

Kronika SOUp 2010

Se začátkem roku kalendářního roku 2010 nastoupila z mateřské dovolené učitelka odborného výcviku Michaela Plšková. Novým pracovníkem na správním úseku se stal Ladislav Urbánek, který dostal na starosti správu sítě a péči o počítače na škole.

20. 1. Na VI. ročník juniorské cukrářské soutěže „O Priessnitzův dortík“ se do Kongresového sálu Priessnitzových léčebných lázní sjelo celkem třináct adeptů tohoto řemesla především z gastronomických škol celé Moravy. Mezinárodní punc soutěži vtiskla opětovná inspirující účast dvou děvčat ze slovenské Prievidzi a jednoho mladého cukráře z polské Opole.



Kongresový sál lázní byl zcela naplněn soutěžícími a diváky.

Soutěž mohlo Střední odborné učiliště potravinářské v Jeseníku znovu uspořádat jen díky podpoře sponzorů, kterými byly především Priessnitzovy léčebné lázně Jeseník, firma Omega.cz, brněnská pobočka Asociace cukrářů a kuchařů ČR a Penam Ostrava. Významným oceněním dlouholeté snahy pořadatelů rozvíjet odborné dovednosti u budoucích cukrářů, bylo převzetí záštity hejtmána Olomouckého kraje Ing. Martina Tesaříka nad touto soutěží. Za přítomnosti náměstka hejtmána Ing. Pavla Sekaniny, zástupců města Jeseník a sponzorů, soutěž zahájila ředitelka školy PhDr. Silvie Pernicová.

Vše se točilo kolem hlavního vyhlášeného tématu „Z pohádky do pohádky“. Obsluha v šatně a bufetu v kostýmech pohádkových bytostí, pohádkové náměty ve výzdobě pódia i sálu, pohádkové motivy v doprovodném programu, ale především dala pohádková témata výsledný tvar dvoukilovým dortům z předepsaných surovin. Dorty si pod vedením svých učitelů připravili soutěžící na svých školách. V Kongresovém sále potom každý soutěžící vytvořil miniprezentaci, na které prezentoval jednak dort a potom další výrobky, které vznikly před očima odborné poroty a přítomných diváků. Celou soutěž opět moderovala Eva Urbanová.

Odbornou porotu v tomto ročníku vedla členka představenstva Asociace kuchařů a cukrářů ČR Pavlína Berzsiová. Doplněvali ji hlavní cukrářka hotelu Boby Centrum Brno Pavla Permedlová a technolog firmy Omega.cz Ladislav Obraz. Posuzovali nejdříve dorty a jako nejlepší v provedení i chuťových vlastnostech byl označen zelený korpus pokrytý celou řadou figurek z pohádky Včelka Mája od Elišky Hodákové ze SŠHG ve Frenštátě. Dort s názvem

„V zajetí růží“ a doplňme i precizně provedené karamele předvedla litovelská Veronika Okrouhlá. Celkové vítězce loňského ročníku Michaele Hanusové z pořádající školy se podařilo získat třetí místo s dortem nazvaným Šípková Růženka.

Druhou soutěžní kategorií bylo modelování z barvené mléčné hmoty v časovém limitu. Nejvíce bodů získala za své figurky kroměřížská Jana Marušáková. Další druhé místo si pak vynutila Veronika Okrouhlá z Litovle a třetí skončila Markéta Otisková z Kroměříže.

Na závěr přišla zřejmě nejtěžší kategorie – vytvoření čokoládové mašle z připravené bílé a hnědé čokoládové hmoty. Ve srovnání s minulými ročníky byla úroveň vyrobených mašlí mnohem vyrovnanější. Nejvýše ocenila porota bílou mašli Barbory Pospíškové z Mikulova, druhé místo získala Veronika Okrouhlá z Litovle a třetí cenu za mašli získala Miroslava Jatiová z pořádající školy.



Ředitelka školy blahopřeje vítězce a tři celkově nejlepší soutěžící.

