



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Hlavou, rukama, srdcem ...

SOUHRA 2022



Vídeň s výbornou kávou
str. 14

John Deer řady 7R
str. 17

Pepř michelinských kuchařů
str. 15

English lover
str. 29

Květinou ohromíš
str. 22

Horkyfest 2022
str. 20



Důležitá životní rozhodnutí začínají u nás...

SOŠ a SOU HORKY NAD JIZEROU TI NABÍZÍ:

Vzdělání

V 3letých oborech středního vzdělávání s výučním listem (cukrář, kuchař-číšník, zahradník, zemědělec-farmář).

Ve 4letých oborech středního vzdělávání s maturitní zkouškou (gastronomie, cestovní ruch).

Zahraniční stáže

Možnost absolvovat část profesní přípravy na zahraničních stážích v rámci projektu Erasmus+, podíváš se do zemí, jako jsou Německo, Rakousko, Kypr a Slovensko.

Odborné kurzy

Obohat si studium absolvováním specializačních kurzů – studené kuchyně, baristictví, barmanství, sommeliérství, dekorativního vykrajování ovoce a zeleniny, přípravy moučníků, slavnostních cukrářských dortů a kusových výrobků, modelovaných figurek, čokoládových pralinek, vazačské a floristické kurzy a další....

Odbornou podporu tvého všestranného rozvoje:

- získáš profesní znalosti a dovednosti a seznámíš se s novými směry a trendy ve zvoleném oboru
- v rámci odborných exkurzí navštívíš různé provozovny a pracoviště od běžných až po TOP v celé ČR
- u nás můžeš dále rozvíjet své zájmy a záliby
- jak se učit a další otázky kolem svého rozvoje můžeš konzultovat na školním poradenském pracovišti
- připravíme tě pro zapojení do odborných soutěží, stáží a dalších aktivit školy



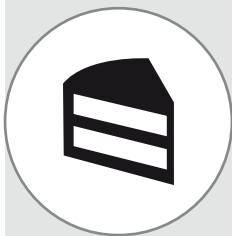
Benefity:

- u nás se můžeš vyučit ve více učebních oborech
- lze přestoupit z učebního oboru na maturitní obor a naopak
- po učebním oboru můžeš pokračovat ve studijním oboru na naší škole
- po získání nezbytné praxe v oboru jsi připraven i na soukromé podnikání
- získáš finanční odměnu za vykonanou produktivní činnost na odborném výcviku
- u oboru zemědělec-farmář získáš řidičský průkaz na traktor, osobní a nákladní auto
- u oboru zemědělec-farmář a zahradník materiální podporu ve výuce odborného výcviku
- možnost zapojit se do cateringu školy a podívat se tak na zajímavá místa, například do reprezentativních prostor Pražského hradu
- absolventi maturitních oborů mohou pokračovat ve studiu na oborově odpovídající vyšší odborné nebo vysoké škole



**SOŠ a SOU
Horky nad Jizerou**

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště
Horky nad Jizerou 35, 294 73 Brodce
tel. 326 312 234, mobil: 604 633 999,
e-mail: souhorky@souhorky.cz
www.souhorky.cz



Cukrář 29-54-H/01

- naučíš se vyrábět cukrářské a pekařské výrobky
- zvládneš normování, přípravu a zpracování surovin při výrobě těst, náplní a hmot, tvarování a dohotovování výrobků, až po expedici
- vyzkoušíš si výtvarné zpracování slavnostních, kusových i krájených výrobků
- můžeš se zapojit do cateringu školy
- praktický výcvik budeš mít na cvičné dílně školy při zakázkové výrobě a ve vybraných provozech regionu



Kuchař-číšník 65-51-H/01

- naučíš se připravovat pokrmy teplé i studené kuchyně a zvládneš běžné úkony na úseku obsluhy i práci číšníka před hostem
- v teorii i praxi si osvojíš technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, techniku obsluhy, sestavování jídelních a nápojových lístků i slavnostních menu
- praktický výcvik budeš mít v provozech školy a na smluvních pracovištích v regionu Mladoboleslava, součástí je také zajišťování gastronomicko-společenských akcí
- můžeš se zapojit do cateringu školy



Zahradník 41-52-H/01

- seznámíš se se základy zahradnického hospodaření a dalšími specifickými činnostmi v různých odvětvích podnikání na venkově a činnostech zaměřených na služby
- praktické i teoretické vyučování je soustředěno na způsoby množení ovocného a okrasného materiálu, pěstování květin, ovoce a zeleniny, zakládání a údržbu sadovnických a krajinářských úprav a floristiku, tedy vazačství a aranžování květin
- získáš materiální podporu ve výuce odborného výcviku
- vybavíme tě pracovním oděvem a obuví



Zemědělec-farmář 41-51-H/01

- seznámíš se se základy zemědělského hospodaření, tedy pěstováním plodin, chovem zvířat, obsluhou zemědělské mechanizace a základy opravárenství
- získáš řidičský průkaz sk. B, T a C a absolvuješ kurzy obsluhy sklízecích mlátiček a hydraulických nakladačů a manipulátorů
- absolvuješ praxi v reálném prostředí zemědělských podniků
- získáš materiální podporu ve výuce odborného výcviku
- vybavíme tě pracovním oděvem a obuví



Gastronomie 65-41-L/01

- budeš připraven pro výkon řídicích pozic v různých druzích gastronomických provozů
- ve výuce převládají teoretické vyučovací předměty, praktická výuka zahrnuje zejména přípravu teplých i studených pokrmů, moučníků a stolničení
- aktivně se zapojíš do cateringu školy



Cestovní ruch 65-42-M/02

- budeš se připravovat pro výkon činností spojených s programem účastníků aktivit v cestovním ruchu
- získáš velmi dobrou kvalifikaci v oblasti informačních technologií, jazykových znalostí, schopností podporovat účast na cestovním ruchu nabídkou regionálních produktů a služeb
- zvládneš dovednosti, díky kterým se uplatníš v rozmanitých odborných činnostech v tuzemském i zahraničním cestovním ruchu
- aktivně se zapojíš do cateringu školy

Více informací najdeš na: www.souhorky.cz, Facebooku a Instagramu školy

S námi je učení nevšední, přijď mezi nás ☺



Zveme vás na

DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ NAŠÍ ŠKOLY

23. listopadu 2022

7. prosince 2022

18. ledna 2023

1. února 2023

vždy od 10 do 16 hodin



KDYŽ LEGENDY

Ing. Vratislav Morava

Na pozici ředitele školy pracoval 32 let. Za tu dobu se vystřídali ve vedení zřizovatelů školy čtyři ministři zemědělství a sedm hejtmanů. Jeho práce byla vždy velmi pestrá, mnoho se za jeho působení v několika školních nemovitostech modernizovalo. Kromě výuky žáků za jeho působení škola organizovala a dále pokračuje též v celoživotním vzdělávání dospělých. Spolu s vysokou úrovní výuky v našem zaměření škola úspěšně podnikala a má dobře našlápnuto i do budoucna.

Odkdy pracujete na naší škole?

Na školu jsem nastoupil na apríl 1983. Koncem měsíce jsem uzavřel zpracování výplat na svém bývalém pracovišti. Proto jsem asi „vyfasoval“ kromě jiných předmětů taky výuku matematiky. A to i u dospělých žáků z Vietnamu, kteří se u nás vzdělávali. I s nimi jsem zažil řadu historek. Veselé zážitky byly ze společných oslav Lunárního roku. Horší to bylo, když jeden ze starších Vietnamců na mě vzal nůž, protože jsem ho nutil, že bude test z matematiky psát sám a ne

jeho sloužící spolužák. Bylo mi potom vysvětleno, že jde o bývalého velitele tanku, několikrát vyznamenaného během americké války a uctívaného spolužáky ze Severního Vietnamu. Mentalitu Vietnamců jsem později poznal při své cestě Vietnamem a začal jsem si jich velmi vážit pro jejich pracovitost, skromnost a cílevědomost.

Jaké byly Vaše nejsilnější zážitky?

Jedním z nejsilnějších zážitků bylo předávání Evropské ceny kvality za organizaci zahraničních stáží v rámci programu Leonardo da Vinci v roce 2005. To byl předchozí program mobilit před Erasmus+. Zapojili jsme se do něj již v roce 1998 jako první škola v ČR s učebními obory. Cenu předával v Oslo norský princ. Vyhlášení předcházely video prezentace pěti finalistů. Mráz šel po zádech, když mezi organizacemi, např. amsterodamskou či budapešťskou univerzitou, vyhlásili za vítěze naši

malou venkovskou školu. Za organizaci zahraničních stáží v rámci evropských programů jsme získali i řadu ocenění na národní úrovni.

Také mi již nikdy nevymizí zážitek z pražského Rudolfiny. V listopadu 1999 tam proběhl slavnostní koncert „Deset let poté“. Po něm jsme spolupracovali při slavnostním rautu. Naši žáci stáli ve špalíru u východu ze sálu s platy s čísly sektu. Najednou rána, třískot skla, rozlítý sekt. A to ve chvíli, kdy ze sálu vycházel prezident Václav Havel spolu se světovými státníky – premiérkou Velké Británie Margaret Thatcherovou, prezidentem USA Georgem Bushem, Michaiilem Gorbačovem a dalšími. Jen jsem koutkem oka zahlédl, jak pan prezident Václav Havel nehodu zaregistroval, průvod zpomalil a začal ukazovat výzdobu stropů. My jsme se vrhli na zem, během několika vteřin vše uklidili a na místo nastoupil další žák se sklenicemi. Trapas byl zažehnán.

Podnikli jsme mnoho dalších krásných gastronomických slavností. Např. jsme v kuchyních Pražského hradu uvařili, napekli pro 600 hostů a připravili pro ně raut v Rudolfově galerii. Další výjimečnou akcí byl náš raut pro 700 hostů na Českém velvyslanectví v Paříži při oslavách 100. výročí založení České republiky

Intenzivní prožitky jsem také zažíval, když se nám podařilo některé žáky, tzv. ztracené existence, dovést až k úspěšnému složení zkoušek a ke slavnostnímu předání výučních listů.

Jak hodnotíte minulost školy?

Jsem rád, že se nám podařilo z malého zemědělského učiliště vybudovat uznávanou vzdělávací instituci. Jsme již jednou z posledních škol ve Středočeském kraji, která vzdělává pro naše zemědělství žáky v oboru Zemědělec – farmář. Vynikajících úspěchů jsme dosahovali i v gastronomii, ať u cukrářů, tak i kuchařů s číšníky. Od Asociace kuchařů a cukrářů ČR jsme získali Certifikát kvality za vysokou úroveň ve vzdělávání v gastronomických oborech. Máme mnoho úspěšných absolventů, medailí ze soutěží, řadu ocenění z ČR i ze zahraničí, uznání od zaměstnavatelů, hospodářských a sociálních partnerů.



ODCHÁZEJÍ

Co považujete za příčinu těchto úspěchů?

Předně výborný kolektiv spolupracovníků, vynikajících odborníků, kteří žákům předávají dlouholeté zkušenosti z praxe, výborných pedagogů, velmi solidní zázemí pro vzdělávání, které vytváří nepedagogičtí pracovníci. Všichni většinou přijali naši filozofii, že učitel s žákem nestojí na opačné straně barikády, ale že spolu musí vytvořit sehraný tým, kdy ten zkušenější předává své poznatky méně zkušenému. Necháváme zažít pocit úspěchu každému. A z toho se potom tvoří společné velké úspěchy.

Jaké jsou Vaše další plány?

Ve škole zůstávám učit na částečný úvazek a pomohu se zajištěním zahraničních stáží. Vždyť s řadou partnerů ze zahraničí jsme již přátelé, kdy např. splouváme společně

řeky. Více se budu věnovat hlavně vnučkám, lyžím, kolu, cestování a kultuře.

Ing. Vratislav Morava,
emeritní ředitel



Ing. Eva Moravová - manželka, učitelka, kolegyně Učitelka cizích jazyků

Dlouho jsme vás ve škole neviděli? Co je u vás nového?

Velmi podstatná věc – od začátku srpna jsem nastoupila do důchodu a užívám si zaslouženého odpočinku.

Nestýská se vám po škole?

S kolegy jsem v častém kontaktu. A mám velké štěstí, že bydlíme na Horkách a většinu budov školy vidím z okna a ze zahrady. Chybí mi žáci, mladí lidé mě dokázali vždycky nabít energií. Jinak to „odříznutí“ od běžného školního života není tak náhlé ani bolestné a nostalgie se zatím nedostavila. Kdybych bydlela jinde, bylo by to asi horší.

Jak dlouho jste zde učila a jaké předměty?

S manželem jsme nastoupili po praxi v provozu v roce 1983. Tehdy bylo na škole pouze 80 žáků! Učila jsem zpočátku snad pět předmětů, v dalším roce biologii a chemii (moje aprobace) a po roce 1989 už jen němčinu.

K vaší práci taky patřily zahraniční stáže...

