

# Kronika SOUp Jeseník za rok 2008

I v roce 2008 byli na Středním odborném učilišti potravinářském připravováni kvalifikovaní pracovníci v oborech cukrář, kuchař-číšník, pekař, prodavač a řezník-uzenář a ve dvouletém nástavbovém maturitním studiu podnikání v potravinářských oborech. Školu řídil Mgr. Josef Podhajský, statutárním zástupcem byl Ing. František Chovanec, úsek teoretické přípravy řídil Jan Sychra, ekonomický a správní úsek Eva Nárovcová a úsek mimoškolní výchovy Mgr. Jiří Krutil.

**Na úseku teoretické přípravy** pracovalo 16 interních učitelů z toho 9 pro všeobecně vzdělávací předměty a 7 pro odborné předměty: PhDr. Silvie Pernicová (výchovná poradkyně), Ing. Karel Buchta, Ing. Miroslav Člupný, Mgr. Petr Hájek, Ing. Ester Kolegarová, Bc. Jana Krhánková, Mgr. Vladimír Kunzfeld, Olga Najdeková, Ing. Hana Rozenská, Alena Rychlá, Ing. Peter Schöppel, Mgr. Jiří Viterna, Ing. Vladislava Zuberová a Mgr. Jiří Horáček, který ze školy odešel s koncem školního roku, a matematiku začala od září učit Mgr. Nina Vránová.

**Na úseku odborného výcviku** učili: Dagmar Brokešová, Petra Číšecká, Rudolf Hadwiger, Veronika Hadwiger, Lenka Juránková, Martin Langer, Karla Pavlíčková, Vlastimil Pavlíček, Jaroslava Pavlovičová, Lenka Polišenská, Kateřina Sedláková, Daniel Spáčil, Luděk Ungerma, Jitka Vinklerová, Jana Žmolíková a Dagmar Schopfová, která odešla v říjnu.

**Na úseku mimoškolní výchovy** jako vychovatelé pracovali: Jaroslava Formanová, Zlataška Hošková (skončila v měsíci září), Ivana Hučiková, Josef Halamíček, Yvonne Kumarcisová, Magdaléna Machová, Ondřej Zykmond (pracoval do konce června) a noční službu na pozicích asistenta pedagoga zajišťovali Marcela Paščínská a Jiří Taláček. V průběhu září nastoupil Bc. Ladislav Oškera.

**Na ekonomickém a správním úseku** pracovali: Jana Sychrová správkyně budov, mzdová účetní Dagmar Taláčková která odešla na konci září a na její místo nastoupila Kristýna Schöneckerová, místo účetní Ivy Malé byla od ledna přijata Jana Francová, provozní masné výroby Zdeňka Arnoštová, ekretařka Hana Hrubá, do recepce v září nastoupila Anna Kopecká, hospodářka pro cukráře a pekaře Miroslava Kavčáková, v bufetu v hotelu M od září byla do stavu pracovníků školy zařazena od září Zora Michlíčková, ve školní kuchyni pracovaly Jana Halouzková, Jana Oškerová, Dagmar Pacasová, Marie Šperlingová (skončila v červnu), údržbáři Radomil Vítek, Jiří Havránek (ten odešel do důchodu po prázdninách) a Jiří Kučera, uklízečky Božena Curkanová, Vladislava Divišová, Alena Kučerová Alena Valentová, Věra Valentová a Marie Terkovičová. Za Jitku Roubalovou, která skončila v listopadu, byla přijata Julie Lukešová.

Na rodičovské dovolené byly Jaroslava Coufalová, Denisa Gricová, Vladimíra Kaňátová, Michaela Plšková a Pavlína Spáčilová.

V pravidelné statistice k 30. 9. 2008 škola vykazovala celkem 349 žáků z toho nových bylo v učňovských oborech 99 a v nástavbové třídě 32. Celkem bylo v učňovských oborech 286 žáků (197 dívek) – 5 řezníků, 18 prodavačů smíšeného zboží, 21 pekařů, 47 cukrářů a 195 žáků v oboru kuchař-číšník.