Pořadí a celkového vítěze VI. ročníku stanovil součet bodů získaných v jednotlivých kategoriích. S jasným náskokem zvítězila Veronika Okrouhlá z Litovle, druhá se umístila Eliška Hoďáková z Frenštátu a třetí příčku obsadila Markéta Otisková z Klimkovic. PhDr. Silvie Pernicová spolu s ředitelem Priessnitzových léčebných lázní Ing. Romanem Provazníkem, předsedou brněnské pobočky AKC ČR Miroslav Husákem a starosta města Jeseníku Mgr. Petr Procházka předali nejlepším diplomy, poháry, medaile a věcné ceny.

Na úspěšném průběhu celé soutěže měla podíl celá řada pracovníků a žáků školy, kteří se snažili soutěžícím i hostům vytvořit co nejpříjemnější prostředí počínaje výzdobou, programem i závěrečným rautem.

22. 1. Konala se klasifikační porada za 1. pololetí školního roku

1. 2. Na naší škole začala realizace grantového projektu z operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost financovaného z prostředků Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu ČR. Projekt dostal název „Zdokonalovací odborné kurzy“ a je zaměřen na další vzdělávání pracovníků škol Olomouckého kraje, které připravují žáky v oborech cukrář a kuchař-číšník. Na realizaci zdokonalovacích odborných kurzů z oboru cukrář, kuchař-číšník a odborně zaměřených jazykových kurzů byla schválena celková částka 2 586 797 Kč v období únor 2010 až červen 2012.

11. 2. Významného úspěchu dosáhla na soutěži Gastro Makro Cup v Přerově studentka nástavbové třídy Nikol Dresherová, která v poměrně náročné konkurenci dokázala získat 1. místo mezi v barmany. Na soutěž ji připravovala učitelka odborného výcviku Lenka Polišenská.

11. 2. Škola byla pořadatelem okresního přeboru středních škol ve šplhu. V soutěži pořádané pod záštitou Asociace školských sportovních klubů se nejvíce dařilo studentům Gymnázia Jeseník, kteří zvítězili v soutěži družstev dorostenek i dorostenců. Gymnazisté Petra Kunovská a Václav Machač byli také nejlepší mezi jednotlivci. Z žáků naší školy se nejvíce prosadila celkově třetí Julia Faustová a mezi hochy 19. Tomáš Janeček.

8. – 12. 2. Uskutečnil se tradiční lyžařský výcvikový kurz. Celkem se přihlásilo 37 účastníků. Výcvik řídili učitelé Jan Sychra, Mgr. Jiří Viterna, Ing. Karel Buchta a Mgr. Jana Krhánková tentokrát na lyžařském středisku Miroslav v Lipové-lázních.

O jarních prázdninách, které pro náš okres připadly na 15. – 19. února, byla zavedena technická novinka - odhlašování a přihlašování stravy prostřednictvím internetu. Žáci a pracovníci školy tak dostali možnost odhlašovat a přihlašovat si stravu nejen prostřednictvím terminálu před jídelnou, ale internetem.

8. 3. Jako údržbář byl přijat na dobu určitou pan Miroslav Curkán jako náhrada za nemocného Jiřího Kučeru.

11. 3. Už pošesté se stala naše škola pořadatelem krajského kola soutěže středních škol ve šplhu. Soutěžit přijelo celkem 8 týmů ze 6 škol Olomouckého kraje, které zvítězily v okresních kolech. Jesenický okres reprezentovalo v dorostenkách i dorostencích Gymnázium Jeseník a odčinit svou porážku z okresního kola přišli i druzí dorostenci SOŠ a SOU Jeseník.



Nejúspěšnější v této náročné soutěži byly nakonec výpravy z Gymnázia Olomouc-Hejčín za první místo v dorostencích a druhé v dorostenkách a vítězné dorostenky z Gymnázia Šumperk. Jesenické školy si sice žádné prvenství neodnesly, ale Jesenické gymnázium se může pochlubit druhým místem v dorostencích a třetím místem v dorostenkách. Soutěžícím hochům ze SOŠ se sice nepovedl reparát v Jesenickém derby, ale třetí místo v dorostencích není také k zahození. Absolutně nejrychlejší na tyči byla s časem 3,1 Kateřina Skopalová ze Šumperka a v dorostencích na laně bez přírazu Václav Macháček z Gymnázia Jeseník v čase 4,2 vteřiny.