K výuce cizích jazyků skutečně praxe v zahraničí neodmyslitelně patří a myslím si, že je žáci, zejména s odstupem času, velmi oceňují. Koncem 90. let jsme začali v rámci projektů Leonardo da Vinci jezdit k Frankfurtu, do Regensburgu, Bavorska, Rakouska, Itálie, na Kypr a na Slovensko. Dodnes, již pod záštitou Erasmus+, realizujeme zahraniční stáže každým rokem pro minimálně 30 žáků. Podstatné je, že stáže jsou pro žáky bezplatné a peníze pro ně tudíž nejsou limitující. Důležitý je jejich zájem o obor a chuť si rozšiřovat obzory a jazykové dovednosti. A takových žáků není na naší škole málo.

Na stážích se toho hodně zažije. Máte nějaké zajímavé historky?

Nezapomenutelné bylo 11. září 2001, kdy jsme v 11 hod. dokončovali přípravu oběda v menze naší partnerské školy v Německu a náhle byl spuštěn alarm – houkání, křik, pláč, hysterie. Hasiči začali evakuovat všechny žáky školy. Vypnuli jsme sporáky a utíkali na pole za budovou. Tam jsme se teprve dozvěděli o teroristickém útoku na Světové obchodní centrum v New Yorku. Nedaleko školy byla americká posádka a vedení školy se obávalo nějaké

spojitosti. Mysleli jsme si, že hned budeme muset jet domů. Situace se ale zklidnila, informovali jsme rodiče, naši školu a stáž pokračovala.

A teď něco veselejšího. Hlavní dodavatel hovězího masa v menze byl farmář, pan Bär (medvěd). Jeho jméno bylo výrazně napsáno potravinářskou barvou na třech kýtách, které jeden z našich žáků pomáhal vynášet do chladicího boxu. Poté přiběhl za mnou do kuchyně s očima navrch hlavy a zeptal se: „Paní učitelko, to

budeme vařit ten guláš z medvěda?“

A jak hodláte trávit svůj volný čas?

Tak v tom mám celkem jasno: vnučky, zahrada, kolo, lyže, kánoe, turistika, angličtina a cestování.

Přejeme vám hodně zdraví k realizaci vašich plánů.

Děkuji a i já Souhře přeji hodně autorů a čtenářů. Škole a žákům pak nadšení pro obor, dobře naladěné učitele a skvělé akce.

Nová tvář v čele vedení SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Mgr. Markéta Klímová Ulmanová

Do naší školy nastoupila v roce 2008 jako učitelka cizích jazyků, velmi brzy si školu zamilovala - ať už díky prostředím, vždyť kdo by nechtěl pracovat na zámku, kvůli úžasným kolegům a kolegyním.

A samozřejmě také kvůli skvělým žákům a žákyním.

Jak vypadaly Vaše první roky jako učitelky a později zástupkyně školy?

Během svého působení na škole jsem se postupně zapojovala do různých projektů a školních akcí – stala jsem se jednou z koordinátorů zahraničních stáží, projektovou manažerkou, členkou Spolku přátel školy a Školské rady. Jsem také již více než 10 let jednou z hlavních organizátorek všemi oblíbeného Horkyfestu a podílím se na přípravě akcí školy, jako např. maturitní ples, Dny otevřených dveří, různé projektové dny apod.

Od roku 2014 jsem působila jako zástupkyně ředitele pro úsek teoretického vyučování a když pan ředitel oznámil, že se chce vzdát své funkce a že by si přál, abych se stala novou ředitelkou školy právě já, byla to pro mě velká pocta a zároveň velká výzva. Pochopiv jsem se tedy připravovala na konkurz, procházela různé směrnice a zákony, přečetla jsem všechny dostupné materiály, které jsem považovala za důležité, a mé úsilí se vyplátilo. Před konkurzní komisí jsem uspěla a byla jsem jmenována ředitelkou školy. Jsem za to velmi ráda, protože беру školu v Horkách jako svou srdeční záležitost a udělám vše, co je v mých silách, aby škola i nadále vzkvétala a aby byla místem, kam žáci i učitelé chodí rádi.



Co Vás na práci ve školství nejvíc baví a co je naopak nejtěžší?

Ať už mám jakoukoli funkci, stále jsem učitelkou cizích jazyků, i když v čím dál tím menší míře, jako ředitelka už

vyučuji pouze 4 hodiny, ale o to víc se na výuku těším. Baví mě práce s žáky a mám radost z každého jejich úspěchu a pokroku. Vždy mě velmi potěší, když za námi do školy zavítá absolvent, aby nás pozdravil a společně s námi zavzpomínal na svá studentská léta ☺.

Nejtěžší je bezmoc, když vidím, že některého žáka něco trápí a musí studia zanechat kvůli špatné situaci v rodině nebo kvůli financím. Vždy se snažíme najít cestu, jak pomoci, ale ne

vždy se to bohužel podaří.

Chcete na této škole něco změnit?

Pan Ing. Morava vedl školu opravdu skvěle, upřímně musím říct, že očima ředitele člověk vidí věci, které dříve nevnímal nebo je neřešil. Ráda bych tedy nejdříve důkladně pronikla do chodu všech oddělení, naslouchala lidem a změny připravovala spolu s nimi. Ale vše má svůj čas, ukvapené a rychlé změny většinou nepřinesou nic dobrého, změny by měly probíhat s rozmyslem, jedině tak mohou vést ke zlepšení.

Ráda bych však co nejdříve zapracovala na vzhledu a obsahu našich webových stránek a na brandu školy, sledujte tedy naše webové stránky, Facebook a Instagram a brzy se dozvíte víc ☺.



Svačina roku - Rio Mare 2021/22

Jako každoročně jsme se i letos zúčastnili v maximálním povoleném počtu 5 soutěžících žáků za jednu školu. Pětice odvážných gastronomů, budoucích maturantů z druhého a třetího ročníku: Pepa, Pavel, Havel, Lu a jediná odvážná dívka Zuzka se čestně poprala ze zadaným úkolem – vymyslet a vytvořit dokonalou současnou trendy svačinku do krabičky z tuňáka Rio Mare.

O tom, že se zadařilo, hovoří již postup tří z pěti účastníků do semifinálového kola na pražském výstavišti. Celý soutěžní den jsme si užili a ostudu jsme rozhodně neudělali. Pepa postoupil mezi TOP TEN a jen choroba mu nedovolila všem ukázat, že je nejlepší. V našich očích byl však vítězem. Svůj souboj se zákeřnou chorobou vyhrál.

Máte i vy na naše svačinky chuť?

- Hedvábné květákové placičky s tuňákovým salátem s čočkou beluga a brokolicí
- Bramborová hnízda plněná tuňákovým salátem s máslovým celerem
- Špenátová asijská omeleta s tuňákem
- Tuňákový falafel s tortillou, sherry rajčaty a polníčkem
- Květáková pizza bez mouky s tuňákem a sýrem



SOUTĚŽE

Konverzovat je fajn, ale v němčině to je fuška

Na naší škole se tradičně konala konverzační soutěž v cizích jazycích. V němčině se z každé třídy kvalifikovali čtyři žáci, kteří nasbírali nejvíce bodů v písemné části. Mezi tuto „elitu“ jsem se se štěstím dostal i já.

Cítil jsem se jako kokos na sněhu, byl jsem ve stresu, měl jsem strach. Proto mě výsledné třetí místo velice příjemně překvapilo. Předběhl mě jenom Havel Výstup z 2. B a můj spolužák Michal Falta, kteří jsou určitě jazykově nadanější a díky tomu si soutěž i víc užili. Na nevděčném 4. místě skončila spolužačka Vendy Hajlichová, které jsem se zeptal:

Vendy, jaké jsi měla pocity při vstupu do klubovny DM, kde soutěž probíhala?

Můj oprávněný strach se projevil hned po příchodu na tuto soutěž. V tu chvíli, co jsem si vylosovala téma,

o kterém jsem měla hovořit, mi došlo, že němčina je opravdu obtížný jazyk. I přesto, že jsem se pečlivě připravovala, rozhodně bych bez pomoci slovníku neřekla snad ani pozdrav, možná ani své jméno... Takže zkrátka, byla to velká nervozita, ale zároveň zkušenost k nezaplacení.

Vyhlášení výsledků konverzační soutěže proběhlo v rámci projektového dne Den jazyků, kterou pro žáky 1. a 2. B připravili žáci 3. B a kluci z 2. B, Výstup, Melichárek, Pluhař a Zavadil. Na několika stanovištích v Horkách žáci 3. B zadávali mladším spolužákům úkoly na témata spojená s cizími jazyky nebo s životem v Evropské unii. Bylo to moc fajn a všichni jsme si zajímavé dopoledne užili.

David Červa 3. B, Gastronomie

Děčínská kotva

Mistrovství republiky Děčínská kotva se konalo na zámku v Děčíně ve dnech 11. - 12. 5. 2022. Téma Folklór nám bylo skutečnou výzvou. Několik měsíců dopředu studovaly soutěžní zadání, vybíraly si kroje a typy kytic, učily se techniky. Nakonec jely naši školu reprezentovat v kategorii Junior Nikola Šlamhánková a Erika Daňová, v kategorii Senior paní učitelka Zuzana Bukvičková. Odborné asistentky Lenka Víchová, Jana Maňanová, Barbora Reindlová a Tereza Beránková měly plné ruce práce s přípravami, i ony se musely naučit hodně nového z oboru. A musíme poznamenat, že Barbora s Terezou jsou žákyněmi oboru Zemědělec – farmář a mnoho floristických činností musely pochopit ve velmi krátké době.

Dvoudenní soutěž si všechny účastnice řádně užily. Samozřejmě se objevila nervozita, ale převládala dobrá nálada. Konkurence byla vysoká, i tak se obě žákyně umístily ve druhé desítce. Paní učitelka skončila celkově osmá, ve dvou kategoriích se ale umístila na 3. místě a tak jméno naší školy zaznělo na stupních vítězů.

A jak celou soutěž vidí účastnice z naší školy?

Nikola Š., 3. ročník oboru Zahradník: Mistrovství jsem se účastnila už podruhé, věděla jsem tedy, co mě čeká. I tak jsem byla samozřejmě nervózní. Proto mě velmi potěšilo, když se moje svatební kytice umístila před kyticí loňského vítěze. Nejvíce jsem se připravovala na ztvárnění májky. Sama jsem si navrhla konstrukci a zhotovila věnec. Nad májkou jsem strávila mnoho hodin práce a jsem moc ráda, že jsem s ní skončila na desátém místě.

Erika D., 3. ročník oboru Zahradník: Byly to úžasné dva dny. I když byly náročné, stejně jako příprava, užily jsme si každou minutu. Hodně lidí si myslí, že si vlastně jen



skládáme kyticky. Málokdo vidí ty hodiny práce, spousty těžkých věcí, které musíme odnosit, přestěhovat. Na soutěži je to také daleko těžší než při zkoušení. Čas ubíhá rychleji, když se něco nepovede napoprvé a míří na vás objektivy kamer, opravdu to není jednoduché. Třeba když děláte svatební kytici a pořežete se. Prostě se musíte nadechnout a jet dál.

Zuzana B., učitelka odborných předmětů: Po dlouhé době bez možnosti si poměřit síly s ostatními školami není mistrovství republiky nic lehkého. Musím uznat, že se holky opravdu snažily. Spolu se svými rodinami si dopředu připravily konstrukce, strávily se mnou hodiny na konzultacích na vazárně i online. V Děčíně každou minutu věnovaly soutěži, dokončovaly přípravy, spolu s asistentkami se vlastně vůbec nezastavily. A u toho všeho se dokázaly smát, bavit. Na jejich výsledky jsem pyšná. Já jsem se na soutěž přihlásila hlavně proto, abych děvčatům ukázala, že i my se můžeme snažit dostat někde dál. Také mi přišlo nefér jen je odvézt do té smršti nervozity a muset je opustit. Takhle jsem tam přeci jen s nimi mohla být. Jít si 2x stoupnout na pódium, převzít ocenění - to byl nádherný pocit a určité bych si ho ráda zopakovala. Ještě hezčí ale bylo vrátit se do hlediště a vidět, jak ta „moje kotátka“ plácou dojetím. Jak mi fandí. Celá soutěž nám dala pocit, že jsme kolegyně, floristky, kamarádky. A jsem ráda, že děvčata odcházejí do života právě s tímto vědomím.



Zemědělská olympiáda Frýdlant

Ve dnech 20. a 21. dubna 2022 se účastnili naši žáci oboru Zemědělec – farmář dvoudenní zemědělské olympiády ve Frýdlantu. Jedná se o celostátní soutěž, naši školu reprezentovali za třetí ročník Josef Jambor, Tadeáš Celner a Filip Urban, za druhý ročník Lukáš Rádľ a Barbora Reindlová.

Po dlouhé odmlce jsme si konečně mohli jet změřit síly s ostatními zemědělci z celé republiky. Tato soutěž je pro nás tak trochu srdeční záležitostí. I když bylo chladno a deštivo, nálada se nám nezkažila. Během dvou dní jsme soutěžili ve vědomostech, poznávání rostlin a plemen, jízdě zručnosti traktorem, práci s čelním nakladačem, nastavování secího stroje, kovářských dovednostech, dojení a farmářské zručnosti. Celá soutěž proběhla v přátelském duchu, a přestože jsme si nevybojovali výraznou pozici na celkových stupních vítězů, diplom jsme si přivezli. Za druhé místo v kategorii dívek ho pro nás vybojovala Bára.

