

Kronika Střední odborné školy gastronomie a potravinářství Jeseník

rok 2011



19. 1. Jedna z nejvýznamnějších akcí školy v roce 2011 proběhla už na jeho počátku - 7. ročník juniorské cukrářské soutěže „O Priessnitzův dortík. Na tuto soutěž dovedností, tentokrát na téma „Zima“, do Jeseníku přijelo soutěžit patnáct adeptů cukrářského řemesla. Dorazili nejen z celé Moravy, ale i z polské Opole a německého Mannheimu. Právě zahraniční účastníci chválili vysokou profesionální úroveň soutěže, ve které mladí cukráři porovnávali své dovednosti ve třech disciplínách. Na karamelových saních si odvezla nejvyšší ocenění v kategorii dortů Eliška Hoďáková ze SŠ hotelnictví a gastronomie z Frenštátu pod Radhoštěm. Měla nejen nejlépe hodnocený dort zdobený karamelom vyvedeným v podobě zmiňovaných ledových saní, ale také nejvyšší součet hodnocení ze všech disciplín. Celkově druhé místo získala Petra Jakubčíková ze SOU Mikulov a bronzovým oceněním se může pochlubit Jana Palíková ze SŠ společného stravování v Ostravě Hrabůvce. Odborná porota vedená členkou předsednictva Asociace kuchařů a cukrářů ČR Pavlínou Berzsiovou, které asistovaly další přední cukrářky Pavla Permedlová šéfcukrářka Boby Centra Brno s lektorkou Školy chuti Věrou Slezákovou, hodnotila nejen preciznost a nápaditost v provedení a zdobení dvoukilových dortů na zadané téma, ale velký důraz kladla i na chuťové vyvážení jednotlivých komponentů. Dorty si soutěžící vzhledem k náročnosti na jejich výrobu a zdobení připravovali ve svých školách.

Premiéru mělo v letošním ročníku zdobení perníku. To museli mladí cukráři zvládnout v časovém limitu jedné hodiny od výroby polevy po zdobení pod dohledem porotky i diváků přítomných v Kongresovém sále Priessnitzových léčebných lázní. Jako nejlepší bylo hodnoceno precizní zdobení šesticípé hvězdy a zvonečku v provedení Jany Marušákové ze SŠ hotelové a služeb v Kroměříži, stříbrný pohár v kategorii zdobení perníku si odvezla Petra Unzeitigová ze SOŠ Litovel a třetí byla mikulovská Petra Jakubčíková.

Nejvíce starostí, hlavně zahraničním soutěžícím, dělala třetí disciplína, kterou byla výroba čokoládové mašle. Rozpuštěná bílá a hnědá čokoláda držená ve vyhřívaných kontejnerech na teplotě 45 stupňů Celsia vyžadovala ke svému zkrocení a proměně v mašli jako elegantní ozdobu například dortů nebo rolád značnou dávku fortele a zručnosti vykoupenou pilným tréninkem. Maximum ze 150 možných bodů dostala Lucie Kašpárková ze SŠ gastronomie a služeb Přerov, jen o šest bodů za ní zaostala Klára Kovaříčková z pořádající SOŠ gastronomie a potravinářství Jeseník a třetí místo si odvezla Aneta Ošlejšková ze SOU obchodního Prostějov.

Ty nejhodnotnější ceny pak na závěr předala ředitelka SOŠ gastronomie a potravinářství v Jeseníku PhDr. Silvie Pernicová těm budoucím cukrářkám, které v celkovém součtu všech tří kategorií získaly nejvíce bodů. Vítězné vavříny si letos odvezla na loňském ročníku druhá Eliška Hoďáková z Frenštátu pod Radhoštěm, Petra Jakubčíková z Mikulova dostala jen o osm bodů méně a třetí místo si do Litovle odvezla Petra Unzeitigová. Děvčata měla slzy na krajíčku, když přebírala ocenění věnovaná štědrými sponzory – především Priessnitzovými léčebnými lázněmi, Asociací kuchařů a cukrářů ČR, Podnikatelským svazem pekařů a cukrářů ČR, Olomouckým krajem, firmou Omega, a řadou dalších firem a institucí, které tak projevíly opravdový zájem o podporu kvalitní odborné přípravy budoucích mistrů tohoto krásného a žádaného řemesla.