22. 3. Byly pokáceny topoly na severovýchodním okraji areálu školy. Rychle rostoucí stromy vysazené někdy na konci šedesátých let minulého století u plotu areálu zestárlý natolik, že padajícími větvemi ohrožovaly garáže na sousedním pozemku. Po delším dohadování, kdo má celou záležitost řešit a hlavně zaplatit, škola za pomoci krajského úřadu vzala celou záležitost na sebe. Při té příležitosti byl proveden úklid odpadků, kterých se garážníci zbavovali přehazováním přes plot.



9. a 10. 4. Zahajovacím zdokonalovacím odborným kurzem pro cukráře se stala vzdělávací akce s názvem „Restaurační moučníky“ v provedení naší přední cukrářky Pavly Berzsiové, členky předsednictva Asociace kuchařů a cukrářů ČR, několikanásobné předsedkyně poroty juniorské cukrářské soutěže „O Priessnitzův dortík“. Celkem 14 pracovníků škol s gastronomickým zaměřením z Olomouckého kraje dostalo příležitost za unijní prostředky získat přehled o nejnovějších trendech v přípravě a aranžování restauračních moučníků. Účastníci této vzdělávací akce pozitivně hodnotili nejen získané informace, ale i možnost prakticky si některé postupy vyzkoušet.



12. 4. Konaly se maturitní písemky z českého jazyka.

12. 4. Za Janu Jankovičovou, která odešla na mateřskou dovolenou, nastoupila do učtárny Iveta Bártová.

16. 4. Maturanti psali praktickou písemnou práci.

22. 4. Na první setkání s žáky budoucích prvních ročníků a jejich rodičů dorazil větší počet zájemců, než se předpokládalo. Návštěvníky zaplněná tělocvična hostí si od paní ředitelky a zástupců pro jednotlivé úseky vyslechla úvodní informace o tom, jak to u nás chodí a jaký bude další postup. V přívalu množství informací a údajů však jednoznačně největší pozornost sklídila přehlídka pracovních oděvů jednotlivých oborů. Mistři z jednotlivých pracovišť spolu s jedním nebo dvěma žáky předvedli, jak by to mělo vypadat. Bez přehánění je možné konstatovat, že jim to moc slušelo a na řadě budoucích žáků v publiku bylo vidět, že se jim výsledek této malé módní přehlídky líbí. Zákonní zástupci byli

vybaveni potřebnými formuláři a dotazníky, které se staly zdrojem informací, jež mohlo vedení školy využít pro přípravu a plánování organizace výuky, odborného výcviku i ubytování na domově mládeže.



Ukázat se z každého oboru přišel vždy učitel odborného výcviku s žákem.

11. 5. Vlastimil Pavlíček, učitel odborného výcviku oboru kuchař-číšník, po loňském úspěchu opět připravil reprezentační tým žáků naší školy na juniorskou soutěž Radegast Birell Cup v Brně. Mezi 65 soutěžícími z Čech a Slovenska se výrazně prosadil žák třetího ročníku Marek Warenich, který se stal celkovým vítězem soutěže, Nikol Drescherová byla vyhodnocena jako nejsympatičtější barmanka a Dawid Siemiatkowski měl nejlepší recepturu na přípravu míchaného nápoje z piva.

14. a 15. 5. Uskutečnil se v pořadí druhý zdokonalovací odborný kurz realizovaný v rámci projektu financovaného z prostředků ESF a státního rozpočtu ČR s názvem „Minidezerty“ opět s lektorkou Pavlou Berzsiovou. Absolvovalo jej celkem 14 učitelů připravujících žáky v oboru cukrář.