Bára R.: V rámci odborného výcviku jsme se na soutěž připravovali, hodně jsme trénovali hlavně couvání s valníkem. Disciplína pro nás ale nebyla jednoduchá, každý traktor reaguje trochu jinak. Stejně potíže měli naštěstí i soutěžící z ostatních škol. Hodně mě bavila práce s nakladačem, tu jsem si skutečně užila. A překvapilo mě, jak dobře jsem se umístila při nastavování secího stroje. Tam jsem byla celkově pátá. Určitě chci příští rok jet znovu, věřím, že se zlepším. Také se těším, že se potkám s dalšími soutěžícími.

Lukáš R.: Na soutěž jsem se hodně těšil, i tak mě ale překvapilo, jak je to příjemné prostředí. Všichni soutěžící

i pořadatelé byli přátelští, seznámili jsme se se spoustou žáků z jiných škol. V mezičase jsme si měli o čem povídat, a tak ty dva dny hrozně rychle utekly. Nejvíc jsem si užil čelní nakladač, to asi všichni. Práce s ním je fajn. Trochu jsem znervóznil v kovárně, mají jiný typ výhně a zpočátku se mi nedařilo, nakonec ale nervozita opadla a já jsem disciplínu zvládl. Už vím, ve kterých úkolech bych se mohl zlepšit – chci na tom intenzivně pracovat a příští rok jet znovu.

.....
... diplom jsme si přivezli. Za druhé místo v kategorii dívek ho pro nás vybojovala Bára.
.....



Kurz Restauračních moučníků oboru Gastronomie



Dne 8. 1. 2022 se žáci a žákyně 4. ročníku oboru Gastronomie seznámili a naučili restaurační moučníky. Studenti se zapojili s chutí a radostí. Bylo příjemné s nimi spolupracovat. Pod dohledem paní Aleny Pechlátové, učitelky odborného výcviku a odborné lektorky AKC, vyrobili poháry restauračních moučníků. Kurz zakončili převzetím certifikátů o účasti v kurzu. Stejný kurz absolvovali v jiném termínu i žáci oboru Kuchař-číšník.



Modelování cukrářů prvního ročníku

Kurz na téma modelování proběhl 4. 10. 2021. Cukrářky prvního ročníku se seznámily s modelovacími hmotami a základy modelování. Vymodelovaly si zvířátka, čertíky, dýně a srdíčka. Díky radám a pomoci pana Františka Buchala, držitele zlaté medaile Magdaleny Rettigové a člena AKC, vyrobily nádherné ozdobičky na dorty.



Teatender alias čajový specialista...



Na setkání s Jiřím Boháčem, který je prvním českým teatenderem neboli znalcem čaje a čajové kultury, jsme si všichni museli počkat více jak rok. Vicemistr světa v přípravě nealkoholických drinků při Světové barmanské asociaci a průkopník

nové gastronomické odbornosti, dává čajovému setkání nový náboj a přístupem k čaji temperament. Práci s čajem chápe jako umění. Opírá se o tradiční čajové kultury, avšak čaj prezentuje v moderním stylu - ukazuje, jak pestrá a kreativní tato odbornost je.

Uvařit vodu, hodit do hrnku sáček a nechat ho louhovat?

Tak to v žádném případě! Byli jsme uneseni do úplně jiného světa. Pití oblíbeného moku totiž není jen o tom zahřát se, ale je to skutečný rituál - hlouběji provázaný s prostředím a okamžikem. Základem je voda, kvalitní čaje – indické, čínské, japonské čaje bílé, zelené i černé.



Na přípravu čaje je potřeba poměrně bohaté vybavení – nejen konvičky, skleničky a šálky, ale také speciální míchátko, cedníky nebo metličky.

Naučili jsme se, že musíme nejdříve všechny mističky a šálky nahřát horkou vodou, tu vodu vylít, potom si navážit přesně sedm gramů čaje a ten čaj zalít v nahřáté mističce vodou. Přesně jsme měřili teploměrem 70 stupňů na zelený čaj, a klasicky 100 stupňů na černý. Po stanovené době louhování, která také záleží na typu čaje, jsme použili speciální sítko, kterým se čaj přecedí do šálků a ihned se ochutnává. Čaje mají různé chutě, např. po různém ovoci, kůře stromů, smetaně, oříscích, vanilce...prostě je to škála chutí, která se dá využít v gastronomii.

Dozvěděli jsme se, že čaje může znalec doporučovat podle jejich vlastností ke konkrétním jídlům. Velmi dobře se ujal v barové mixologii.

Základní principy čajového obřadu nás prostě nadchly!

*Mazačová M. 3. E, Kuchař – číšník
a Rýdlová A. 2. B, Gastronomie*



Láskou ke kávě to začíná – ale zdaleka nekončí!

Dva poslední listopadové dny opět voněla naše škola kávou. Konal se tu baristický kurz a to napříč všemi gastronomickými třídami. Připravovat kvalitní a dobrou kávu se snažilo naučit celkem 18 žáků. Pod vedením lektora Jiřího Čady, Ambasadora & Master Baristy SCA Professional NP CZ&SK jim to šlo skvěle.

Naši mladí absolventi tohoto kurzu si odnesli komplexní teoretické a praktické znalosti o kávě, které jsou nezbytné pro baristickou práci. Během praktické části si osvojili základní návyky správné přípravy espressa, zpěňování mléka pro cappuccino a základy techniky latte art. Všem se velmi dařilo, nové informace a dovednosti rozhodně využijí.

Jaké dispozice se hodí mít a rozvíjet, když chceš být skvělým baristou / baristkou?

Láska ke kávě, organizace a komunikace... naprostý základ! Nejde o to, vymluvit hostům díru do hlavy, ale zaujmout a příjemným způsobem jim předat potřebné informace, né vnutit!

Havel Výstup, 2. B Gastronomie



Chuť učit se, komplexní znalosti... jsem zapálenou baristkou, ještě ale ve fázi „sbírání zkušeností“. Neumím všechno perfektně, ale učím se a chci na sobě pracovat a zlepšovat se.

Ochota přijímat kritiku...nikdo neskáče nadšením dva metry vysoko, když se na něj sesype kritika, ale stačí změnit úhel pohledu a brát ji jako informaci, nebo jako zpětnou vazbu, která může posunout dál. Věcné kritiky si vážím, bezmyšlenkovité „hejty“ s nulovou informační hodnotou nepočítám, ty rovnou pouštím z hlavy.

A. K. Zemanec 2. E, Kuchař- číšník



Anna Rýdlová 2. B, Gastronomie

STÁŽ TATRY

Naše škola takřka pravidelně vyjíždí na stáž do Vysokých Tater a letos tomu nebylo jinak. V hotelu FIS se už cítíme skoro jako doma a s vedením hotelu nebo se zaměstnanci máme dlouhodobě velmi pěkné vztahy.

V prvním turnusu jsme vyzpovídali některé stážisty z jejich celkových dojmů.

Adam Beneš 3. E, Kuchař - číšník

Bylo pro tebe složité se domluvit se zaměstnanci v hotelu?

Na začátku stáže jsem měl trochu strach, jaká bude komunikace mezi mnou a personálem v kuchyni. Hned po prvním dnu jsem už strach neměl, protože personál byl ochotný a obětavý. Proto jsem se ani nebál zeptat, když jsem něco nevěděl. Jsem rád, že jsem se této stáže mohl zúčastnit a poznat nové lidi.

Dominik Šáfr 2. E, Kuchař - číšník

Co ses naučil na stáži na Slovensku nového?

Na stáži na Slovensku jsem se naučil, jak funguje provoz v kuchyni. Celé tři týdny jsem pracoval jako pomocná síla v kuchyni, jsem rád, že jsem byl v kuchyni a naučil jsem se i nové dovednosti. Sice jsem se více těšil na volný čas, než na práci, ale i ta práce byla super. Na začátku stáže jsem se už těšil domů, ale nakonec jsem si to na stáži moc užil.

Veronika Pěregojová 1. B, Gastronomie

Jsi ráda, že jsi mohla obsluhovat v hotelové restauraci?

Ano, jsem ráda, že jsem mohla pracovat v hotelové restauraci, protože jsem se zlepšila v mnoha věcech. Nejvíce jsem se asi zlepšila v komunikaci s hosty a také jsem poznala spoustu nových lidí. Ať už to byli zaměstnanci nebo jen hosté, kteří si s námi povídali o naší škole a poté nás chválili našim nadřazeným po dobu třítydenní stáže.



Lucie Bartošová 1. B, Gastronomie

Na co budeš vzpomínat po této stáži?

To je spousta věcí, ať už to je práce nebo volný čas. Nejvíce budu vzpomínat na volný čas, který jsem strávila se svými spolužáky, se kterými jsme byli na mnoha výletech. Vzpomínat budu také na personál a kolegy v práci, kteří mi se vším moc ochotně pomohli, i když jsem něco nevěděla. Samozřejmě také budu vzpomínat i na učitele, kteří nám byli nápomocni v každé situaci.

Havel Výstup 2. B, Gastronomie

Myslíš si, že by se dal nějak zlepšit chod a organizace hotelu?

No samozřejmě, nějaké nedostatky by se našly, ale všeobecně se dá říci, že na to, jaký tam mají momentálně stav personálu, tak všichni vědí, co mají dělat. Docela obdivuji všechny zaměstnance hotelu, s jakým nasazením dělají svojí práci. Také jsem si stáž moc užil, a kdybych měl možnost, tak bych klidně hned jel na další.

Josef Pluhař 2. B, Gastronomie

Jaký jsi měl pracovní vztah s personálem?

Vztah s personálem jsem měl velice dobrý. Jako jediný stážista jsem pracoval v hotelovém baru a kavárně. Personál mě také moc chválil. Jelikož toto nebyla moje první stáž v zahraničí, tak mohu porovnávat chod restaurace a přístup personálu ke mně. Dokonce mi nabídli možnost se tam vrátit a užít si tam letní prázdniny jako brigádník. Nad touto pracovní nabídkou budu ještě přemýšlet. Jsem moc rád, že jsem byl na této stáži a poznal nové lidi, se kterými jsem navázal nové osobní vztahy.

Michaela Mazačová 3. E, Kuchař - číšník

Jaké to bylo v kuchyni, když jsi tam byla jako jediná holka z naší skupiny?

V kuchyni jsem byla velice spokojená. Všechny personál byl super. Vlastně jsem v kuchyni nebyla jediná holka, protože v hotelu byly také stážistky z jiné školy a ty pracovaly v kuchyni. Sice jsem byla v kuchyni jako pomocná síla, ale ani to mi nebránilo v tom, se zlepšit v mnoha věcech. Třeba jsem se naučila obsluhovat nové stroje v kuchyni.

Anna Rýdlová 2. B, Gastronomie

Přesvědčila tě tato stáž, že chceš v této práci pokračovat?

Ano, tato stáž mě docela přesvědčila o tom pracovat v oboru. Ale také mám pochybnosti, protože jsem si povídala s personálem, který tuto práci dělá už i třeba 35 let. Tak si nejsem jistá, že dokážu u této práce vydržet třeba těch 35 let, jako oni. Stáž mi tedy částečně zamotala



hlavu. Jediné, co vím jistě, že jsem si stáž užila a nikdy na ní nezapomenu, protože mám plnou hlavu vzpomínek a zážitků.

Jan Tůma, odborný učitel

Jaký jste měl nejlepší zážitek s žáky?

Mým nejlepším zážitkem s žáky bylo zdolání Lomnického sedla, ze kterého jsme potom sjeli na lyžích až dolů do Tatranské Lomnice. Jsem rád, že jsem s těmito žáky mohl strávit deset dní na Štrbském Plese, protože jak na lyžích, tak především po pracovní stránce byli žáci opravdu skvělí.

Co jste se na stáži naučili?

Získali jsme nový pohled na reálný provoz a organizaci hotelu, jednotlivých středisek a pracovní náplně zaměstnanců. Na place probíhala velmi intenzivní komunikace v anglickém jazyce.

(K. Hubáčková, Lu)

Seznámili jsme se se slovenskou kuchyní. Přivezli si odtud originální receptury na Kapustnicu, Brynzové halušky a Pirohy. Setkali jsme se tu i s exotickou kuchyní.

(Lu)

Provoz „na place“ byl velmi ostrý. V hotelu bylo téměř 200 hostů. Tak jsme se také trochu zátěžově otestovali.

(D. Červa)

Co jste dělali ve volném čase?

Ve volném čase jsme poznávali horskou krajinu, chodili na procházky a lyžovali.

(A. Urbanová)

Kdykoliv jsem mohl, chodil jsem lyžovat. Za celé tři týdny mám najeto 300 km.

(D. Červa)

Když nám nepřálo počasí, využívali jsme wellness a fitko. Nejvíce jsme si užili Tatralandii. Čas tam utíkal až příliš rychle ☺

(K. Hubáčková, Lu, T. Javůrek,

A. Urbanová, Z. Kábíčková)

Měli jsme to štěstí, že se tu konal olympijský festival. Tam jsme mohli vyzkoušet různé atrakce, jako např.: lezení po ledové stěně, běžky, slalom, sněhový volejbal.