28. ledna 2011 byly zveřejněny podmínky přijímacího řízení. Pro zajímavost jsou uvedeny v plném znění odlišným typem písma:

Přihlášky ke vzdělávání ve střední škole

- Přihlášky podává zletilý uchazeč nebo zákonný zástupce nezletilého žáka řediteli střední školy na tiskopisu předepsaném MŠMT (k vyplnění lze použít vzor zveřejněný na webových stránkách MŠMT, na webových stránkách SOŠ GaP Jeseník) do 15. března 2011.
- Přijímací řízení bude probíhat společně pro všechny obory školy.
- Součástí přihlášky musí být v případě nezletilého uchazeče jeho souhlasné vyjádření (podpis).
- U tříletých oborů vzdělání a u oboru *gastronomie* škola vyžaduje potvrzení zdravotní způsobilosti uchazeče.
- Prospěch a ostatní údaje na přihlášce potvrzuje základní škola.
- Pokud se žák učí na základní škole více jazyků, označí na přihlášce jazyk, který se učí jako první (hlavní).

5. Kritéria

Tříleté obory vzdělání s výučním listem: **cukrář, řezník-uzenář, pekař**

- a. celkový průměrný prospěch 2. pololetí 8. třídy (povinné a povinně volitelné předměty)
- b. celkový průměrný prospěch 1. pololetí 9. třídy (povinné a povinně volitelné předměty)
- c. je zohledněno výstupní hodnocení ze základní školy

Osmý a devátý ročník základní školy odpovídá tercii a kvartě osmiletého gymnázia.

Tříletý obor vzdělání s výučním listem **kuchař – číšník** a čtyřletý obor vzdělání s maturitní zkouškou **gastronomie**

- a. celkový průměrný prospěch 2. pololetí 8. třídy (povinné a povinně volitelné předměty)

- b. celkový průměrný prospěch 1. pololetí 9. třídy (povinné a povinně volitelné předměty)
- c. žák musí absolvovat minimálně jeden cizí jazyk v rozsahu nejméně 12 hodin po dobu 4 let
- d. je zohledněno výstupní hodnocení ze základní školy

Osmý a devátý ročník základní školy odpovídá tercii a kvartě osmiletého gymnázia.

Dvouleté nástavbové studium **podnikání**

- a. celkový průměrný prospěch 2. pololetí 2. ročníku předcházejícího vzdělávání (povinné a povinně volitelné předměty)
- b. celkový průměrný prospěch 1. pololetí 3. ročníku předcházejícího vzdělávání (povinné a povinně volitelné předměty)
- c. průměrný prospěch z českého jazyka, matematiky a 1. cizího jazyka ve 2. pololetí 2. ročníku předcházejícího vzdělávání
- d. průměrný prospěch z českého jazyka, matematiky a 1. cizího jazyka v 1. pololetí 3. ročníku předcházejícího vzdělávání
- e. uchazeč musí absolvovat minimálně jeden cizí jazyk v rozsahu alespoň 2 hodiny týdně po dobu tří let

6. Po obdržení všech přihlášek (nejdříve 15. března 2011) bude stanoveno pořadí uchazečů dle uvedených kritérií – součet uvedených průměrů v bodě 5. seřazených vzestupně (jednotlivé průměry se zaokrouhlují dle pravidel matematiky na 2 desetinná místa).