V roce 2008 k významným patřily především tyto události:



*Vlevo Michaela Hanusová z SOUp Jeseník v celkovém pořadí třetí.*

23. ledna se konal 4. ročník juniorské cukrářské soutěže „O Priessnitzův dortík“ pořádaný školou ve spolupráci s firmou Omega a Priessnitzovými léčebnými lázněmi v jejich Kongresovém sále. Celkovou vítězkou se stala Petra Mazánková z Mikulova, druhá skončila Zdislava Rohrerová z Brna a třetí místo obsadila domácí Michaela Hanusová. Poprvé se soutěže účastnili soutěžící ze zahraničních partnerských škol ze slovenské Prievidzi a polské Opole. Soutěž byla i příležitostí ke slavnostnímu podpisu partnerské smlouvy s polskou školou gastronomického zaměření v Opoli.



*Kamila Hájková s porcí telecí kýty při nácviu ve škole.*

20. 2. Naše škola měla v tomto roce zastoupení v mezinárodní juniorské kuchařské soutěži Ahol Cup 2008, která se uskutečnila v hotelu Atom v Ostravě. Kuchařský mistr Luděk Ungermann společně s žákyní 2.B Kamilou Hájkovou se na soutěž delší dobu pečlivě připravovali. Byla sestavena originální receptura a proběhlo ostrých několik nácviků. Co si vlastně Kamila na soutěž připravovala? Tak v přihlášce bylo v rubrice název jídla uvedeno:

Roládka z telecí kýty plněná listovým špenátem a nivou, podávaná na ragú z jemné zeleniny s vinným glacé a grilovanými cherry rajčaty, přelitá smetanovo-sýrovou omáčkou, doplněná šťouchanými bramborami s jarní cibulkou.

21. 4. 2008 – Zástupce francouzské firmy Centre de Formation d'Apprentis zajišťující aktivity v rámci EU pan Michel Soulon jednal s ředitelem školy o zahraniční stáži našich žáků ve Francii. Po pohovoru s možnými kandidáty byl vybrán Jakub Škařupa, jako jediný vhodný zájemce z řad absolventů naší školy, který potom začátkem září odjel do Francie.

21. 4. – 24. 4. Naše škola přivítala návštěvu z partnerského města Neuburg. Pan Berthold Staab, Franz Langhammer, Emma Kammerbauer a Hans Scholz si prohlédli školu, město a okolí. Jednalo se o další spolupráci, především o červnovém zájezdu jesenických do Neuburgu.



*Manželé Slezákoví a zástupci firmy Carla při kurzu v cukrárenské výrobně školy.*

25. a 26. dubna se uskutečnil druhý pilotní kurz dalšího vzdělávání s názvem „Soudobé trendy ve zpracování čokolády v drobné cukrárenské výrobě“. Věra Slezáková ze Školy chuti za asistence manžela Martina Slezáka, Bc. Jany Krhánkové a Kateřiny Sedlákové, našich učitelek, učili patnáct účastníků z potravinářských učilišť a cukrářské praxe jak zpracovávat čokoládu a vyrábět z ní mašle, objekty, ozdoby, ale i pralinky a bonboniéry. Navázány byly také první kontakty s firmou Carla z Dvora Králové, která vyrábí čokoládu.



*Vítězslav Mičik při soutěži v Prievidzi.*

26. 4. Nečekaně příjemnou zprávu s sebou přivezli účastníci návštěvy na partnerské škole hotelnictví a služeb v Prievidzi na Slovensku a to o prvním místě Vítězslava Mičika na barmanské soutěži pořádané v rámci Gastrodni Prievidza. Partnerské styky se tentokrát poprvé rozšířily z výměnných stáží pedagogů na účast žáků na významné akci spřátelené školy. Gastrodni Prievidza na celý týden ovládnou školu, kterou navštěvuje přes 1400 žáků a svým významem překračují daleko hranice města. Naše pouze šestičlenná delegace se na této monstr akci neztratila nejen díky výkonu barmanů ( Klaineidam a Mičik spolu předvedli i velmi zdařilé vystoupení ve free stylu), cukrářky Průdková a Hanulíková byly ve středu zájmu díky své dovednosti a umění ve tvarování karamelu, k celkově dobrému dojmu přispěla i práce technika a řidiče Jiřího Havránka a organizační příprava a vedení celé výpravy ze strany vedoucího školní kuchyně Lud'ka Ungermanna. Celá delegace si velice cenila milého, přátelské přijetí a vzornou péče, které se jim dostalo na Slovensku.

5. 5. Kamila Hájková z 2. B překonala strasti cestování do Prahy a účastnila se poprvé setkání členů juniorského reprezentačního družstva, které se připravuje na gastronomickou soutěž, která proběhne v září v Německu.