(D. Červa)

Doporučili byste svým spolužákům jet na stáž?

Rozhodně doporučujeme. Odvezete si zážitek na celý život. (Zuzka K.)

Jsmo tu sounáležitost Čechů a Slováků. (David Č.)

Vnímali jsme to, jako kdyby se naše země nikdy nerozdělily. (Zuzka K.)

Slováci jsou velmi přátelští a jejich kuchyně je výtečná. (Aneta U.)

Je to velmi zajímavá zkušenost, být tak dlouho odloučena od rodiny a domova. (Klára H.)

Bylo to "KRUTO" (ukrajinský SKVĚLÉ - spolu s námi tam vykonávali stáž i studenti z Ukrajiny. Pevné, přátelské, pouto vzniklo nejen se Slováky.) aneb byla to PRADA!, jak říkával šéfkuchař Miloš Červenka, kterého jsme milovali. Měl velký smysl pro humor. Ale stejně tak rádi vzpomínáme na všechny zaměstnance z hotelu.

(Všichni jednomyslně ☺)

Účastníci stáže a rozhodně ne zájezdu

Představíme vám pomocí tří krátkých momentek slovenské stážisty/ky druhého turnusu na hotelu FIS ve Štrbském plese:

Veronika Pěregojová

- v obsluze vypadá báječně a umí se v práci ohánět
- svou jízdu na lyžích posílá babičce živě
- sní 5 zákusků na posezení

Lucie Bartošová

- přestože je prvanda, v obsluze je profesionálkou
- i na stáži se pilně učí a tvoří jídelní lístek do STO
- jí jako drobek a preferuje zdravou stravu

Dominik Šáfr

- je mile překvapen, že ho nechali v kuchyni pracovat s masem
- nejlepší jídlo na světě je langoš
- i na stáži je pilným youtuberem a playerem

Adam Beneš

- v kuchyni zastane všechnu zadanou práci a chválí si ho
- na lyžích jezdí báječně a chvilami jako ďábel
- díky své výšce je čahoun - rozhodně nepřehlédnutelný

Havel Výstup

- v budoucnu bude jistojistě šéfem, aby nemusel poslouchat
- jeho žargonu "let's go" rozumí jen vyvolení
- na hory s sebou nevozí bundu, bo mikina ho hřeje dostatečně

Míša Mazačová

- je pracovitá a dotahuje věci do konce
- našla se v neobvyklém sportu pro ženy - MMA
- jejím oblíbeným zvířetem je svišť

Josef Pluhař

- jako jediný ze zaměstnanců za barem se domluví s hosty anglicky
- ráno s ním nemluve, v pohodě je až po o...
- 4 hodiny se ve dvou škrábali na Patrii, dole byli za půl hodiny na BOBU!

Anička Rýdlová

- chloubá naší stáže, je přirozeným šéfem a v životě se rozhodně neztratí
- je to pracovitý, bezelstný, přímý a nekonfliktní človíček
- snowboardí skoro jako Ester Ledecká
- Jsmo rádi, že máme ve škole takové žáky a žákyňe.



Prázdninová stáž v Německu

I o prázdninách se můžete naučit něco nového a zajímavého. Vzhledem k tomu, že v Německu začínají prázdniny až na konci července, mohli se naše učitelky odborného výcviku Hana Budková a Klaudie Nádvorníková, účastnit týdenního stínování ve škole Staatliches Berufliches Schulzentrum Wiesau.

Žáci společně s učiteli se věnovali po dobu čtyř dnů tematickému celku „Příprava mezinárodní kuchyně“. Vlastní realizace, příprava pokrmů, jejich prezentace a degustace probíhala pod vedením učitele odborné praxe v oblasti gastronomie pana Markuse Schultese.

Projekt vyvrcholil uspořádáním slavnostního oběda u příležitosti vyhodnocení dlouholeté partnerské spolupráce obou škol. Podávalo se typicky české menu, (drůbeží vývar s domácími nudlemi, svíčková na smetaně, houskové a karlovarské knedlíky a jako dezert byla variace českých mini dezertů).

Slavnostního oběda se účastnili nejvyšší představitelé obou škol (za naši školu Ing. Vratislav Morava a Ing. Eva Moravová), dále pak ředitel a zástupci německé školy a pozvání přijal i starosta města Wiesau.



S úsměvem jde všechno líp, a to i v Německu

V německém Weidenau absolvovali třítydenní zahraniční stáž David Červa a Jakub Zavadil, oba žáci studijního oboru Gastronomie. Pracovali v hotelu Stadtkrug a v kavárně Giovanni L. Zpočátku se trochu báli, jak obstojí v cizojazyčném prostředí, ale brzy zjistili, že s úsměvem se dá zvládnout vše 😊.

A na co budou nejvíc vzpomínat? Na milý personál obou pracovišť a také na den, který strávili v naší spřátelené škole ve Wiesau, kdy se zúčastnili výuky odborného výcviku spolu s tamními žáky třetího ročníku.



Vídeň s výbornou kávou



Během stáže v rakouském Kremsu (údolí Wachau), jsme podnikli výlet do Vídně. Podařilo se nám navštívit většinu důležitých míst a pamětihodností tohoto nádherného města. Tudiž jsme si nenechali ujít ani návštěvu kavárny Hawelka. Byl to opravdu nevšední zážitek a já osobně jsem měla velkou radost z toho, že kavárna Hawelka, kterou znám a navštěvuji již mnoho let, oslovuje stále i mladou generaci. Během příjemného a veselého posezení jsme si hezky popovídali i s panem provozním Michaellem, který pozval studenty z „gastra“, aby klidně v létě přijeli na brigádu.

Café Hawelka patří dodnes k nejslavnějším kavárnám města Vídně. Na rozdíl od slavných secesních kaváren získala Café Hawelka perifernější a komornější atmosféru, díky které se právě stala proslulou. Založena byla roku 1936 manžely Hawelkovými.

Leopold Hawelka byl českého původu, jeho otec se narodil v Jáchymově. Josefina Hawelková, dala kavárně domácí a útulný ráz. Hawelkovi nabízeli sortiment neobvyklý v jiných vídeňských kavárnách, jejich specialitou byly zejména povídkové buchty, jejich pečení převzal po své matce syn Günter, který se zároveň vyučil cukrářem.

Kavárna je rovněž typická tím, že nenabízí jídelní a nápojový lístek. Stručná forma, pouze nápojového lístku, je předložena, ale host si vybírá z tabule na zdi, kde je menu napsané křídou. Tradicí podniku je rovněž to, že po objednání čehokoli je možno v kavárně sedět jakkoli dlouho bez dalšího objednání. Má otevřeno do dvou v noci a zavíracím dnem je úterý.

Maturanti doporučují: Restaurace

Na Jitrách

Maturanti navštívili v rámci přípravy na praktickou maturitní zkoušku vyhlášenou restaurací Na Jitrách v Semicích. Přijali nás ještě před otevřením. Jak obsluha, tak šéfkuchař se nám věnovali plně. Byli jsme nadšeni z koncepce restaurace, prostředí i báječných zaměstnanců, kteří byli ochotni se podělit o své zkušenosti.

Menu restaurace se často mění vždy podle dostupných čerstvých regionálních surovin v sezóně od místních dodavatelů. Např. drůbež pochází z vlastní farmy ve volných výběžích, kde je dokrmována čerstvou zeleninou. Restaurace disponuje úžasným vinným sklepem, kde většina vín je od vinařů, které majitel restaurace osobně zná.

Součástí exkurze byla i příprava a degustace ceviche z pražmy královské, která byla skvělá. Obzvláště jsme obdivovali PLATING, tj. vzhled servírovaného pokrmu. To bylo přesně to, co zvládají profesionálně.



Posuďte sami, jestli se vám nesbíhají sliny jako nám při těchto příkladech z jejich menu:

- Stařená krkovice, batátové pyré, marinované blumy, jarní cibulka, chlebová drobenka, pažitka, lalok, porto jus
- Kachní suflé, kachní prso v sous-vide, redukce z červené řepy, marinované červené zelí, pečená mrkev v kachním sádle, pěna z červené řepy a parmazánu, omáčka z morkových kostí
- Stařená nízka hovězí roštěná, houbová espuma, celer pečený v chlebu, shiitake houby, omáčka Périgord.



Pepř michelinských kuchařů aneb návštěva veletrhu

Začátkem října se vybrané třídy naší školy již tradičně zúčastnily Mezinárodního veletrhu FOR GASTRO a HOTEL v PVA EXPO PRAHA Letňany. K vidění zde byli tuzemští i zahraniční vystavovatelé, výrobci i obchodníci, kteří nám představili nová gastronomická zařízení, vybavení restaurací, hotelů, nové potraviny a nápoje na trhu, které jsme mohli i ochutnat. Tentokrát nás nejvíce zaujal Kampotský pepř.

Jedná se o kuličky z pravého pepřovníku *piper nigrum*. Produkuje se na šesti rodinných farmách v provincii Kampot v jižní Kambodži. Kampot má jedinečné klima i půdu, která činí tento pepř výjimečným. Jak jsme se dozvěděli, tajemství jeho jedinečnosti tkví také v ručním sběru po větvičce či po kuličce. Je sbírán v různých stádiích zralosti a je také různě zpracováván. Neputuje přes mnoho překupníků po celém světě. Po zpracování míří přímo na stůl.

Tento pepř dostal v roce 2021 nejvyšší gastronomické ocenění GREAT TASTE.

Nejchutnější pepř světa se nevyrovná ničemu, co jste doposud ochutnali. Každé jídlo pozvedne. Využívá se v ovocných receptech, zvěřině, grilované zelenině, v dezertech, čokoládě i zmrzlíně. Nejen pálí, ale i chutná.

Dá se koupit i v luxusním dárkovém balení - v ručně kompletovaných sadách v udržitelných materiálech. Designově je určen pro nejnáročnější zákazníky. Hned při prvním kontaktu je obdarovanému jasné, že se jedná o jedinečný skvost. Zároveň vás může těšit vědomí, že jste pomohli farmářům v Kambodži. Vykupuje se totiž přímo od farmářů za „fair trade ceny“.

A my si uvědomujeme, že znalost surovin je pro nás, budoucí gastronomy, klíčová. Máme - li používat 100g pepře/600,-, měli bychom si plně uvědomovat, co máme v ruce. Skvělý zážitek!



Kouzlo kavárny

Ve čtvrtek 31. března 2022 jsme se vydali na exkurzi do Prahy. Navštívili jsme kavárnu Slavia a Louvre.

M: Mohla bys nám povědět něco o historii kavárny Slavia?

A: Samozřejmě, kavárna Slavia má dvě části, jednu část tvoří Panský salonek, který se bude rekonstruovat a bude sloužit jako noční klub. V předešlých letech sloužil jako salonek pro pány, kteří se tam chodili schovávat před svými dámami. V salónku, byly i různé hry. Bylo tam údajně tak dobré větrání, že nebyl cítit kouř z místnosti a ani z pánů. Ve druhé části visí obraz, na kterém je postava s absintem. Ve světě se údajně smějí Čechům kvůli tomu, že je jejich absint zelený. Ještě jsem se dozvěděla, že herci, kteří chodili z divadla, měli každý svoji láhev s alkoholem. Nejvíce se láhev vyměňovala panu Werichovi a Ježkovi.

M: Co tě nejvíce zaujalo v kavárně Slavia?

A: Nejvíce mě zaujalo moderní vybavení na přípravu kávy a celková chuť kávy a jejich káva s absintem.

Pak jsme se přesunuli do kavárny Louvre, kterou nalezne na Národní třídě.

M: A jak na tebe působilo prostředí kavárny?

A: Kavárna byla poměrně velká, ale prostory byly stísněné. Obsluha se nám zdála poměrně neprofesionální.



M: Zaujalo tě něco na servisu či na obsluze?

A: Zaujal mě servis turecké kávy (viz fotka) a zaujal mě poměrně dobře sestavený jídelní lístek.

Markéta Štechová a Anička Rýdlová 2. B, Gastronomie



Hotel Chariclea

V rámci dne exkurzí navštívila 1. E na jaře moderní wellness hotel Chariclea společnosti Lázně Poděbrady a.s. a nedaleký Pivovar Postřižiny. Prohlédli jsme si nádherné wellness, supermoderní pokoje, steakovou restauraci O mase a samozřejmě také krásné lázeňské město. Zasvěcení jsme byli také do práce rezervačního oddělení, organizační struktury hotelu a vizí externí marketingové firmy, jež aktuálně na nové tváři lázní pracuje.

Na podzim téhož roku jsme ještě jako nováčci navštívili Prahu. Samozřejmě byla procházka Královskou cestou a návštěva nedalekého hotelu Elefant ****, ve kterém léta pracoval náš absolvent Martin V. Obě exkurze jsme si moc užili.