V případě dosažení rovnosti bodů rozhodují o pořadí umístění žáka postupně následující kritéria:

- průměr známek z 1. pololetí III. ročníku studia z českého jazyka, matematiky a 1. cizího jazyka
- průměr známek z 1. pololetí III. ročníku studia
- průměr známek z 2. pololetí II. ročníku studia.

7. Uchazeč obdrží dopis s informací o nekonání přijímací zkoušky a s informací o místě a termínu případného nahlédnutí a vyjádření se ke spisu před rozhodnutím o přijetí. V dopise bude uvedeno i registrační číslo uchazeče, pod kterým se zveřejňuje pořadí uchazečů v rámci přijímacího řízení. Přílohou dopisu budou kritéria pro přijímání žáků do 1. ročníku.

8. Informace o přijímacím řízení budou uchazeči nebo zákonnému zástupci nezletilého uchazeče poskytnuty v rámci informativní schůzky ve škole v termínu **20.dubna 2011 v 10:00 hod.** Rozhodnutí o přijetí bude odesláno nejdříve **22.dubna 2011.**

Případné informace na telefonním čísle 584 411 171 (p. Hrubá, p. Sychra).

PhDr. Silvie Pernicová v. r.

31.1. Pracovní poměr dohodou rozvázala vychovatelka Jaroslava Formanová, která následovala svého manžela, který se přestěhoval do Prostějova. Na 4. patro dívčího internátu ke skupině č. 5, kterou měla paní Formanová na starosti, nastoupila po krátkém zapracování paní Alena Kubánková.

6. – 10. února se konal zimní lyžařský výcvikový kurz. Zvláštní autobus s lyžaři odjížděl od školy po celý týden do lyžařského areálu na Miroslavi.

18. – 19. 2. Konal se další zdokonalovací odborný kurz „Sommeliér“ s lektorem Janem Gavendou.

11. – 12. 3. Uskutečnil se první zdokonalovací odborný kurz nazvaný „Škola chutí a kombinací“ realizovaný v rámci dalšího grantového projektu „Zdokonalovací odborné kurzy II“. Lektorem byl Martin Slezák.

22. 3. V Horních Heřmanicích se uskutečnila finálová utkání Jesenické florbalové ligy. V závěrečných zápasech se utkali reprezentanti naší školy s mladším výběrem Gymnázia Jeseník a boj o celkové vítěze byl velice vyrovnaný. O tom, že naši florbalisté v tomto ročníku obsadili druhé místo, rozhodly až nájezdy, ve kterých byli úspěšnější hráči soupeře. Florbalisty vedl Mgr. Jiří Viterna.

24. 3. Zahájen cyklus školení v rámci projektu „Další vzdělávání pro pracovníky škol a školských zařízení v OK v oblasti Integrovaného záchranného systému“. Úvodní přednáška byla zaměřena na poskytování první pomoci.



24. 3. Bylo uspořádáno gastronomické setkání na téma „Zvěřina“. Hosté z řad pracovníků i příznivců školy ochutnali nejdříve zvěřinovou paštiku s jarním salátem, druhým předkrmem tentokrát teplým, bylo zvěřinové ragú v chlebové misce, následovala bílá lovecká polévka. Dalším chodem byly zvěřinové medailónky s hříbkovou směsí a šafránovými noky a dančí kýty na šípkové omáčce s karlovarskými knedlíky. Žáci školy se aktivně zapojili jak do přípravy jídla, úpravy jídelny tak i do obsluhy. Hosté této tematické akce vyslechli také ukázky vábení zvěře.

25. 3. Na semináři nazvaném „Školení školitelů“ se sešel celý projektový tým, určený k realizaci dalšího grantového projektu patřícího do operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost nazvaného „Zdokonalovací odborné kurzy II“. Největší pozornost byla věnována nezbytným krokům ve vztahu k úspěšné přípravě a provedení kurzů pokud jde o požadavky na lektory a logistické zabezpečení kurzu.