6. 5. Uskutečnila se prověrka bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, která se na škole dělá každoročně. Zavad bylo zjištěno minimum, protože této prověrce předcházela kontrola prováděná bezpečnostním technikem krajského úřadu.



12. 5. Ze soutěže Radegast Birell Cup 2008 v Brně se vrátila naše úspěšná výprava. Nikol Drescherová, Vítězslav Mičik a Roman Stránský dovezli několik diplomů. Nikol byla vyhodnocena nejsympatičtější barmankou, Vítězslav Mičik získal druhou cenu v míchání nápojů s pivem a Roman Stránský měl nejen nejlepší vlastní recepturu pro míchání nápojů s pivem, ale 3. místem se také prosadil v soutěži běhu s pivem, která byla účastníky i návštěvníky soutěže hodnocena jako nejatraktivnější a nejzábavnější. Vlastimil Pavlíček, učitel



odborného výcviku, žáky na soutěž pečlivě připravoval, řídil dodávku, zajišťoval logistické zabezpečení a pořizoval také fotodokumentaci.

12. 5. Zájezd do Horních Heřmanic za koníčky uspořádala vychovatelka Magdaléna Machová. Mirkrobus s 16 děvčaty a pytlíky suchého chleba, vyrazil za krásného květnového dne ke stájím SOU zemědělského, kde se děvčata povozila na koních.

Od 1. 9. byly zveřejněny nové webové stránky školy. Ještě z peněz projektu financovaného z prostředků ESF a rozpočtu ČR byla firmou Martina Gottsteina vytvořena v redakčním systému Joomla nová grafická podoba i nová struktura informací o škole. Vedle Jiřího Krutila, který se staral o původní web, byli proškoleni v základním ovládnání tohoto redakčního systému také zástupci dalších úseků školy – Bc. Jana Krhánková, Ing. Miroslav Člupný, Luděk Ungermann, Daniel Spáčil, a Josef Halamíček.



*Pásku stříhali Mgr. Pavel Sekanina za kraj, Mgr. Josef Podhajský za školu a MUDr. Jiří Staňa za město.*

26. 9. byla oficiálně ukončena rekonstrukce školní kuchyně v celkové hodnotě přes 9 miliónů korun. Olomoucký kraj na modernizaci školní kuchyně věnoval 8 mil. korun a zbývající 1,3 musela našetřit škola ze svých provozních prostředků. Dodavatelské Firmě Zetos Velá Kraš se prakticky během prázdnin podařil husarský kousek, když její pracovníci vlastně za devět týdnů stačili vybourat podlahy a nepotřebné příčky, odstranit staré obklady, vykopat nové trasy pro potrubí, provést nové rozvody vody, kanalizace a elektřiny, znovu položit betonové podlahy, postavit nové příčky, upravit otvory pro dveře a okna, položit nové dlažby a obklady, zkompletovat zdravotní techniku, osvětlení a připravit vše potřebné pro instalaci nejmodernější gastronomické technologie. Tu dodala firma AMC gastronom CZ z Frýdku-Místku a její součástí byl například i německý multifunkční konvektomat firmy Eloma nebo multifunkční pánev firmy Frim. Obě zařízení mají řadu jedinečných funkcí, které představují průlom do technologie přípravy jídel a vyhovují požadavkům na přípravu pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy i požadavkům na sníženou energetickou náročnost jejich provozu.

V prostorách, ve kterých vlastně jen s malými obměnami sloužilo téměř čtyřicet let staré a nevyhovující zařízení, vzniklo špičkové pracoviště, na kterém se pro další povolání

budou připravovat noví kuchaři. Pásku přijel přestřihnout zástupce hejtmana Olomouckého kraje Mgr. Pavel Sekanina, pomáhal mu při tom MUDr. Jiří Staňa, zástupce starosty města Jeseníku a chybět nemohl ani Mgr. Josef Podhajský, ředitel učiliště. Na jeho adresu i adresu školy pronesl ve svém úvodním slově zástupce hejtmana Mgr. Sekanina řadu pochvalných hodnocení. O tom, že je škola svým zřizovatelem dobře hodnocena a že kraj má na jejím dobrém fungování zájem svědčí nejlépe ta skutečnost, že během posledních let kraj věnoval finanční prostředky nejen na otevíranou kuchyň, ale i na učňovskou masnou výrobu a na vybavení odborných pracovišť pro cukráře a pekaře.