M. Putnar 1. E, Kuchař – číšník



Z AKTUÁLNÍHO ŽIVOTA ŠKOLY:



Z natáčení divadelního představení žáků domova mládeže



Horkyfest 2022 - zábavné soutěže a vystoupení žáků v závěru školního roku



Rej po výtečné degustaci pokrmů našich panovníků



Mikuláš, čert a anděl pravidelně navštěvují i naši školu



Volný čas na stáži na Slovensku



Naše zemědělská technika



Hradní stráž při slavnostním zahájení Horkyfestu 2022



Carving aneb vykrajování ovoce a zeleniny



Kurz slavnostních dortů



Zemědělci-farmáři při výuce odborného výcviku



Cukrářky v akci



Zahradnice ve školním zahradnictví



Smluvní pracoviště odborného výcviku



Gastronomové servírují, co sami navařili



S technikou jde všechno líp



S úsměvem na stáži ve Vysokých Tatrách



Při školním cateringu se dá zažít ledasco



Je libo míchaný drink od našich barmanů?



Sportovní kurz druhých ročníků



Divadelní představení MDMB na nádvoří našeho zámku

Hurá na exkurze! Učíme se mimo lavice



Art Deco, secese a kubismus... prvky těchto stylů a mnohem více mohli obdivovat v září žáci 3. B během odborné exkurze v hotelu Art Deco Imperial a Café Imperial. Pana Pohlreicha jsme nepotkali, ale spoustu zajímavých informací jsme se dozvěděli od milé zaměstnankyně slečny Beranové. Přiblížila nám pro představu celkový chod hotelu, Prošli jsme si nově zařízené pokoje, od standartních až po tzv. en suite. Nahlédli jsme do stylové restaurace, která je zároveň kavárnou navazující na svou slávu z První republiky. Zde nás z vitríny lákaly vzhledově neodolatelné a unikátní dortíky, vyrobené zkušeným italským cukrářem.

Jelikož výlet do Prahy měl úspěch, vyrazili jsme tam na jaře po druhé a to konkrétně na Smíchov, kde jsme absolvovali exkurzi pivovaru Staropramen. Tento pivovar má

opravdu dlouholetou tradici. Byl založen v roce 1869 a první pivo zde bylo uvařeno na Den práce, 1. května 1871. A jaké nové poznatky si odnesli někteří naši žáci:

David Červa: Hned na začátku nás ohromila forma prohlídky – interaktivně nás provázel jeden z nejvýznamnějších sládků pivovaru, Josef Paspas. Postup výroby piva už známe z hodin Potravin od paní učitelky Říhové, ale bylo velice zajímavé vidět všechny ty kádě a kotle naživo.

Adéla Nagajdová: Nejvíce nás všechny zaujal rychlokurz čepování piva. Zjistili jsme, jak důležitá je čistota a teplota půllitrů, do kterých se tento mok čepuje.

Vendula Hajlichová: Sudy se skladují ve studeném prostředí, aby pivo nedostalo šok. Každá sklenice by se měla umýt houbičkou a dát do tzv. chladicí vany.

A to nejdůležitější na závěr: Pivo se netočí, ale čepuje! ☺

Žáci 3. B, Gastronomie



EXKURZE

Exkurze na školním statku

Dne 31. března naše třída 3. A navštívila školní statek SOŠ Brandýs nad Labem. Statek se nachází v městě nedaleko Brandýsa a to na kraji města lázní Toušeň. Po příjezdu na školní statek se nás ujaly dvě zootechničky, které mají zvířata na statku na starosti. Nejdříve jsme zavítali do kraviny, ve kterém zrovna probíhala rekonstrukce krmných žlabů. Paní zootechnička nám řekla, že mají 60 kusů hovězího dobytka. Všechno to byly krávy až na jedno býčka, který se narodil předčasně, a tak si ho nechali a starali se o něj, aby vůbec přežil. Stádo jim tvoří plemeno Holštýn a jedna Jerseyka. Kravin byl nově vybavený, odklizení hnoje bylo zařízeno pomocí malotraktoru John Deere. Dále jsme se dozvěděli, že zde začali trochu experimentovat v plemenitbě a že do Holštýnek inseminují sperma Anguse. Před odjezdem jsme zootechničkám předali malý dárek, který nám připravily naše milované cukrářky. Třídní učitel, Jiří Kozánek, zjišťoval možnost praxí pro další žáky v budoucnu - tak snad to klapne.

Další zastávkou na naší exkurzi byl Strom PRAHA Kostomlaty nad Labem, který je distributorem značky JOHN DEERE, KRAMER, BEDNAR a PRONAR. Při vjezdu do vrat nás zaujal nový traktor JOHN DEERE řady 7R. Zde jsme si mohli prohlédnout nejnovější stroje v rukou "polních doktorů". Na traktoru 8345R bylo demontováno levé přední kolo a celá přední maska. Na traktoru zrovna opravovali chladič a kolo bylo sundáno z důvodu defektu.

Dále na dílně stal kombajn S785i, na kterém zrovna probíhala výměna olejů a příprava na sezónu 2022. Ve venkovních prostorách jsme též viděli traktory JOHN DEERE 6215M, 6210R a 6250R v agregaci s BEDNAR swifter SO 6000 F.



Na závěr nás vzali do zákaznického obchůdku, kde jsme si mohli zakoupit trička, kšiltovky, čepice a nebo montérky. Tyto dvě exkurze se mi velice líbily a chci se tam ještě někdy podívat i mimo školu.

Žáci třídy 3. A



Moderní mechanizace v praxi



Moderní zemědělskou technikou si farmáři mohou prohlédnout a vyzkoušet na odborných exkurzích v různých zemědělských farmách a podnicích. Zemědělský podnik v Předměřicích, který je také smluvním pracovištěm pro žáky, připravil ukázkou zemědělské techniky pro pěstování a sklizeň zeleniny. Strom Praha a. s. v Kostomlatech se zaměřuje na opravy, servis a dovoz zemědělských strojů značky John Deere (traktory s jelenem, říkají kluci) předvedl perfektně zařízené opravárenské dílny a také nabídl možnost zaměstnání po vyučení.

Návštěva Poslanecké sněmovny

Dne 18. března 2022 se skupina patnácti studentů oboru Gastronomie z naší školy zúčastnila prohlídky dolní parlamentní komory - Poslanecké sněmovny.

Do Poslanecké sněmovny jsme se vydali pěšky od Obecního domu na Náměstí Republiky a dále Královskou cestou, tentokrát k Chrámu sv. Mikuláše na Malostranském náměstí. Cestou jsme se průběžně zastavovali před nádhernými historickými objekty a dozvídali se základní informace, které nám nadšeně předávala p. učitelka Janičatová.

Samotná prohlídka Poslanecké sněmovny začala nejprve krátkým informačním videem, v němž jsme se dozvěděli vše o vzniku parlamentu u nás, a pak následovala komentovaná prohlídka.

Nejprve jsme se vydali do Tunovského sálu, který se nachází přímo před samotnou jednací síní. Poté jsme si mohli prohlédnout podrobný plánec míst poslanců ve sněmovním sále a také seřazení předsedů či předsedekyň Poslanecké sněmovny (nyní Markéta Pekarová Adamová). Dále jsme nahlédli do místností, které slouží pro různá set-

kání a workshopy výborů, které jsou nádherně vyzdobeny lustrů různých českých sklářských dílen a tapiseriemi. Nás zaujaly ty se jmény nejvýznamnějších osobností našeho národa.

Poté jsme měli možnost, podívat se do vrchní části jednací síně, kde levá část slouží občanům a pravá je určena novinářům (z pohledu předsedkyně). Nakonec jsme využili nabídku vyfotografovat se za jednacím pultem. Myslím si, že mnozí z nás byli velmi nadšeni a vděční za tuto zkušenost a nové znalosti, které se nám hodí nejen jako studentům, ale i jako občanům České republiky.

V. Hajlichová a K. Hubáčková 3. B, Gastronomie



Festival čokolády

V sobotu 16. října 2021 se uskutečnil v Mladé Boleslavi Festival čokolády.

Naše žákyně, cukrářky třetího ročníku Zuzka Holubová, Martina Poddaná a Gabriela Vejvodová se s vámi podělí o své dojmy.

1. Jaký dojem na vás udělal Festival čokolády?

Z.: Byla to pro mne velice příjemná zkušenost pracovat mezi novými lidmi.

M.: Festival mne bavil. Jsem ráda za nové zkušenosti.

G.: Na festivalu se mi velice líbilo. Seznámila jsem se s různými čokoládami a novými lidmi.

2. Kdo z učitelů odborného výcviku byl s vámi jako pedagogický dozor?

Z. + M.: Jako dozor jsme měly našeho skvělého pana učitele („pantátu“) Jana Tůmu.

3. A co jste dělaly na Festivalu čokolády?

G.: Vyzkoušely jsme si modelování z čokolády a prodej cukrářských výrobků z naší dílny. To, co jsme vyrobily, to jsme i prodávaly.

4. Co jste prodávaly?

Z. + M. + G.: Prodávaly jsme pralinky, které jsme ve školní dílně vyrobily, grilišové trubičky s pařížskou šlehačkou, pařížskou pěnu, panna cotta a kávu.

Březen, za kamna vlezem a budeme si číst

Březen je měsícem knihy a jelikož my máme povinnou četbu, zajímalo nás, co čtou a co četli zaměstnanci naší školy.

Ukázalo se, že oblíbené knížky z dětství tvořily nejspíš právě povinnou četbu. U pana ředitele to jsou Hoši od Bobří řeky od Jaroslava Foglara a u pana vychovatele Jiřího Zikmunda Rychlé šípy od téhož autora. Paní učitelka Niklová a paní zástupkyně Klímová mají rády zase Děti z Bullerbynu, paní Rumlová Babičku od B. Němcové a pan učitel Šulc Honzíkovu cestu. Mezi knihy, které by nám doporučili, patří například Dívka, která se dotkla nebe od Lucase di Fulvio, kterou doporučuje paní Rumlová. Od paní zástupkyně ředitele, paní Klímové to je zase Stařec a moře, kterého máme mimochodem v četbě a v neposlední řadě Osvětimská knihovnice od A. G. Iturbe, kterou doporučuje paní Pechlátová.

Každý máme oblíbenou jinou sortu knih. Ať už čteme rádi o Osvětimi jako paní Pechlátová, nebo o Česku jako pan ředitel, každý si najdeme to své a jak řekl Otto František Babler: „Každá kniha má v našem životě svůj čas“....

N. Kračmarová 2. B, Gastronomie

Sbírka SOS Ukrajina

V reakci na válečný konflikt odehrávající se na Ukrajině naši žáci spontánně zorganizovali finanční sbírku. Do konce dubna se vybralo krásných 4.500, jež byly zaslány organizaci Člověk v tísni – SOS Ukrajina. Velké poděkování patří všem, kteří cítí sounáležitost s děním kolem sebe a organizátorům sbírky M. Putnarovi 1. E, Kuchař - číšník a M. Gerhátové 1. B, Gastronomie.

Postmaturitní ples očima 4. B

Obvykle bývá maturitní ples v lednu až březnu. Náš ples byl ale výjimečný nejen tím, že se konal v červnu na svatého Jána, že byl až po maturitách, ale také tím, že jsme si ho připravili sami od začátku až do konce. Do plesu jsme se snažili zhubnout do šatů, najít vhodný oblek, prodat maximum lístků, pozvat všechny, pamatovat si kroky na nástup a vystoupení, naplnit tombolu, zařídit kadeřnici, neztrapnit se, najít správná slova o sobě na šerpování, uvázat balonky, připravit fotokoutek a tisíce dalších drobností. Všechny strachy pak opadly jako mávnutím kouzelného proutku a my si užívali poslední společnou akci. Výsledek jsme si v plné míře uvědomili teprve až po zhlédnutí videa. Viděli jsme radost a krásu v našich gestech a tanečních kreacích, a že vše dopadlo na výbornou.

S pomocí učitelů a s podporou naší úžasné třídní učitelky, rodičů a blízkých jsme všechny překážky zvládli, obavy odbourali, a proto jim všem patří ohromné díky. Pohádka o „starých a nových peckách“, jak nám říkala od začátku Romik, je u konce a společné chvíle si schováme v srdcích. Z plesového večera zbyly krásné střípky vzpomínek a my si je budeme hýčkat, aby dlouho vydržely.

*za 4. B - maturantka Terezie Havelková
s paní učitelkou Niklovou*



Zahájení školního roku a divadelní sezóny 2022/23

Dnem 1. září nezačíná jen školní rok, ale je i dnem zahájení divadelní sezóny. Abychom tento fakt podtrhli, navázali jsme opět na covidem přerušenu tradici – zahájení školního roku a divadelní sezóny na nádvoří našeho krásného zámku. Tentokrát zde herci z Městského divadla Mladá Boleslav odehráli divadelní hru Zdravý nemocný, jejímž autorem je Moliere.

Atmosféra byla úžasná, kéž je takový i celý školní rok!