28. 3. – 1.4. Protože se nenašel dostatečný počet platících zájemců, zúčastnili se někteří naši žáci barmanského kurzu na Hotelové škole VP. Cena kurzu byla 3 700,- Kč. Lektorem

kurzu byl Jaroslav Labounek a organizaci na naší škole zajišťovala učitelka OV paní Polišínská.

1. 4. Změna na postu údržbáře. U Josefa Janečka, který vystřídal na začátku roku Miroslava Curkána, nebyla po ukončení zkušební doby uzavřena smlouva a na jeho místo byl přijat Vlastimil Arnošt.

16. 4. Konal se zdokonalovací odborný kurz „Moderní pojetí studené kuchyně“ s lektorem Martinem Slezákem.



18. – 20.4. Návštěva v Polsku na pozvání naší partnerské školy v Opoli. Třídní učitelé vybrali ze zájemců desítku žáků. Víc se jich do aut nevešlo. Na autobus totiž nebyly peníze, proto bylo rozhodnuto, že se pojedou služebními automobily Nissanem a Oktávií a každý přispěl dvoustovkou na benzin. Po přivítání se uskutečnila první velká akce dvoudenního programu – návštěva Jurského parku v Krasejově. Rozlehlá těžební jáma na jíl k výrobě cihel, kde byly někdy před deseti lety nalezeny kosti zvířat z triasu, byla proměněna v kolosální paleontologické muzeum plné různých expozičních efektů a hlavně modelů zástupců fauny v životní velikosti. Následovala prohlídka Opole a ubytování v „schronisku“ mládeže, protože internát naše partnerská škola nemá. Druhý den pak patřil návštěvě Wroclawi, perly mezi polskými městy. Ve městě plném památek a zajímavých míst stačil čas pochopitelně jen samotné centrum. Zaujali zde bronzoví trpaslíci, které jsme nacházeli v centru na různých místech, spousta krásně udržovaných historických staveb a pozorná snaha našich průvodkyň z druhého ročníku oboru hotelnictví a turismus, které si připravily informace o těch nejatraktivnějších místech. Opravdovým šokem pak bylo navrácení Markova mobilu a peněženky, zapomenutých na lavičce před katedrálou, z rukou městské policie. Našel to nějaký poctivý španělský turista. Dopoledne před odjezdem patřilo velikonočním zvykům v Polsku. Připravovala se velikonoční snídaně s „žurkem“ tradiční polévkou, pečení mazurku a vyráběly se pochoutky studené kuchyně vyrobené hlavně z vajec. Závěrečné děkování paní ředitelce Boženě Czapské-Czoch, paní Halině Hamblen a žákovským hosteskám, bylo to opravdu upřímné stejně jako pozvání pro ně do Jeseníku.

20. 4. Příjímání řízení pro nadcházející školní rok

6.5. Farmářské trhy v Šumperku

6. 5. Svatební salón ve Šternberku

6. – 7. 5. Zdokonalovací odborný kurz „Příprava steaků a bifteků“ s lektorem Pražského kulinářského institutu Václavem Fričem.

9. 5. Protože škola neměla ještě dostatečný počet přihlášených žáků do budoucích prvních ročníků, bylo vyhlášeno 2. kolo přijímacího řízení.

10. 5. Účastnili jsme se znovu soutěže Radegast Birell Cup v Brně. Mezi 65 soutěžícími z Čech a Slovenska byli naši reprezentanti opět úspěšní. Lucie Kotoučová patřila mezi nejrychlejší v běhu s pivem, Nikol Drescherová byla vyhlášena nejsympatičtější barmankou a Dawid Siemiatkowski skončil celkově druhý v přípravě míchaných nápojů z piva. Soutěžící připravil, na soutěž odvezl a fotografoval učitel odborného výcviku Vlastimil Pavlíček.



20. – 21. 5. Zdokonalovací odborný kurz „Regionální kuchyně“ s lektorem Ing. Jiřím Guzdekem v rámci prvního grantového projektu operačního programu OP VK.