Mezi účastníky slavnostního otevření byli vedle zmíněných hostů také zástupci dodavatelských firem, partnerských organizací a škol i zástupci sdělovacích prostředků. Všichni měli možnost nahlédnout do všech zákoutí nové kuchyně, seznámit se s funkcí jednotlivých zařízení i pracovišť a byli seznámeni i se způsobem, jak zde bude probíhat samotný odborný výcvik. Co jednotlivá zařízení dovedou, jim na praktických ukázkách předvedli kuchaři dodavatelské firmy a cukrářky z učiliště. Pracovníci školy měli možnost prohlédnout si prostory rekonstruované školní kuchyně následující den. Ti netrpělivě čekají, až po ukončení měsíce předvedou kuchařští mistři, co na novém vybavení dokáží uvařit.



*Na společnou večeři si vzájemně připravili ukázky národní kuchyně.*

Začátkem října se konalo několik akcí v souvislosti s pobytem delegace z provincie Nuevo León, takže se mu dostalo názvu Mexický týden. Návštěva z Mexika původně přijela na pozvání Hotelové školy. Na domově mládeže naší školy pouze bydlela. Postupně mexičtí hosté začali projevovat zájem o akce pro ubytované jako využívání počítačové učebny, aktivity v tělocvičně, diskotéku a potom je zaujaly i jednotlivé provozy pro odborný výcvik, které si postupně vyzkoušeli. Nakonec si společně s našimi žáky oboru kuchař-číšník společně představili ukázky národní gastronomie, při přípravě společné večeře. Vedoucí výpravy projevil zájem o pokračování kontaktů a nabídl návštěvu zástupců naší školy v Mexiku.

23. 10. se žáci naší školy zúčastnili soutěže GASTRO MAKRO CUP, kterou pro žáky gastronomických škol uspořádala Střední škola gastronomie a služeb v Přerově. Naši reprezentovaly dvě soutěžící - Veronika Průdková v oboru cukrářka a Nikol Drescherová v oboru servírka. V kategorii číšník-servírka předvedla Nilol Drescherová hezký výkon a umístila se na 4. místě se ztrátou jednoho bodu na třetí místo. Soutěž cukrářů Veronika Průdková vyhrála. Soutěžící na soutěž připravovaly a při soutěži doprovázely učitelky

odborného výcviku Lenka Juránková a Lenka Polišenská. Naše soutěžící přijeli podpořit též žáci ze třídy 3.B, kteří si na akci naplánovali odbornou exkurzi (výlet).

V posledním říjnovém týdnu se konala mezinárodní kuchařská olympiáda juniorů v Erfurtu. Jako členka širšího národního reprezentačního týmu, se jí účastnila žákyně třetího ročníku Kamila Hájková.

13. 11. se uskutečnila beseda účastníků zahraničních stáží a různých odborných soutěží s ostatními žáky školy. O tom jaké to tam vlastně bylo, kde pracovali, co se jim líbilo a nelíbilo nebo v čem spočívala soutěž, ve které byli úspěšní, o tom všem vyprávěli svým spolužákům oboru kuchař číšník účastníci zahraničních praxí a úspěšní reprezentanti školy. A nejen to, každý předvedl i malou ukázkou toho co se naučil, takže na závěrečnou degustaci předložil Martin Jati pečeného marinovaného pstruha, ke kterému připravil Karel Kleindeidam omáčku, Vladimíra Oškerová přichystala toast Hawai, Monika Zálešáková se



*Veronika Průdková vyprávěla o své praxi v Tyrolsku.*

v Německu naučila připravovat Wurst salát, Veronika Průdková se pochlubila s jablečným závinem s vanilkovou omáčkou, salát Tono prezentovala Nikola Koryťáková, trochu experimentální nápoj s názvem Readler namíchal Vlastimil Matal, nápoj z kávy připravila Nikol Mádiová. Se svou zahraniční stáží byli všichni většinou velmi spokojeni, zápasili sice s jazykem, ale poznali jiné prostředí a nakonec si i vydělali. Tak jako v loňském roce padala kritická slova na praxi v Řecku, kde se žákům zdálo, že je hostitelské firmy příliš využívají.