Horkyfest 2022

ŠKOLA HROU



Po dvou letech nucené pauzy jsme opět mohli uspořádat všemi oblíbený Horkyfest a nebyl to jen tak ledajaký Horkyfest, tentokrát byl mnohem slavnostnější, protože naše škola slavila 70. narozeniny. Celý den se tedy nesl v duchu sedmiček a nul, škole jsme zazpívali hodně štěstí zdraví a na její počest upekly žákyně oboru Cukrář 7 slavnostních dortů a žáci a žákyně oboru Zahradník uvázali 7 slavnostních kytic, porota z nich pak volila ten/tu nejhezčí (a že to byla těžká volba!). Žáci oboru Zemědělfarmář se již tradičně prezentovali v rámci farmářského víceboje a žáci oboru Kuchař-číšník a Gastronomie

v rámci číšníckého víceboje. Zkrátka všechny naše obory se prezentovaly v tom nejlepší světlo, ať už během soutěží nebo volných disciplín, kdy podporovali svého spolužáka nebo spolužačku, kteří soutěžili o titul Miss a Gentlemana školy, což je pomyslná třešnička na dortu celého Horkyfestu.

Byl to krásný den, který jsme si všichni moc užili a už teď se těšíme na Horkyfest 2023, který se bude konat 26. 5. 2023. A jaký, že bude? No, přece skvělý jako vždy! ☺



MISS a Gentleman

Denisa Antořová – Miss

v době Horkyfestu 2.D, obor Cukrář

1. Vyhrála jsi titul Miss Horkyfestu 2022, jaký je to pocit?
Pocity mám smíšené. Nejsem člověk, který by se do takových soutěží hrnul, ale na druhou stranu mě to potěšilo.

2. Tvou volnou disciplínou a zároveň nejlepší volnou disciplínou celého HF byla zumba. Můžeš nám říct něco o vaší skupině, úspěších a jak ses dostala k zumbě?

Naše skupina je složena ze spousty šikovných, silných a krásných děvčat☺, které baví tanec a trávení času na závodech. Máme spousty zážitků, ocenění a nových zkušeností. Za naše úžasné úspěchy vděčíme naší skvělé trenérce Evě Rejmanové.

Máme nespočet úspěchů od titulů Mistrů české republiky až po titul Mistrů světa, letos jsme se zúčastnili Festivalu Sympathy of Europarks v Pařížském Disneylandu.

Nejdříve jsem se 5 let věnovala aerobiku. Poté jsem se začala věnovat zumbě. K zumbě jsem se dostala, protože v našem klubu nebyl jen aerobik, ale i zumba, na kterou chodila i má starší sestra, tak jsem to zkusila a zůstala dodnes.

3. A jaké jsou tvé další koníčky?

Moje koníčky jsou například společenské tance v klubu TK FISH, cyklistika, pečení, lyžování, od září se chystám podstoupit trenérský kurz a začít trénovat menší děti v našem klubu.

4. Jak sis HF celkově užila?

HF jsem si užila, byl to nový zážitek, počasí nám přálo.



Vojtěch Ferák, Gentleman

v době Horky-festu 3. A, obor Zemědělec - farmář

1. Vyhrál jsi titul Gentleman Horkyfestu 2022, jaký je to pocit?
Pocit je to úžasný, ze začátku jsem měl hrozné nervy. Myslím si ale, že na to, jak jsem byl vystresovaný, to dopadlo velmi dobře. Velké díky patří spolužákům a kamarádům, kteří mi neustále věřili a podporovali mě.

2. Jak sis HF celkově užil?

Horkyfest jsem si užil na maximum, přece jen byl to můj první Horkyfest. Je mi líto, že se nemohl konat HF2020 ani HF2021, nicméně právě proto, že jsem věděl, že je můj poslední, dal jsem do něj úplně vše. Každá volná disciplína měla něco do sebe a něčím zaujala. Jsem rád, že jsem mohl být součástí.

3. Jaké jsou tvé koníčky?

Mé koníčky už nejsou to, co to bývalo, rád jsem chodil na ryby, jezdil fourcross, dělal různé sporty atd. Momentální koníčky jsou spíše auta, zemědělství, nové technologie.

4. Jaké jsou tvé plány do budoucna?

Plány do budoucna jsou jasné. Najít si super práci, která mě bude bavit, žít, naplňovat a budu si jí užívat. Rád bych také v budoucnu začal více cestovat, nicméně na to je ještě čas.

MISS a Gentleman Sympatie

Monika Kenkušová, Miss sympatie

v době Horkyfestu 1. E, Kuchař - číšník

Vyhrála jsi titul Miss sympatie Horkyfestu, jaký je to pocit a jak sis celkově HF užila?

Je to úžasný pocit, nečekala jsem to a o to víc mě to potěšilo. Převlékání bylo složitější, ale jinak se mi to líbilo, včetně příprav.

Celkově se mi Horkyfest líbil, včetně příprav☺

Nikolas Sičák, Gentleman sympatie

v době Horkyfestu 1. E, Kuchař - číšník

Nikolasi, vyhrál jsi titul Gentleman sympatie Horkyfestu, jaký je to pocit a jak sis HF celkově užil?

Ze začátku se mi moc soutěžit nechtělo, ale když jsem pak byl na pódiu, tak mě atmosféra strhla a moc jsem si to užil a titul mě moc potěšil.



Závěrečné, maturitní zkoušky a svatby

Závěrečné zkoušky našich kuchařů – číšníků a praktické maturitní zkoušky gastronomů jsou další příležitostí zdokonalit se ve floristice. Zpravidla se jedná o vypichovaná aranžmá, i ta mají ale svá specifika. Každý výrobek zpracováváme individuálně. Na základě požadavků žákyně navrhují tematické květinové doplňky na slavnostně prostřené tabule. Nejvíce se těchto prací účastnily žákyně třetího ročníku, velmi aktivně se ale zapojila i druháčka Vendula Jeřábková.

Vendula J., 2. ročník oboru Zahradník: Každou takovou zakázku se snažíme brát jako soutěžní disciplínu. Pochopit, co nejvíce zadání, ale také přinést originalitu, neotřelost. Je to mnohem více tvůrčí než jen vytvořit parter ladící do barvy s prostíráním. Během května a června jsme jich vyrobili téměř dvacet, někdy i pět za den. Nejvíce jsme si s děvčaty asi užily témata Zlatý slávek, Fantom opery, ale také koncert skupiny Dymytry. To byla skutečná výzva.

Mezi floristické zakázky, na kterých naše žákyně pracují patří i svatební kytice a dekorace. Svatební floristika je velmi složitá hlavně v tom, že musí být zakázka provedena více než dobře. Každá nevěsta si zaslouží být princezna a květiny, které ji ve svatební den provázejí, musí být prostě dokonalé.

Musí splňovat představu nevěsty a zároveň musí být technicky dokonale provedené.

Jana M., 3. ročník oboru Zahradník: Svatby jsou pro nás velkou příležitostí pracovat



s různými květinami, učit se nové trendy. Pracuje nás na nich vždy několik. Jedna je třeba šikovná na kytice, jiná na lepené šperky. Navzájem si pomáháme, víme, že jde o konečný výsledek, a k tomu je zapotřebí týmové práce.



Zahradníci v akci - aneb, květinou ohromíš!

Uplynulý školní rok 2021- 2022 byl charakteristický ještě částečným covidovým omezením, ale také radostným očekáváním, že se brzy vše vrátí do normálu a škola začne fungovat konečně normálně. V květnových dnech jsme se všichni těšili na Horkyfest a velkolepé oslavy 70 let od vzniku naší školy.

Žáci oboru Zahradník chtěli ukázat svým spolužákům a široké veřejnosti to, co se za tři roky teoretického a praktického vyučování naučili. Ve vazbě květin prošli v tomto období celou řadou nadhrámcových odborných kurzů, soutěží, výstav a projektových dnů. V posledním květnovém týdnu vytvořili zahradníci soubor květinových vazeb pro nejlepší soutěžící Horkyfestu. Z jejich krásných kytic se pak tedy radovali vítězové Horkyfestu, ale následně byla i obdarovaná porota, která především hodnotila jejich kvalitu, účelnost a estetičnost. Výhru za nejkrásnější kytici si právem zasloužila žákyně Jana Maňanová, jež zvolila barvy vznešené, harmonické – vínové. Druhé místo obsadila se svojí přírodní, zeleno-

bílou kombinací Nikola Šlamhánková a třetí se umístila Jana Dufková se svojí červenou varietou. Výherkyněmi této horecké- floristické soutěže ve vazbě dárkové kytice byly žákyně 3. D oboru Zahradník, ale účastnila se i zástupkyně třídy 2. D, Dana Pánková. Proto velká pochvala za jejich kreativitu všem na poli floristiky, ale i za skvělé výsledky při závěrečných zkouškách v červnu, kdy dosáhly výborných výsledků a úspěchu s vyznamenáním!

Tito dnes už absolventi, tak ukázali cestu svým budoucím spolužákům, jak zvládnout úspěšně 3 roky studia a to, že obor Zahradník není jen tak leda- jaký obor, ale obor, který žáky uchvátí.



Příběhy našich sousedů

Už v minulém čísle jsme naše čtenáře informovali o probíhajících setkáních s Ing. p. V. Handlíkem v rámci projektu Příběhy našich sousedů.

Zjistili jsme, že není nad osobní setkávání, kdy si můžete současně vychutnávat atmosféru místa, náladu zúčastněných a sdílet různé emoce naživo. Setkání s p. Handlíkem toto vše nabízela a vlastně ještě mnohem více, protože kromě různých historek z osobního, pracovního a občanského života, p. Handlík rozdával humor, vtip, plno ener-

.....

Zjistili jsme, že není nad osobní setkávání, kdy si můžete současně vychutnávat atmosféru místa, náladu zúčastněných a sdílet různé emoce naživo.

.....

A co nám projekt dal a vzal? Co jsem se naučil/a?

Gábina:

Vzalo mi to pouze nějaký čas, ale to nevadí, protože mi to více dalo, než vzalo.

Dalo mi to spoustu zkušeností s pamětníkem a prací ve skupině. Jsem ráda, že jsem se na tomto projektu mohla podílet a díky tomu jsem se seznámila s novými lidmi. Pan Handlík byl velmi komunikativní a bylo skvělé mít na tento projekt právě jeho. Byl to velký zážitek poslouchat příběh někoho, kdo už něco zažil.

Michal:

Projekt mi vzal volný čas (schůzky ve večerních hodinách, víkendy), pár hodin ve škole (Praha, letiště), který za to ovšem stál.

Dal mi nové kontakty a zkušenosti např. se střihem a kompletováním videí a také při nahrávání voiceoverů.

Naučil jsem se pracovat v týmu, a pak také pracovat s hlasem při nahrávání hlasu pro videoreportáž.

Natka:

Celý projekt mi vzal pár volných chviliek, a pár dní o víkendu. Zbral spousty času, a pár hodin ze školy.

Dalo mi to mnoho věcí. Jen tak se nenajde chvíle a možnost seznámit se s pamětníkem, a ještě si s ním popovídat a vrátit se zpět do minulosti. Je to něco jiného poslouchat historii této doby v hodinách českého jazyka než od právě od osoby, která tu dobu doslova prožila a má na ni osobitý pohled, jak ze své, tak i historické strany. Zároveň jsem poznala nás všechny více osobně, trávili jsme spolu více času, ať už ve volných chvílích nebo při společné práci na projektu.

Naučila jsem se více pracovat ve skupině a spolupracovat. Dokázali jsme více věcí jako tým než jako jednotlivci. Nejen umět porozumět ostatním, ale také mluvit s nimi. Komunikovat v jakékoliv situaci.

Lucka:

Vzalo mi to čas (osobní, školní, pracovní).

Dalo? Spolupráce s týmem - každý něco - více hlav, více nápadů.

Možnost podívat se do leteckého muzea a zažít průvodcování pana Handlíka.

Zajímavosti při natáčení - různé střihy, jak se točí, pracuje s kamerou, stativem. Zlepšení osobních kontaktů s týmem. Naučila jsem se, jak se dělá videoscénář.

gie a jeho zájem o spolupráci s naším týmem byla přímo vzorová. Po setkáních online či ve škole, jsme byli pozváni do Muzea letectví a tam jsme natočili naši reportáž o p. Handlíkovi, kterou jsem pak 6. prosince 2021 slavnostně s ostatními týmy mohly prezentovat. V těžké době covidové vše proběhlo online, ale můžeme prozradit, že jsme si vedli nejen dobře, ale přímo výborně a byli jsme vyhodnoceni jako nejlepší tým. Určitě nás inspiroval i samotný pamětník, p. Handlík, a to například svou zodpovědností, nápaditostí a třeba i náročností.

Jana Huzilová – vedoucí vychovatelka Domova mládeže

Projekt Příběhy našich sousedů mi připomněl moji bývalou profesi. Ukázal mi i trochu jinak osobnost pana Vladimíra Handlíka, kterého jsem znala už z mého předchozího působení v Českém rozhlasu. Během celého projektu se vytvořila docela fajn parta. Myslím si, že tento projekt naše žáky hodně naučil. Zejména vyhledávat a zpracovávat informace z různých zdrojů. Společně se podívali do historie, hlavně do období disidentů. Projekt hodnotím kladně i vzhledem k vzorné reprezentaci školy. Závěrečná prezentace se naší skupince opravdu a oprávněně vydařila.