23. 5. Začaly maturity nástavbového studia ústními zkouškami

30. 5. Byl velmi horký den. Zvláště pro maturanty, kteří psali písemnou státní zkoušku z českého jazyka. Byli rozděleni do dvou skupin a v předepsaném čase byly rozpečetěny obálky se zadáním. Komisařkou pro naši školu byla Mgr. Blažková z Gymnázia Jeseník.

23. 6. Natáčení ČT v rámci seriálu „Toulavá kamera“ zaměřené na „Játrový sýr“, který získal ocenění regionální výrobek. Zhruba desetiminutový záznam z masné výroby doplněný záběry z areálu školy a rozhovorem s ředitelkou byl potom odvysílán na programu ČT 1 byl zaznamenán poměrně četný pozitivní ohlas.

Na první společné poradě v průběhu přípravného týdne ředitelka školy informovala o tom, co se podařilo vymalovat třídy (tentokrát výběr barev prováděli žáci se svými třídními učiteli). Na 4. patro domova mládeže byly zakoupeny nové postele, na objektu tělocvičny byla zhruba za 2 mil. korun pořízena střecha na druhou část objektu nad kinosálem. Asi 2 miliony spolkla

náročná výměna klimatizace v prostorách školní kuchyně. Těsně před zahájením školního roku, a to jen s velkým nasazením, se podařilo rozběhnout pracovníkům kuchyně stravování. A to se ještě museli v průběhu září vyrovnat s tím, že probíhají v zázemí kuchyně dokončovací práce. Vlastně ještě na konci minulého školního roku bylo pořízeno nové osobní auto. Výrazné zlepšení pro práci všech pracovníků i žáků při využívání místní sítě i internetu znamenalo zprovoznění nového serveru.

Se začátkem nového školního roku nebyly spojeny výrazné personální změny.

Teoretická příprava:

Zástupce ředitelky Jan Sychra, výchovná poradkyně Mgr. Jana Králová, učitelé Ing. Karel Buchta, Ing. Miroslav Člupný, Miroslava Kavčaková, Ing. Ester Kolegarová, Mgr. Jana Krhánková, Mgr. Vladimír Kunzfeld, Mgr. Ladislav Oškera, Ing. Hana Rozenská, Bc. Alena Rychlá, Ing. Peter Schöppel, Mgr. Jiří Viterna, Mgr. Nina Vránová a Ing. Vladilava Zuberová. Nově nastoupila Irena Mirčevská jako učitelka českého a anglického jazyka.

Odborný výcvik:

Vedoucím učitelem odborného výcviku byl Luděk Ungermann a jeho tým tvořili: Petr Bár, Pavlína Baránková, Dagmar Brokešová, Petra Číšecká, Denisa Gricová, Rudolf Hadwiger, vedoucí cukrárny Lenka Juránková, Vlastimil Pavlíček, Karla Pavličková, Jaroslava Pavlovičová, Lenka Polišenská, Kateřina Sedláková a vedoucí školní kuchyně Daniel Spáčil, Školní kantýna se stala pracovištěm odborného výcviku oboru KČ a byla sem převedena učitelka odborného výcviku Michaela Plšková.

Mimoškolní výchova:

Úsek vedený Mgr. Jiřím Krutílem se smrškl na tři vychovatelky – Alenu Kubánkovou, Yvonne Kumarcisovou, Magdalénu Machovou a nočního bezpečnostního pracovníka Jiřího Taláčka.