24. 5. Začaly ústní maturitní zkoušky žáků nástavbového studia. Maturitních zkoušek se účastnilo všech 24 žáků nástavbové třídy. Celkem 18 jich maturitní zkoušky úspěšně složilo. Požadavkům zkušební komise nevyhovělo celkem 6 žáků, kteří ale uspěli ve druhém termínu



7. 9.

28. a 29. 5. Paní Věra Slezáková ze Školy chuti vedla dvoudenní zdokonalovací odborný kurz „Umělecké modelování z karamelu“, uskutečněný v rámci vzdělávacích akcí hrazených z unijních prostředků. Volně navazoval na úvodní kurz o výrobě a využití karamelu ke zdobení cukrářských výrobků uskutečněný u nás před rokem. Tehdy to byla úplná novinka a účastníci kurzu se seznámili se základy této módní techniky. Následná akce představovala výrazný posun v náročnosti předváděných technik. Nešlo již o pouhou přípravu karamelové hmoty a zhotovení jednoduchých ozdob. V tomto kurzu se jeho účastníci pokoušeli o tažený karamel, foukané ozdoby a tvorbu karamelových objektů.



5. 6. Skončila smlouva na dobu určitou pro učitelku odborného výcviku Veroniku Hadwiger.

6. 6. Z mateřské dovolené se vrátila učitelka odborného výcviku Pavlína Baránková.

30. 6. S koncem školního roku ukončil více než osmnáctileté působení na naší škole zástupce ředitelky pro odborný výcvik ing. František Chovanec, který odešel do starobního důchodu. Na školu nastoupil od 1. ledna 1991 nejdříve jako učitel odborných předmětů a od 21. 10. 2002 pracoval jako statutární zástupce ředitelky školy a zástupce pro odborný výcvik. Osobně významným způsobem přispěl ke zkvalitnění úrovně spolupráce s firmami, které škole pomáhaly zajišťovat praktický výcvik žáků v různých oborech. Samozřejmostí se stalo uzavření podrobné smlouvy se specifikací odměny za vykonanou práci a pravidelný dohled nad průběhem a úrovní odborného výcviku. Počet pracovišť se pohyboval zhruba kolem třicítky a vzhledem k četným změnám to nebylo jednoduché. Výrazně se podílel na rozvíjení nové koncepce přípravy kvalifikovaných odborníků pro potravinářství a služby spočívající v úzké vazbě školy a praxe v reálných ekonomických a výrobních podmínkách. Pomáhal při zřízení a rozjezdu cukrárenské a pekárenské výroby ve škole, později to bylo rozbíhání provozu masné výroby, hodně úsilí vyžadovalo zřízení a provozování školních prodejen. Spolu s dalšími stál i u zrodu a prvních ročníků juniorské cukrářské soutěže „O Priesnitzův dortík“.



Ke stejnému dni ukončil pracovní poměr správce sítě Marek Slíva.

1.9. S platností od začátku nového školního roku schválila rada Olomouckého kraje změnu názvu školy z názvu „Střední odborné učiliště potravinářské, Jeseník, U Jatek 8“ na „Střední odborná škola gastronomie a potravinářství, Jeseník, U Jatek 8“ a povolila vedle stávajících vzdělávacích programů i otevření jedné maturitní třídy obor gastronomie od 1. 9. 2011. S přejmenováním následně souvisela celá řada úkonů jako změny razítek, označení formulářů a tiskopisů, opravy v různých adresářích, informování spolupracujících institucí a firem, označení objektů a provozů, změna loga a materiálů pro propagaci a publicitu.

26. 8. Byla prezidentem ČR Václavem Klausem zahájena celostátní zemědělská výstava Země živitelka. Ředitelka školy PhDr. Silvie Pernicová měla tu čest při té příležitosti nabídnout panu prezidentovi k ochutnání naše svatební koláčky.