Olga Janičatová – vedoucí projektu, učitelka českého jazyka a občanské nauky

Nemohu říct, že bych o něco přišla. Čas a energii jsem této práci věnovat chtěla. Kdo už na nějakém projektu pracoval, ví, že to tak zkrátka je a když si přejete vytvořit něco, z čeho budete mít opravdu dobrý pocit, investování času a energie jsou samozřejmostí.

Vždycky mě těší, když mohu vést a spolupracovat s žáky a sledovat jejich rozvoj a růst na zadaném úkolu. A když vidíte, jak se pod vašimi rukama kreativně rozvíjejí obrysy vytčeného pracovního cíle – je to tak úžasný pocit, že víc ani nepotřebujete.

Naši vítěznou reportáž najdete na stránkách naší školy.



KUCHYNĚ NAŠICH PANOVNÍKŮ

Projektový den 2. B, obor Gastronomie

V tomto článku se dozvíte něco o kuchyni panovníků a panovnic. Budeme tu hovořit o Anežce Přemyslovně, Karlu IV., Rudolfovi II. a Marii Terezií.

A: Co tě zaujalo na panovnici Anežce Přemyslovně?

M: Řekla bych, že mě nejvíce na této panovnici zaujalo to, že se dobrovolně vzdala života v luxusu a raději šla bydlet do kláštera, aby mohla pomáhat chudým a nemocným lidem.

A: Z jakého důvodu tě zrovna toto téma zaujalo?

M: Zrovna toto téma mě zaujalo proto, že v dnešní době by dle mého názoru toho moc lidí nebylo schopno.

A: Prozradíš nám, jaké bylo běžné jídlo Anežky Přemyslovny?

M: Mezi běžná jídla Anežky patřila jáhlová kaše, ryby a zvěřina.

A: Jaké pokrmy pro vás skupinka připravila? A který ti chutnal nejvíce?

M: Skupina, která se skládala z členů J. Jelínek, A. Urbanová, M. Štechová nám připravila zadělávanou srnčí plec s cizrnovými plackami a jáhlovou kaši s medem a jablkem. Osobně mi nejvíce chutnala jáhlová kaše.

A: Co tě zaujalo z prezentace o Karlu IV.?

M: Nejvíce mě zaujalo, že se poprvé ženil už v 7 letech a uměl hovořit pěti jazyky.

A: Z jakého důvodu tě zrovna toto téma zaujalo?

M: Protože v dnešní době už nejsou běžné sňatky v tak mladém věku.

A: Pověz nám, co nejvíce jedl?

M: Nejvíce jedl drůbež, obiloviny a ořechy.

A: A jaké pokrmy pro vás skupinka připravila? A který ti chutnal nejvíce?

M: Skupina, která se skládala z členů A. Rýdlová, P. Melichárek, J. Pluhař, H. Výstup nám připravila játrovou paštiku s domácím chlebem, opékaného kapra na kmíně s obilnými plackami a sladké knoflíky. Nejvíce mi chutnal chléb.

A: A co tě zaujalo z prezentace o Rudolfovi II.?

M: Nejvíce mě zaujal obraz, na kterém je vyobrazen Rudolf II., který měl být původně urážkou panovníka. Je celý z ovoce a zeleniny. A malíř se díky tomuto obrazu také vlastně teprve proslavil (Caravaggio, pozn. redakce).

A: Pověz nám, co nejvíce jedl?

M: Rudolf byl známý tím, že rád jedl sladká jídla.

A: Jaké pokrmy pro vás skupinka připravila? A který ti chutnal nejvíce?

M: Skupina, která se skládala z členů N. Kračmarová, T. Galbavý, D. Jindra, M. Havelková připravila vaječnou omeletu s jikrami a mlíčem, hruškové pyré s mandlemi a jehněčí korunu s pečenou zeleninou, kterou připravila paní učitelka Niklová. Nejvíce mi chutnala jehněčí koruna.

A: Co tě zaujalo z prezentace o Marii Terezií?

M: Nejvíce mě zaujalo, že prosadila školní reformu.

A: Pověz nám, co nejvíce jedla?

M: Mezi její oblíbenou potravinu patřila čokoláda.

A: A jaké pokrmy pro vás skupinka připravila? A který ti chutnal nejvíce?

M: Skupina, která se skládala z členů J. Zavadil, K. Jurišicová, H. Karlíková a připravili nám pečené kuře na soli s kaštanovou nádivkou a čokoládovou polévkou s švestkovým cramblem. Nejvíce mi chutnal švestkový crambel.

Tento projekt by nebylo možné zrealizovat bez pomoci paní učitelky Janičatové, Klímové Ulmanové, Niklové a paní učitelky Budkové.

Rozhovor spolu sepsaly A. Rýdlová a M. Štechová 2. B, obor Gastronomie



Ani v září sportovně nezahlíme

Ani v září sportovně nezahlíme. Je tu nový školní rok 2022/23, pro mnohé neznámé školní prostředí, noví spolužáci... ale my se toho nebojíme! Všichni žáci prvních ročníků s třídními učiteli měli možnost hned 2. září se lépe poznat na tzv. outdooru. Plnili společně různorodé úkoly, od živého pexesa po přenášení vody z Jizery do



připravených nádob. Nejenom, že si užili spoustu legrace, ale spolupráce jim šla na výtečnou. Nejlépe třídě 1. B oboru Gastronomie, která zvítězila s počtem 22 bodů. Naše heslo nejenom pro tento den je: "Všichni za jednoho, jeden za všechny."



SPORT

Maraton na vlastní kůži

Maraton je celých 42 km. Ten Juniorský je stejně dlouhý, jen se o něj dělí více běžců, celkem 10. A těchto 10 odvážných sportovců z naší školy absolvovalo letošní krajské kolo v Praze. Přečtěte si jejich postřehy, pocity a zkušenosti ze závodu.

V úterý 26. 4. 2022 jsme se vydali na závody do Prahy. Ráno bylo docela krušné, protože se někteří spolužáci rozhodli, že to nezvládnou a vzdali účast. Museli jsme sehnat náhradníky.

Školní autobus nás vysadil u Výstaviště, šli jsme se zaregistrovat a pak si projít trať, kudy poběžíme. Každý musí absolvovat desetinu maratonu, tedy 4200 m. Je nás tedy deset - 3 holky a 7 kluků. Divila jsem se, kolik sportovců tam bylo. Asi od začátku mi bylo jasné, že nebudeme první, ale nevzdávali jsme se. Sice jsem čekala lepší výkony jak od sebe, tak i od ostatních, ale na to, že jsme netrénovali, je výsledný čas 3:40 docela dobrý. Běželi jsme čtyři kolečka, ze začátku to bylo celkem lehké, ale to poslední bylo těžké fyzicky i psychicky a cílová rovinka byla snad nekonečná. Doufám, že příští rok to bude lepší.

Anička 2. B, Gastronomie

Před začátkem nám dali trička a pití a to se mi hodně líbilo. Bylo skvělé, že jsme si mohli dát na běh sluchátka, to mi dost pomohlo. Před během jsem trochu trénoval, ale zjistil jsem, že to bylo málo. Ze začátku jsem byl nervózní, ale nakonec jsem se svým časem spokojený. Celý závod byl skvělý, určitě bych šel i příští rok, jen musím víc potrénovat.

Mirek 1. B, Gastronomie

Běhání mě bavilo, jen jsem byla lehce nervózní mezi tolika lidmi. Bylo tam přes 70 škol z Prahy a Středočeského kraje. Čekání na běh mi přišlo nekonečné, a když jsem viděla studenty sportovních škol, bylo mi jasné, že umístit se na nějakém slušném místě asi šanci nemáme.

Veronika 1. B, Gastronomie

Jelikož jsem velký introvert, tak se mi v tom davu moc nechtělo být. Ale trať vypadala v pohodě a někteří lidé měli i swag. Dostali jsme trička a vodu, kterou jsme při běhu po sobě stříkali jako malé děti. Zpočátku se mi běželo dobře, ale potom se vedle běžící holce neudělalo dobře a mně pak bylo taky docela špatně. Příští rok pojedou znovu a budu trénovat více než tento rok.

Hedvika 1. B, Gastronomie

Když jsme vyrazili do Prahy, myslel jsem si, že to bude běh deseti škol. Ale po příjezdu jsem byl šokován – 77 škol, to bych nečekal ani ve snu. Přepadla mě nervozita, ale pak jsem se více seznámil se spoluběžci z týmu, uklidnil jsem se a začal se těšit. Po doběhnutí jsem si sedl a pak jsem se nemohl ani postavit na nohy, jak jsem byl znavený. Později jsem již ale fandil ostatním a беру jako úspěch, že jsme nebyli poslední. Určitě se budu snažit, abych se zlepšil a příští rok si to mohl zaběhnout znovu. Takový zážitek bych doporučil všem.

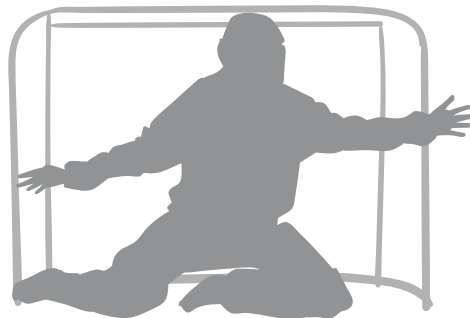
František 1. A, Gastronomie





Historické umístění školy ve florbalu

Konec listopadu, covid je sice ještě při síle, ale někteří stateční organizátoři vědí, že děti se potřebují hýbat a závodit. Zorganizovali florbalový turnaj, na který se ale přihlásily jen 3 školy a proto ten historický úspěch: naše škola obsadila bronzovou příčku!!! Předtím a ani potom se nám medaili získat nepodařilo. Je tedy třeba tento úspěch zaznamenat!



Sportovní kurz Už zase skáču do Mácháče

Po dvouleté pauze jsme mohli konečně zase zorganizovat sportovní kurz pro žáky druhých ročníků. Cílem tohoto pobytu není jen podat sportovní výkony v přírodě, ale je to možnost pro všechny strávit nějaký ten čas společně se svými třídními učiteli a poznat se blíže mimo školu. Po dlouholetých zkušenostech mohu konstatovat, že tento záměr je splněn a nikomu z nás se nechce domů zpět do každodenního stereotypu. Kdo by dobrovolně opouštěl příjemné, klidné a zalesněné prostředí u Máchova jezera? Hned po ránu zažíváme spoustu legrace při ranní rozcvičce a otužování se v jezeře. Pokoušíme se přeplout jezero na paddle boardech, či zažít nějaký ten adrenalin v lanovém centru. Pro ty, co se raději drží při zemi, hurá na turistiku! Nachodíme zde desítky kilometrů po okolí. Naše oblíbená trasa bývá směr Břežňanský rybník a osvěžení se chutnou

zmrzlinou či ledovou kávou v místním kiosku. A ten, kdo si rád zasoutěží, se může zúčastnit orientačního běhu, kde je nejenom důležitá rychlost, ale je i důležité mít Filipa ☺. Na trase jsou připravené otázky z jednotlivých oborů, ve kterých žáci mohou zúročit své vědomosti.

Po návratu ze sportovního kurzu jsme na konci školního roku měli ještě jednu možnost zaspportovat si společně na Horkách a to v pátek 24. června. Učitelé tělesné výchovy s výpomocí kolegů zorganizovali pro všechny žáky Sportovní den zaměřený na fotbal, přehazovanou a turistiku. Počasí nám přálo, žáci podali skvělé výkony a odměna byla jak jinak sladká. Vítězové fotbalového turnaje, třída 1.E, navíc obdržela putovní pohár, který bude součástí výzdoby v jejich učebně. V přehazované bylo nejúspěšnější družstvo 1.B.





Divadelníci z DM opět na scéně

Domov mládeže SOŠ a SOU Horky nad Jizerou se svým divadelním kroužkem se už několik let snaží zpříjemnit adventní období všem těm, kteří ho nemohou sdílet v kruhu rodinném. Každoročně s nějakou pohádkou a písničkami jezdí za těmi, kteří toho úsměvu a lásky potřebují nejvíce a to za klienty 7 DPS a dětmi z Dětského domova v Krnsku. I letos tomu nebude jinak. Už druhým rokem se naši divadelníci nemohli živě (z důvodu přísných hygienických opatření v souvislosti s COVID-19) zúčastnit osobně tohoto setkání. Letos ale nic neponechali náhodě a své vánoční představení natočili pro své milé kamarády online na zámku Stránov v Jizersém vtelně na Mladoboleslavsku. K tomu určená dvojice rozvážela s vedoucí vychovatelkou DM Janou Huzilovou po do-

DOMOV MLÁDEŽE

movech perníčky, adventní dekorace a andělíčky. Perníčky pro klienty DPS a Dětského domova v Krnsku napekli naši šikovní cukráři, adventní dekorace vyrobili skvělí zahradníci a andělíčky z vlny zhotovili žáci z DM. V charitativní tradici v DM pokračujeme a děkujeme všem, kteří nám pomáhají - Nadačnímu fondu Škoda Auto, módní návrhářce historických oděvů Hanně Vignerové a v tomto školním roce i majitelům zámku Stránov, manželům Pavlík - Šimonkovým a také samozřejmě vedení naší školy.