Kamila Hájková hovořila o svých zkušenostech v práci asistentky českého juniorského reprezentačního týmu kuchařů a cukrářů, se kterým se účastnila evropské soutěže v Německu. Za svou píli a kuchařskou invenci si vysloužila nominaci členky juniorské reprezentace na další soutěži. O tom, že není nějaká ušmudlaná puťka s vařečkou, přesvědčila přítomné úrovní předvedené soutěžní mísy výrobků studené kuchyně.

Vítěz vedlejší soutěže v míchání nealkoholických nápojů pořádané v rámci Lázeňského poháru v Jeseníku Vítězslav Mičík mluvil o soutěži a hlavně míchal svůj vítězný drink s názvem Blue ocean, tentokrát mimořádně i se slovním doprovodem. Jan Vybíral vyprávěl o své účasti na Mexických dnech v hotelu Prezident v Praze.

V průběhu vyprávění běžela projekce fotografií a byly kladeny z publika různé otázky, na které prezentující vtipně odpovídali. Na závěr poděkoval ředitel školy učitelům odborného výcviku, za čas a úsilí, které věnovali přípravě žáků a žákům za dosažené úspěchy.

19. 11. uspořádal úřad práce ve spolupráci s naší školou pravidelnou burzu škol tentokrát v naší tělocvičně SOUp. Možnosti představit se vycházejícím žákům 9. tříd jesenické aglomerace využilo 28 škol našeho a okolních okresů.



*Ing. Chovanec seznamuje zájemce o zaměření učiliště.*

20. 11. Zájezdem do Osvětimi si připomněli jeho účastníci, tvoření především žáky nástavbového studia a třetích ročníků, smutné události z historie. Zájezd zorganizoval Mgr. Viterna a pomoc s doprovodem zajišťoval Ing. Buchta.

24. – 27. 11. se uskutečnil v Brně 14. ročník dovednostní soutěže juniorů s názvem "Pekař roku 2008", na kterou odjela z naší školy pekařská expedice vedená Ing. Miroslavem Člupným ve složení Veronika Pišovská z druhého ročníku nástavbového studia a žák 3.C Jaroslav Majtner. I když účastníci soutěže o akci moc pochvalně nehovořili, každopádně naši reprezentanti patřili po odborné stránce k nejlepším.

Na 11. ročníku regionálního turnaje v sálové kopané pořádaného naší školou pod hlavičkou AŠSK se sešli v naší tělocvičně hráči všech středních škol okresu Jeseník s výjimkou gymnázia a SSOŠ. Po vylučovacích zápasech v kvalifikačních skupinách se v utkání o třetí místo utkali domácí s mužstvem Hotelové školy V. P. Tým pořadající školy byl úspěšnější až v penaltovém rozstřelu. Finálovou dvojici nakonec tvořili žáci OU Lipová a SOŠ a SOU Jeseník. Strojaři nakonec s převahou zvítězili v poměru 5:1. Nakonec i první pozice v tabulce střelců se sedmi dosaženými brankami ze hry zaslouženě připadla Bronislavu Mlynářovi ze SOŠ a SOU.





*Kapitán mužstva pořádající školy Minka přebírá pod dohledem ředitele z rukou Michaely Hanusové ceny pro třetí místo v podobě lahůdek z masné a cukrářské výroby.*

Tradiční prezentační akce naší školy se v tomto roce vrátila znovu do kaple v Průchodní ulici. Podařilo se ji celou vyplnit ukázkami z práce našich žáků a to ze všech oborů. Největší zájem byl pochopitelně v předvánočním období o vánoční čajové pečivo a tradiční masné výrobky. V centru pozornosti bylo ale také pět inspirativních slavnostních tabulí s řadou aranžérských zajímavostí. Cukrářkám od taženého karamele hrozily



*Kapli ovládli naši žáci s ukázkami ze svých dovedností.*

popáleniny, protože objednávky na jejich divukrásné sladké květy nebraly konce. Zájem byl ale i o flambování ovoce, barmanskou show, koktejly, kávu i expozice studené kuchyně, pekařských výrobků, ukázky slavnostního balení u prodavačů a v neposlední řadě i o projekci fotografií a filmů ze školních akcí. Vánoční atmosféru pomáhala naladit nejen rafinovaná výzdoba, ale i vánoční koledy v provedení dua lesních rohů. Mimo ostatní pozvané hosty ze spolupracujících firem a škol pozvání přijala i vidnavská starostka Mgr. Eva Pavličíková, nově zvolená členka rady Olomouckého kraje.

30. 4. 2009 zapsal Jiří Krutil