Nový školní rok byl zahájen v tomto obsazení:

301 žáků z toho 57 žáků ve dvou nástavbových maturitních třídách

PhDr. Silvie Pernicová, ředitelka školy

Jan Sychra, statutární zástupce ředitelky, zástupce pro teoretickou přípravu

Eva Nárovcová, zástupkyně ředitelky pro technicko-ekonomický úsek

Mgr. Jiří Krutil, zástupce ředitelky pro mimoškolní výchovu

Luděk Ungermann, vedoucí učitel odborného výcviku

Úsek teoretické přípravy:

Ing. Karel Buchta, Mgr. Jana Králová, Ing. Ester Kolegarová, Mgr. Jana Krhánková, Mgr. Vladimír Kunzfeld, Olga Najdeková, Ing. Hana Rozenská, Bc. Alena Rychlá, Ing. Peter Schöppel, Mgr. Jiří Viterna, Mgr. Nina Vránová, Ing. Vladislava Zuberová Od začátku nového školního roku přešel na funkci učitele dřívější vychovatel Bc. Ladislav Oškera, který se stal zároveň i třídním učitelem 1A.

Úsek odborného výcviku:

Dagmar Brokešová, Petra Čísecká, Rudolf Hadwiger, Lenka Juránková, Vlastimil Pavlíček, Karla Pavlíčková, Jaroslava Pavlovičová, Michaela Plšková, Lenka Polišínská, Kateřina Sedláková, Daniel Spáčil,

Úsek mimoškolní výchovy:

Domov mládeže měl na začátku školního roku ubytováno 126 žáků, z toho 69 dívek. Ve srovnání s rokem 2009 to bylo o 22 žáků méně. Na uvolněné místo vychovatele nastoupil pan Petr Bár, dále zde působili vychovatelé Josef Halamíček, Alena Kubánková, Yvonne Kumarcisová, Magdaléna Machová a jako noční bezpečnostní pracovník Jiří Taláček.

Správní úsek:

Zdeňka Arnoštová, Iveta Bártová, Božena Curkánová, Miroslav Curkán, Vladimíra Divšová, Jana Halouzková, Hana Hrubá, Miroslava Kavčaková, Anna Kopecká, Kristýna Králová, Alena Kučerová, Julie Lukešová, Jana Oškerová, Dagmar Pacasová, Marie Terkovičová, Ladislav Urbánek, Alena Valentová, Věra Valentová, Radomil Vítek, Jana Žmolíková.

4. 9. Profesní sdružení řezníků doporučilo žáky naší školy obsadit do zábavného programu ČT 1 s názvem „Machři“. Česká televize zařadila do svého vysílání tuto soutěž nebo možná spíš přehlídku dovedností s cílem pomoci propagovat u mladé generace tradiční řemesla. Zařazení našich sedmi řezníků do jednoho z programů bylo současně chápáno i jako ocenění dlouholeté tradice a úrovně odborné přípravy pracovníků v oboru řezník-uzenář.

6. 9. Protože na začátku školního roku nemohl ze zdravotních důvodů nastoupit ing. Miroslav Člupný, byla požádána o pomoc formou zástupu ing. Věra Výmolová, naše bývalá učitelka v důchodě.

10. a 11. 9. - Z běžných cateringových akcí ve městě a nejbližším okolí regionu se vymykaly rauty ve Šternberku u příležitosti výročí města a gymnázia. Pozitivní informace o úrovni poskytovaných služeb a pravděpodobně i příznivé ekonomické relace byly zřejmě rozhodujícími důvody, proč byla akce zadána naší škole. Bylo připraveno slavnostní pohostění pro celkem asi 220 osob a odezva byla jednoznačně pozitivní.



16.9. Škola byla pořadatelem už 18. ročníku turnaje středních škol okresu Jeseník v kopané. Mezi týmy ze šesti středních škol vyhrálo překvapivě Gymnázium Jeseník. Gymnazisté už v kvalifikační skupině porazili tým SOŠ a SOU strojírenského a stavebního, dlouhodobě nejúspěšnějšího účastníka této soutěže.

23. 9. Mimořádná příležitost shlédnout dva mezistátní zápasy v košíkové žen se naskytla žákům školy na konci září. Česká basketbalová federace, jako pořadatel světového šampionátu, nabídla naší škole zdarma vstupenky na dvě utkání. Byl zorganizován zájezd, jehož účastníci si uhradili autobus a mohli shlédnout dva zápasy v kvalifikační skupině mistrovství světa v basketbale žen v Ostravě a to Řecko-USA a Senegal-Francie.