Bylo nám fajn v DPS U Anežky v Benátkách nad Jizerou

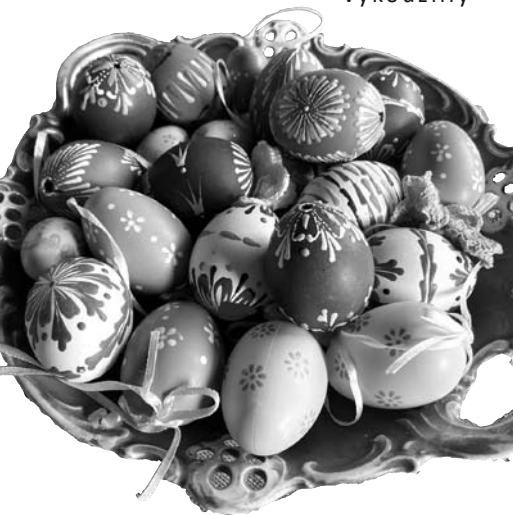
Koncem června jsme udělali radost našim kamarádům -klientům DPS U Anežky v Benátkách nad Jizerou. S krátkým programem, který se skládal z poezie, písniček a říkanek a byl inspirován Slunovratem, jsme naše milé kamarády potěšili při jejich Anežských slavnostech. Nebylo to jenom pásmo věnované sluníčku a létu, ale našim kamarádům jsme také přivezli hezká perníková sluníčka od našich cukrářů a vyrobená sluníčka v DM jako dekorace do květináčů. Bylo to veselé a přátelské setkání. Zpívalo se a všude kolem panovala dobrá nálada. V této atmosféře se dalo snést i to vedro. Bylo to jako na našich tričkách - prostě "Horký".



Charitativní činnost DM - Velikonoce

Konečně jsme se mohli setkat v tváři v tvář. Letos jsme opět naplno v DM zahájili charitativní činnost a jsme rádi, že jsme po dlouhých dvou letech rozzářili oči a probudili úsměvy našich kamarádů v sedmi DPS na Mladoboleslavsku a Mělnicku a oči dětí v Dětském domově v Krnsku. Po dlouhé době jsme jim tak všem mohli trochu zpříjemnit období před nejkrásnějšími svátky jara, Velikonocemi. Krátké vystoupení Michala Mertina, kterého nahradil kvůli nemoci po prvním dni David Červa, Nikoly Kračmarové, Tomáše Galbavého a Markéty Zemkové udělalo všem radost a bylo pohlazením po duši. Zvláště tuhle naši aktivitu ocenili klienti DPS Ludmila v Mělníku a U Anežky v Benátkách nad Jizerou.

Naše čtveřice zde obešla asi dvě desítky pokojů v několika odděleních, kde leží převážně nemohoucí klienti. Veselé básničky od Jiřího Žáčka, lidové písničky a trylky ze zobcové flétny vykouzlily



úsměv těm, kteří radost mají už zřídka a za kterými už ani nikdo nepřijede.

Velký dík patří i našim cukrářkám z prvního ročníku. Jejich zdobené veselé perníčky udělaly klientům velkou radost. Svým vystoupením jsme potěšili i klienty v DPS U Anežky Luštěnicích v Senior Parku v Luštěnicích a v Horkách nad Jizerou. Ve Mšeně jsme museli předat jenom perníčky před DPS. Zde opět začal řádit covid. Poslední zastávkou tzv. "velikonočního turné" čtveřice našich žáků z DM byl Dětský domov v Krnsku. Tady na ně čekala úplně jiná energie. Jejich vystoupení se rázem rozšířilo o několik velikonočních říkanek. Nejvíce se dětem z Krnska

líbily veselé pomlázky. Po perníčkách se jen zaprášilo. Kdepak si je nechat na památku, všichni se do nich hned pustili. Pak došlo i na míčové hry. Takový fotbal v bílé košili se jen tak nevidí. Hezké to bylo, tak jsme slíbili, že zase přijedeme. Všem, kteří vykouzlili klientům v DPS a dětem v dětském domově úsměv na tváři patří velké poděkování a pochvala za hezké vystoupení. Díky i všem žákům a žákyním, kteří pod vedením vychovatelů DM připravili velikonoční dekorace a pomlázky. A ještě jednou velké poděkování našim cukrářům.



Celodenní výlet DM po Vltavě lodí

Ráno jsme se stačili vykoupat a užít horké počasí u Proboštských jezer u Brandýsa nad Labem - voda byla osvěžující a užili jsme si ji plnými doušky. Odpoledne nás čekala plavba lodí Blaník v Praze, tady se už na obloze objevily první mraky a začalo ke konci dvouhodinové plavby i pršet, přesto jsme si den užili a šestnáctičlenné partičky s vychovateli se to líbilo. Děkujeme i panu Sedláčkovi, který nás bezpečně dovezl tam i zpět. Byl to fajn výlet a pohledy z lodě na matičku Prahu byly úžasné.

Primární prevence - listopadové besedy

Drogy, návykové látky, kyberšikana, šikana právní zodpovědnost a další patologické jevy byly námětem seminářů manželů Kašparových, kteří jsou odborníky v této problematice. V listopadu (15. - 16. 11. 2021) besedami prošly první a druhé ročníky.

Nejvíce se žáci (hlavně ve 2. ročníku) zajímali o problematiku trestní odpovědnosti v souvislosti s užíváním návykových látek a také právními dopady vzhledem na mládí. Přednášející JUDr. Karel Kašpar zaujal nejen žáky, ale i přítomné učitele.

MARKÉTA ZEMKOVÁ

Hudba mě léčí



Mým velkým koníčkem je hra na klávesy, které se věnuji již od malička a to díky babičce, která hrála na flétnu. Byla mou velkou inspirací.

Na klávesy hraji denně aspoň dvě hodiny a doufám, že se mi časem podaří mít vlastní tvorbu a bude ze mě třeba profík.

Zatím hraju nejraději pro sebe, ale dříve i mladšímu bráškově před spaním.

Když hraju, soustředím se jen na sebe a své pocity a zapomenou na starosti všedního dne.

Na domově mládeže si všimla mého vztahu k hraní vedoucí vychovatelka, paní Huzilová a začala mě v tom více podporovat. Uvědomila jsem si, že když hraju, můžu se to líbit i jiným lidem a můžu je tím potěšit.

Mou asi nejoblíbenější skladbou je píseň z filmu Titanic Will go on nebo ukolébavky.

Markéta Zemková 2.A, Zemědělec – farmář



TOMÁŠ KOFROŇ

Samouk milující angličtinu



Pocity Tomáše Kofroně, po přestupu na naši školu ze školy jiné do 1. D na obor Zahradník

Hello, my name is Tomas Kofroň I'm 16 years old. I live in Benátky Nad Jizerou my school is near to me wich is a big plus for me becaus i dont have to wake up early. I live in a house with my mom and brother. I like to help out mom in the garden. My hobbies are english, music and computers. Sometimes we (my brother and me) make mom angry becaus we speak english on her. I study to become a gardener my class is 1. D. Its a great class i have lots of friends here. I want to say I'm happy at this school. There is a lot of friendly teachers who are always trrying to help. Because of that i got rid of my fear of teachers the most fun things here are english and practice because its a lot of fun.

Its really great here.

T. Kofroň 1. D, Zahradník

JAN ČERMÁK,

absolvent oboru Gastronomie

Pokud svou práci nebudete milovat, nikam se neposunete



Jaká byla cesta na tvou současnou pozici?

Moje cesta k současné pracovní pozici nebyla vůbec jednoduchá. Zkráceně řečeno jsem si musel projít úplně vším, abych se dostal tam, kde teď jsem. V době covidu

jsem musel například dělat i stavebního dělníka. Po všech těch strastech se ale naskytla možnost pronajmout si Kafe Ořech a tím si splnit sen o vlastním podniku.

Co konkrétně nyní děláš?

Starám se o management kavárny včetně kuchyně, kde i vařím.

Jaké jsou tvé pracovní plány do budoucna?

Určitě zlepšování služeb a produktů v našem podniku. Pokud vše dobře půjde, připojil bych velmi rád i další vlastní podnik.

V čem vidíš přínos studia na Horkách?

Přínos studia na Horkách je obrovský. Měl jsem to tam moc rád, a moc se mi líbil přístup školy ke studentům. Každý, kdo měl o obor zájem, mohl získat skvělé zkušenosti na stážích, nebo jiných akcích, kterých se škola účastnila. Za to bych chtěl škole poděkovat.

Co bys vzkázal našim žákům?

Chtěl bych vzkázat žákům, kteří studují obor gastronomie, aby dřeli a vydrželi. Ten nápor, co v tomto řemesle je, bude pak obrovský a není pro každého. Nedá se dělat na půl a pokud své práci nedáte vše a nebudete ji milovat, nikam se neposunete.

TOMÁŠ JAVŮREK

Nic není nemožné



Jmenuji se Tomáš Javůrek a letos nastupuji do 4. B. Je mi osmnáct let a od svých čtrnácti let trénuji parkour.

K parkouru jako takovému mě přivedli starší kluci ze sídliště, ještě si pamatuji, jak jsem jim dával za jeden trénink dvacet korun.

Netrénuji již už tak často, spíše se snažím udržovat si kondici a ohebnost, ale když už si jdu někam zaskákat, tak je to převážně o víkend.

Proč vlastně parkour dělám? Je to o volnosti pohybu, dostat se z bodu A do bodu B tou nejsnazší a nejrychlejší cestou, nic není nemožné, ale vše chce trénink a dát tomu ten čas.

Tomáš Javůrek 4. B, Gastronomie

MICHAL VOVČÁK, absolvent oboru Cestovní ruch Chci dál studovat a rozvíjet se



Po úspěšném provozování vlastního podniku jsi se rozhodl odcestovat do Irska, co tě sem vedlo a jaké byly tvoje pracovní začátky?

Do Irska mě přivedl upřímně jen jazyk (angličtina), počasí to rozhodně nebylo☺. Protože jsem přijel přes agenturu, která pomáhá lidem najít práci a ubytování v zahraničí, tak jsem neměl problém s hledáním a rovnou po příjezdu jsem začal pracovat pro hotel, který patří firmě Press up, která je zde velmi uznávaná. Jelikož v tu dobu hledali pracovníka na pozici baristy a já měl zkušenosti a uměl jsem latte set atd., tak jsem tu práci dostal.

Co děláš nyní a jak je tato práce náročná?

Momentálně pracuji jako F&B Supervizor. Moji úlohou je tedy trénink nového personálu, výpomoc na „place“, přípravy na různé události, jako je např. Welcome drink pro svatby, velké letní BBQ na terase a mnoho dalších. Dále také zodpovídám za peníze v kase, uzávěrku nebo plánování směny.

Jaké jsou tvé pracovní plány do budoucna?

V předešlém měsíci jsem byl nominován na F&B Duty Manažera pro ranní směnu, takže jsem se zúčastnil pohovoru a čekám na výsledky a uvidíme. Mimo to jsem se taky přihlásil na roční kurz managementu na jedné z irských univerzit a od ledna začínám večerní kurzy angličtiny zakončené Cambridge certifikátem.

Co bys vzkázal našim žákům?

Vzkázal bych to, že pokud někdo přemýšlí někam vycestovat, tak se není čeho bát a určitě minimálně jako zkušenost je to víc než dobré!

SOUHRA - časopis SOŠ a SOU Horky nad Jizerou. Vydalo SOŠ a SOU Horky nad Jizerou 35. XXII ročník, říjen 2022
Sazba a tisk: aramis.cz. Foto archiv SOŠ a SOU Horky nad Jizerou, perokresba floorbal str. 26: vecteezy.com.

Děkujeme všem žákům a učitelům teoretického i odborného vyučování, kteří přispěli článkem do letošního vydání naší Souhry.

DĚKUJEME PARTNERŮM ŠKOLY

za pomoc s vydáním tohoto časopisu



zaměstnanecká
pojišťovna
škoda

30
LET
PRO VÁS

Spolek přátel
školy
SOŠ a SOU
Horky
nad Jizerou



ŠKOENERGO



Městys Brodce

**ZDÁ SE VÁM
O DOBRÉ
PRÁCI?**



Staňte se členem
úspěšného výrobce
ohřívačů vody,
LÍDRA ČESKÉHO TRHU

Silného hráče, který boduje mezi
středočeskými zaměstnavateli.

Napište na prace@dzd.cz
a získáte více informací.

www.dzd.cz

DRAŽICE



STAVEBNĚ OBCHODNÍ FIRMA

Jaroslav SKÁLA
jednatel společnosti

Jiráskova 89
295 01 Mnichovo Hradiště
tel.: 602 449 839
tel./fax: 326 771 380
e-mail: info@adaptamh.cz

www.adaptamh.cz



HYGOTREND

KOMPLEXNÍ DODÁVKY
ÚKLID | HYGIENA
OCHRANNÉ PRACOVNÍ POMŮCKY

WWW.HYGOTREND.COM



NOVÝ
E-SHOP



HYGO
TRENDY



www.souhorky.cz