Ekonomicko-správní úsek:

Eva Nárovcová, zástupkyně ředitelky pro ekonomicko-správní úsek řídila tyto pracovníky: provozní masné výroby Zdeňku Arnoštovou, Hanu Hrubou, Janu Halouzkovou, provozní cukrárny Miroslavu Kavčakovou, mzdovou účetní Kristýnu Královou, Annu Kopeckou, Janu Oškerovou, správkyňu budov Janu Sychrovou, správce sítě Bc. Ladislava Urbánka, údržbáře Radomila Vítka a Josefa Vonze (za dlouhodobě nemocného Vlastimila Arnošta) a uklízečky Vladimíru Divišovou, Alenu Kučerovou, Julii Lukešovou, Dagmar Pacasovou, Marii Terkovičovou a Věru Valentovou. Jedinou změnou na tomto úseku byla účetní Iva Syptáková jako zástup za mateřskou dovolenou Ivetu Bártové.

29. 9. Školení pedagogů v Olomouci se v průběhu září zúčastnili učitelé. Mgr. Viterna, Mgr. Oškera, Ing. Rozenská a Mgr. Králová,

29. – 30. 9. Návštěva z Opole. Nakouknout do naší školy přijeli studenti opolské střední odborné školy se zaměřením na turismus. Obě školy spolu udržují čilé partnerské vztahy už od května roku 2007 a vedle oficiálních společných akcí se zároveň přijíždějí jen tak podívat a seznámit se s životem a zajímavostmi regionu. První den jejich návštěvy byla na programu prohlídka lázní a města. Druhý a závěrečný nejdříve patřil prohlídce školy. Vedle domova mládeže, jehož služeb využili už v rámci poskytnutého noclehu, poznali i jídelnu školy včetně způsobu stravování u nás. To byla pro ně velká novinka, protože něco takového jako školní stravovny v Polsku neexistují. Tam si žáci nosí svačinky nebo o přestávkách vybíhají ze školy něco malého si rychle nakoupit. Zvlášť je zaujala obsluha v jídelně, která je specialitou naší školy vzhledem ke skutečnosti, že se zde připravují servírky a číšníci. Hodně se jim líbilo i praktické zaměření odborné přípravy na naší škole. Viděli totiž jak moderní masnou

výrobnu, cukrárnu s pekárnou, tak i novou školní kuchyň a na vlastní oči se přesvědčili, že výrobky prodávané ve školní prodejně opravdu dělají naši žáci. Obdivovali také výrobky studené kuchyně, jejichž kompletace pro jednu s cateringových akcí byli přítomni. Po prohlídce školy využili krásného počasí a vyrazili s mikrobusem na Praděd. Ještě před odjezdem se s hostiteli stačili narychlo domluvit na návštěvě další skupiny v následujícím měsíci a jarní návštěvu výpravy naší školy v Krakově.

30. 9. Do pravidelné oficiální statistiky bylo za naši školu vykazováno 325 žáků, kteří byli v pěti třídách prvního ročníků, ve čtyřech třídách druhého ročníků, třetí ročník měl tři třídy. Celkem tedy 9 tříd s žáky učebních oborů. Na škole byly dále dvě třídy nástavbového studia a v tomto školním roce byla poprvé otevřena jedna třída maturitního oboru gastronomie. V domově mládeže bylo celkem 86 ubytovaných (o 40 méně než v roce 2010) z toho 51 dívek.

Nepříjemný úbytek počtu žáků měl zákonitě dopad ve snížení úvazků pro učitele, na úpravu pracovního úvazku vychovatelek, ke změnám došlo i u zaměstnanců správního úseku. Projevily se ve snížení počtu uklízeček a změně rozsahu jejich povinností s platností od prvního října. Provoz domova mládeže byl soustředěn do jediné budovy nazývané nový domov. Do prvního patra objektu tzv. starého domova byly umístěny šatny pro odborný výcvik.

5. – 6.10. Kontrola české školní inspekce se zaměřila především na práci učitelů teoretické přípravy a na vedení pedagogické dokumentace. Během svého pobytu nezjistila žádné vážnější nedostatky.

V závěru roku byly znovu oživeny kontakty s Asociací číšníků v Ostravě a s Asociací kuchařů a cukrářů v Brně, když na jejich jednání v říjnu a listopadu byli vysláni zástupci naší školy.

