslet a* realizovat!“

I samotní žáci jsou si vědomi podpory ze strany vyučujících i vedení školy. Nejen odborné, ale i výchovné. „K závěrečným zkouškám jsem se dostala jen díky panu řediteli a naší paní třídní učitelce, protože nade mnou vládli pevnou rukou. Teď to oceňuji, jsem za to ráda, protože kdyby tomu tak nebylo, tak by to asi dopadlo špatně. Jednu dobu jsem se škole opravdu moc nevěnovala, prostě jsem nad sebou ten dohled potřebovala,“ oceňuje Kateřina Krejčí, žákyně závěrečného ročníku oboru K-Č. „Mně se líbí, že můžu s panem ředitelem i všemi učiteli mluvit úplně o všem. Oceňuji přístup vyučujících a vedení školy, vážím si toho, kolik pracovišť jsem mohl navštívit a načerpat zkušeností. Jiná je praxe ve škole, jiná samozřejmě v hotelu. Škola nám dala tolik příležitostí, jak se rozvíjet dál! Teď už je to jen a jen na nás. Věřím, že to bude jak v tom přísloví, že těžko na bojišti, lehko na cvičišti,“ doplnil s úsměvem její spolužák Adam Černý.

„Na Adamova slova bych si dovolil navázat. Pod vedením našich učitelů odborných předmětů oborů Kuchař-číšník a Hotelnictví a turismus a šéfkuchařů v hotelích regionu se naši žáci promění z kuchaře amatéra v domácích podmínkách *v kuchaře profesionála, který se dokáže dobře uplatnit na trhu práce a připravovat ty nejlepší gastronomické speciality. Zkušenosti, jež* žáci získají v reálném prostředí gastronomického provozu, jsou pro žáky *opravdu* k nezaplacení. *Na vzájemné spolupráci je, i slovy šéfkuchařů Radka Tesaře z Café & Beer Haus, Znojmo* či *Jana Mössmera z hotelu Vinice Hnanice, dobré to, že provozovna si tak vychovává potenciální* zaměstnance, kteří jsou schopni se hned po vyučení zapojit do výrobního procesu. *Profesní start našich žáků je tak jen plynulým pokračováním let školních. A pak už záleží jen na nich, ale to už bych zase jen opakoval to, co už zde bylo řečeno. Velice zajímavé je i hodnocení výchovných poradců* základních škol, *kteří nám dávají zpětnou vazbu. Na otázku, jak vidí naši školu, co se týká náročnosti studia, kdy mohli srovnat se školami stejného typu v regionu, odpověděli, že jsme nároční a rozhodně školou prestižní. Tak toto hodnocení bereme, toto je přesně náš cíl,“ dodal Mgr. Libor Hanzal, ředitel školy.*

Využij ještě možnosti dalších kol přijímacího řízení a staň se součástí naší školy!
Můžeš být v týmu gastronomických oborů, vždyť Kuchař-číšník má u nás ve škole téměř stoletou tradici!

Mgr. Ludmila Karpíšková, výchovný a kariérový poradce SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s.r.o.

(PI)

Truhláři z Přímky nezaháleli

Ani truhláři na Přímce se v tomto školním roce nevyhnuli distanční výuce, poprali se s ní však na výbornou! Žádné promarnění času se nekonalo, naopak!

„Výrazně pokročili v rýsování, 3D vizualizací, výpočtů kusovníků, celkově tak dokonale prohloubili svou prostorovou představivost. Okamžitě po vytouženém návratu na školní odborné pracoviště se žáci prvního ročníku vrhli do těch nejtěžších truhlářských spojů, kterým spojení na ozuby rozhodně je, a prokázali svou touhu dotáhnout manuální deficit způsobený právě covidovou pandemií, jež zasáhla všechny obory, truhláře nevyjímaje. Kromě šatních a vestavěných skříní, komod a dalšího nábytku vyrobili dokonce jeden z těch pracnějších a na přesnost požadovaných výrobků, a to stoličku na sezení kombinovanou s šachovnicovým stolečkem. Samozřejmostí bylo samostatné zpracování veškeré výrobní dokumentace, to ale přece ke kvalitnímu truhláři z Přímky patří,“ zhodnotil dovednosti svých svěřenců Pavel Dvořák, učitel odborných předmětů oboru Truhlář ze SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s.r.o.

Přímka prostě nezahálí!

Mgr. Ludmila Karpíšková