24. a 25. 9. Uskutečnil se další zdokonalovací odborný kurz v rámci projektu financovaného z prostředků ESF a státního rozpočtu ČR s názvem „Umělecké modelování z čokolády“. Lektorkou kurzu byla paní Věra Slezáková, která 14 učitelů odborných předmětů a odborného výcviku seznamovala s taji práce s čokoládou.

1. 10. Na úsek teoretické přípravy byla na část úvazku přijata Iva Syptáková jako zástup za nemocného ing. Člupného.

7. 10. Obdržela ředitelka školy z rukou hejtmána Olomouckého kraje certifikát MZ o tom, že svatební koláčky z cukrářské výroby naší školy byly vyhodnoceny jako regionální výrobek roku 2010

11. – 14. 10. Proběhla akce nazvaná „Maturita nanečisto“. V rámci příprav na státní maturitu si i na naší škole jedna maturitní třída vyzkoušela maturitní písečku. Vedle ředitelky PhDr. Silvie Pernicové a zástupce ředitelky pro teoretickou přípravu Jana Sychru se na organizaci a průběhu zkušebního pokusu podílela i komisařka Ing. Vladislava Zuberová. Této možnosti využilo všech 28 studentů, kteří postupně absolvovali didaktický test a písemnou práci z jazyků (českého a německého nebo anglického) a didaktický test z matematiky. Na základě svých pocitů, výsledků a čerstvé zkušenosti z absolvování generálky se většina, přesně 23 maturantů, rozhodla překvapivě pro matematiku, dva žáci zvolili anglický a tři německý jazyk. Příprava této akce byla velmi časově náročná především pro všechny hodnotitele, zadavatele a ostatní zúčastněné, kteří strávili hodiny studiem přes internet, absolvováním seminářů i testů a opravou písemných prací. Také díky tomu proběhlo u nás vše hladce a bez chyb.

10. 11. Pokračováním gastronomických setkání byla další večeře s tematickým zaměřením na zvěřinu. Tři druhy divočiny byly prvotními surovinami pro přípravu několika specialit, které mohli ochutnat pracovníci a pozvaní přátelé naší školy. Degustační menu otvírala mandlová paštika ze zvěřiny na opečeném toustu, následovalo consommé ze zvěřiny a vrcholným chodem byla trilogie z divočáka a laně – filátka, steak a ragů – doplněné variací z pěti různých příloh. Jako desert na závěr byl servírován jogurtovo-ovocný komínek s brusinkovou omáčkou. Tématu byla přizpůsobena i jídelna, kde Vlastimil Pavlíček instaloval malou mysliveckou expozici, promítaly se fotografie s mysliveckou tematikou a byla uvedena i přednáška pana Novobilského, mistra Evropy ve vábení vysoké zvěře s ukázkami troubení.



13. - 14. 10 V rámci volitelných doplňkových akcí mělo možnost absolvovat šestnáct žáků oboru kuchař-číšník kurz studené kuchyně, který vedl lektor Martin Slezák.

18. 10. Součástí vzdělávacích akcí realizovaných v rámci projektu Zdokonalovací odborné kurzy byly zahájeny jazykové kurzy pro pracovníky školy. Anglický jazyk pro začátečníky – 29 účastníků ve dvou skupinách, anglický jazyk pro pokročilé – 7 účastníků a španělský jazyk pro začátečníky – 7 účastníků, to všechno se zaměřením na odbornou gastronomickou terminologii. Celkem 20 dvouhodinovek týdně se soustředěním na závěr.

18.10. Byla zahájena oprava tělocvičny. Podařilo se získat potřebné prostředky na opravu střechy tělocvičny, kudy opakovaně zatékalo. Tělocvična byla proto s ohledem na zajištění staveniště při výstavbě sedlové střechy uzavřena a prostor kolem ní oplocen.