13. 10. Ing. Rozenská zorganizovala zájezd nástavbových tříd na Floru Olomouc.

13. – 14. 10. Návštěva z partnerské školy v Prievidzi. Využili pouze pohostinství naší školy při účasti na Lázeňském poháru – ředitel, dvě učitelky, dva žáci a řidič.

14. 10. Mezi oceněnými absolventy škol bylo i šest žáků naší školy, kteří obdrželi ocenění Hospodářské komory v Praze.

21. 10. Naše škola měla svým stánkem zastoupení na Regionfestu Praha.

V rámci zahájení různých náborových akcí byli nejdříve 5. 10. pozváni do školy výchovní poradci ze ZŠ v okolí, aby se podrobně seznámili s podmínkami odborné přípravy žáků. 10. října byla naše škola zastoupena na prezentační akci středních škol regionu v restauraci U Petra. Další akcí 1. 11. Byla jesenická burza škol, která se konala přímo na naší škole. Dále to byly 3.11. burza škol v Šumperku, 8. 11. veletrh řemesel v Bruntále a 23. – 24. 11. v Olomouci.

22. 10. Poskytnutím cateringových služeb a účastí ředitelky školy jsme se podíleli na Slovenských dnech v Jeseníku.



4. – 6. 11. Škola uspořádala odbornou exkurzi na gastronomický veletrh Alles für den Gast – Herbst v Slazburgu. Celkem 36 účastníků z naší školy a několika dalších škol Olomouckého kraje, kteří prošli některým z odborných zdokonalovacích kurzů, mělo možnost za evropské peníze prohlédnout si jednu z největších expozic tohoto typu v Evropě a seznámit se s těmi nejnovějšími trendy. Součástí exkurze byla návštěva dvou nových gastronomických zařízení, jednoho v Rakousku a jednoho v Česku.

11. 11. 2011 V hotelu Zlatý Chlum v České Vsi se konal stužkovací ples druhého ročníku nástavbového studia.

11. – 12. 11. Uskutečnil se další zdokonalovací odborný kurz se zaměřením na kuchaře s názvem „Zpracování a zajímavé pokrmy z ryb“. Lektor Dalibor Navrátil přednášel a předváděl přípravu a zpracování především mořských ryb. Účastníci kurzu si mohli vyzkoušet přípravu méně obvyklých a u nás zatím méně častých jídel.

24. 11. Gastrofestival v Ostravě navštívila ředitelka školy s učitelkami odborného výcviku Pavlou Baránkovou a Petrou Číšeckou.

27. 11. – 1. 12. Na partnerské škole v německém Mannheimu se konalo jednání k sestavení společné žádosti o podporu projektu „Together is better“ v rámci programu Comenius partnerství. Za naši školu se zúčastnil Ing. Petter Schöppel, za Opolskou školu Amadeusz Lipczak, za školu v italském Pietro d'Abano paní Renate Gilli a za hostitelskou školu Wielfried Jung. Cílem připravovaného projektu je vzájemné seznamování s podmínkami a metodami odborného výcviku při přípravě žáků stejných učebních oborů s aspektem na inkluzi sociálně narušených skupin. Výsledek posuzování hodnotitelské komise bude znám v polovině roku 2012.

30. 11. Konala se další tematická gastronomická akce, na které si žáci školy pod vedením učitelů odborného výcviku znovu vyzkoušeli přípravu zvěřinových jídel. Vyzdobili a slavnostně prostřeli jídelnu, připraven byl i stylový program v podobě trubačů loveckých fanfár, promítání filmů a fotografií a hlavně složitý servis jídel a nápojů. Menu o pěti chodech začínalo studeným předkrmem - srnčím tataráčkem s restovanou červenou cibulkou, domácím pečivem a čtyřmi omáčkami (cumberland, z lišek, pepřovou a cikánskou),