18.10. Zúčastnili jsme se soutěže juniorských kuchařů s názvem Gastro festival Ostrava. Prosadil se zde žák 3. ročníku Jan Kyllar, když získal druhé místo ve studiovém vaření. V časovém limitu připravil tříchodové menu. Na soutěž se připravoval pod vedením učitele odborného výcviku Daniela Spáčila. Na tuto akci pořádala škola zájezd pro zájemce z oboru kuchař-číšník vedený učitelkami Bc. Alenou Rychlou a Ing. Vladislavou Zuberovou.

20.10. Uskutečnilo se již tradiční setkání s výchovnými poradci ze základních škol regionu, které mělo za cíl názorně, podrobně a na místě informovat poradce o vzdělávacích možnostech a podmínkách přípravy na škole.

22. 10. Uskutečnil se historicky první pokus získat žáky v Polska účasti na burze škol v polské Nyse.

22. - 23.10. Protože jsme byli úspěšní v soutěži o regionální výrobek Olomouckého kraje, byli jsme vyzváni i k účasti na Regiofestu v Praze. Tam jsme se prezentovali prodejem svatebních koláčků, Jesenických rohlíčků a masných výrobků.

5. a 6. 11. Uskutečnil se kurz s názvem „Sýry a mýsy“ v rámci projektu Zdokonalovací odborné kurzy. Lektorem byl Martin Slezák. Kurz byl pro naše učitele odborného výcviku mimořádně inspirující, protože na školu jsou stále častěji kladeny požadavky na zajištění různých rautů a bufetů, kde je velké zastoupení právě výrobků studené kuchyně na bázi sýrů.



Příprava na leštění obložených mís, které se používá k úpravě výrobků na rautech a soutěžích.

Měsíc listopad proběhl ve znamení účasti na prezentacích škol. Bylo to nejen v nejbližším okolí - dvakrát v Jeseníku, v Mikulovicích, ale i v Šumperku, Hanušovicích a dokonce i v Olomouci.

Bylo otevřeno pracoviště odborného výcviku v hotelu Pohoda ve Starém Městě.

26. 11. Oceněním úrovně poskytovaných služeb byla skutečnost, že škola zajišťovala VIP raut pro žijící potomky Lichtenšejnů ve Šternberku. Podával se široký sortiment výrobků studené kuchyně a naší cukrárenské výroby.

3. - 4.12. Škola byla požádána o postavení dvou stánků na Vánočním jarmarku v areálu Vodní tvrze. O čajové vánoční pečivo, masné výrobky a svařené víno byl slušný zájem.

14. 12. Pořádali jsme jednu z nejvýznamnějších prezentačních akcí školy v městské kapli v Průchodní ulici. Celý předchozí den se chystalo a zdobilo, aby bylo možné předvést ukázkou toho, co dovedou žáci naší školy. Od slavnostně vyzdobených tabulí, ukázek pekařských a cukrářských výrobků, flambování ovoce, prodej masných výrobků, prodej čajového vánočního cukroví až po malý bar s míchanými nápoji, kávou a svařeným vínem za doprovodu vánoční hudby v podání žáků ZUŠ.



17. 12. Před začátkem vánočních prázdnin se pracovníci školy sešli v penzionu Šafrán, aby nepracovně zhodnotili uplynulý a popřáli si do nadcházejícího roku. K poslednímu dni roku odešel do invalidního důchodu údržbář Jiří Kučera. K tomuto dni skončila pracovní smlouva na dobu určitou pro údržbáře Miroslava Curkána.

Při závěrečném účtování za rok 2010 bylo konstatováno, že obdržené dotace na provoz z rozpočtu zřizovatele činily 3 140 tis. Kč a přes řadu problémů se podařilo udržet hospodářský výsledek v kladných číslech a to v částce 336 tis. Kč, z toho zisk v hlavní činnosti činil 113 tis. Kč a zisk z doplňkové činnosti 223 tis. Kč. Ve vlastních výrobnách se podařilo vyrobit zboží celkem za 6 506 tis. korun.