následovalo consommé neboli silný zvěřinový vývar v nudlové misce s masovými knedlíčky, jako teplý předkrm byly podávány gratinované fíky s masem, sýrem a pečenými celerovými tyčinkami. Hlavní chod představovala tzv. „Zvěřinová variace“ – špikovaná kýta z laně na granátovém pivě, špíz prokládaný domácí slaninou, játry a cibulkou a k tomu knedlíky z chlebového těsta s bylinkami a staročeské plněné brambory. Sladkou tečku tvořil čokoládový komínek v karamelovém závoji s mandlovými piškotky, hruškovou omáčkou a lesním ovocem. Podávány byly také degustační vzorky domácí slivovice a tří moravských odrůdových vín.

V průběhu listopadu navštívili zástupci školy postupně pět schůzek rodičů žáků devátých tříd na základních školách – Česká Ves, Supíkovice, Hanušovice, Zlaté Hory a Lipová, aby žákům a rodičům představili vzdělávací program školy a přesvědčili je, aby si podali přihlášku právě na naši školu. Na těchto setkáních měli zpravidla početní převahu zástupci škol nad odcházejícími žáky, kteří měli v podstatě již jasno, kterou školu si vyberou.

1.12. Konala se písemná a praktická část v rámci II. termínu závěrečných zkoušek.



2. – 3. 12. Konal se v pořadí pátý zdokonalovací odborný kurz v rámci prvního projektu hrazeného z prostředků ESF se zaměřením pro kuchaře a číšníky s názvem „Sestavování menu“. Lektorem byl Martin Slezák a kurzu se zúčastnilo celkem 15 pracovníků škol Olomouckého kraje.

2. – 3. 12. Na Vánočním jarmarku u vodní tvrže jsme měli dva stánky. Jeden s uzeninami a jeden s cukrárenskými výrobky. Velmi žádaný byl také pravý vánoční punč.

5. 12. Byla nabídnuta k prodeji služební Škoda Felicie LXi, rok výroby: 1997, které vypršel termín provozu povolený technickou kontrolou.

13. 12. Škola uspořádala tradiční Předvánoční výstavu v městské kapli v Průchodní ulici. V bohatě vyzdobených prostorách kaple byly prezentovány výrobky a práce žáků všech učebních oborů. Řada výrobků byla v přímém prodeji. Jako obvykle největší zájem byl o vánoční cukroví, masné výrobky, výstavu vánočních tabulí a různé druhy kávy a míchaných nápojů, brzy došel i vánoční punč. Výstava byla doplněna hudebním programem žáků ZUŠ v Jeseníku.



15. 12. V budově Regionálního centra v Olomouci proběhl jednorázový prodej vánočního cukroví připraveného v cukrárenské výrobě naší školy. Zájemcům z řad pracovníků krajského úřadu vyšla naše škola vstříc vyřizováním objednávek na celý sortiment našich výrobků. Zkušenosti z minulých let ukázaly, že o naše tradiční výrobky je zájem. Vedle nezanedbatelného ekonomického přínosu je tato forma prodeje také účinnou formou propagace práce pedagogů a dovedností žáků.

16. 12. Firma OMYA Vápenná pořádala pro své zaměstnance závěr roku opět ve spolupráci s naší školou, která zde zajišťovala cateringové služby celkem pro 128 osob.



16. a 17. 12. Proběhl cukrářský zdokonalovací odborný kurz s názvem „Pěny, nákypy, parfait“ z projektu ZOK II pro pracovníky škol Olomouckého kraje financovaného z prostředků EU. Lektorkou byla Kateřina Fornůsková.

22. 12. Společným setkáním všech pracovníků školy v restauraci penzionu Šafrán byl ukončen kalendářní rok 2012. Objekty školy přešly na úsporný režim a mimo nezbytné údržbářské práce zde ustal veškerý provoz.

Zapsal Jiří Krutil