Tahák z Přímky

SOU a SOŠ, SČMSD, Znojmo, s.r.o. | Přímětická 1812/50 | 669 41 Znojmo

Držitel certifikátu podle normy ČSN EN ISO 9001:2001 | Držitel Zlatého certifikátu kvality sdružení soukromých škol Čech, Moravy a Slezska

Čau deváťáci!

Asi otráveně koukáte, co vám to zase strčili. Jestli vás napadlo, že mě hned hodíte do koše, tak na to rychle zapomeňte. Já, zbrusu nový Tahák z Přímky, jsem tady totiž hlavně kvůli vám. Jasně že budu rád, když mě pak šoupnete svým rodičům nebo známým, ale teď jde nejvíc o vás. Nechci se přidávat k ostatním prudičům, kteří po vás chtějí, abyste si vybrali své budoucí povolání, nejlépe teď hned, jenže tomu se stejně nevyhnete. Jak praví stará známá pravda, musíme tam všichni. Do školy samozřejmě. A když už se vážně té škole nevyhnete, bude lepší si vybrat to, co by vám tak nejvíc sedělo. Musíte však vědět, z čeho vybírat. A od toho jsem tu já, takže mě prolistujte, oprašte své mozkové závity a něco si ze mě přečtěte. Přijdete na to, že u nás fakt je z čeho vybírat.

V klídku mrkněte na obory, které se u nás vyučují. Pak se mnou projdete celou školu a přitom můžete sedět doma v teple. Jestli vás školní třídy moc neberou, zkuste máknout v jazycích a vyrazit do ciziny na zkušenou. Největší borci ze školy vám prozradí, jak ostatním vytřít zrak nějakým tím pohárem nebo medailí ze soutěže. A kdyby vás náhodou nezajímalo, co si o škole myslí žáci i učitelé, což bych se teda dost divil, zkuste si něco ukuchtit podle našich receptů. Aspoň si spravíte chuť po všech těch článcích o škole.

Jedna prosbička na závěr. Ať už mě přečtete, nebo ne, pošlete mě dál, třeba to se mnou zkusí někdo další. To víte, papír má jít do tříděného odpadu pořádně zhuntovaný. Za to vám přeju šťastnou volbu a pohodičku v nové škole. Studentský život je super.

editorial

Vážení žáci, rodiče, čtenáři

Dostává se vám do rukou informační materiál, který se může stát vodítkem při volbě budoucího povolání. Blíží se totiž doba, kdy se žáci základních škol rozhodují o své budoucí profesi, vybírají si střední školu, na které by chtěli studovat. A my se tímto způsobem snažíme, aby žáci měli tak zásadní rozhodování o něco jednodušší.

Rád bych vám alespoň v krátkosti naši školu představil. Počtem žáků (přes 1000) je největší na znojemském okrese a této velikosti odpovídají i naše aktivity, které se snažíme prezentovat v regionálním tisku, na našich webových stránkách, na akcích školy...

Ale ne vše, co děláme, se může v tisku objevit, ne všichni mají internet, aby mohli sledovat naše internetové stránky, ne všichni mohou navštívit námi pořádané akce. Proto jsme vydali tento časopis, který si neklade za cíl přesvědčovat, ale zejména informovat. Pokud některým z vás náš časopis při výběru střední školy pomůže, budu rád. Snad zde naleznete, co vás zajímá, třeba i učební nebo studijní obor, který vyhovuje vašim představám. Rádi vám pomůžeme rozhodnout se pro správný směr ve vašem dalším životě.

A proč se tyto informace dostávají do rukou i ostatním čtenářům z našeho regionu? Vždyť škola není uzavřená instituce pouze pro žáky. I dospělí využívají našich služeb – navštěvují kosmetickou i kadeřnickou provozovnu, naši prodavači i kuchaři-číšníci je obsluhují v mnohých prodejnách a restauracích. Vyhledávané jsou i služby truhlářů a automechaniků, dospělí si u nás doplňují chybějící vzdělání. A tak bych mohl pokračovat ve výčtu našich dalších aktivit, které se dotýkají značného počtu obyvatel našeho okresu.

Nic z toho, co škola dokázala a i v budoucnu dokáže, nedosáhla sama. Její trvalou součástí je bezprostřední spolupráce se všemi žáky a jejich rodiči, s účastníky kurzů a vzdělávacích programů, ale zejména s celou řadou sociálních partnerů. Mezi nevýznamnější patří náš zřizovatel SČMSD (Svaz českých a moravských spotřebních družstev) Praha, zaměstnavatelé, profesní sdružení, úřad práce, Město Znojmo a vzdělávací instituce v České republice i v zahraničí. Velice si spolupráce s nimi vážím, děkuji jim za ni jménem svým i jménem zaměstnanců školy. A současně nám všem přeji, aby se toto dobré partnerství i do budoucna upevňovalo a nadále zkvalitňovalo.

Více informací vám přinášíme uvnitř a věřím, že četba to bude pro vás, vážení čtenáři, zajímavá.

Žákům, kteří si volí tu „svou" střední školu, přeji při výběru šťastnou ruku a také hodně osobních a studijních úspěchů na naší nebo jiné škole. Na závěr si vám všem dovoluji popřát pevné zdraví a také více porozumění a tolerance nejen v tomto předvánočním adventním čase.

Mgr. Libor Hanzal, ředitel školy

studenty z Přímětické přijala velvyslankyně USA

Čtyři rozechvělí středoškoláci ze Znojma vstupují do honosné reprezentativní budovy a jejich zraky zaletí k tabulce na zdi. Rezidence velvyslance Spojených států amerických. Musí absolvovat přísnou kontrolu totožnosti a pak už je čeká jedinečný zážitek – setkání s velvyslankyní USA v ČR a dalšími významnými hosty. Tento okamžik je výsledkem dlouhé cesty, kterou studenti zdolávali celý školní rok.

Studenti SOU a SOŠ Přímětická se totiž v tomto školním roce znovu zapojili do celosvětového programu Junior Achievement, který studentům z celého světa umožňuje vyzkoušet si podnikání v praxi. Několik studentů 3. ročníku sestavilo studentskou společnost s názvem PS AGENCY. Podnikání je doopravdy bavilo, což dokazují úspěšné akce, organizované společností pro studenty, děti školou povinné i pro širokou veřejnost. Do činnosti firmy vkládali pracovní nadšení i nejvyšší míru profesionality, proto neváhali a přihlásili se do soutěže Nejlepší studentská společnost 2008/2009, kterou každoročně pořádá program Junior Achivement.

Závěrečná zpráva společnosti a prezentace o celoroční práci vynesly účast v krajském kole. Zde se zástupci firmy prezident Jan Bvoc, finanční ředitelka Dana Dvořáková, ředitelka akce Řemeslo má budoucnost Klára Novotná a ředitelka marketingu Zuzana Peřinková zasloužili o postup do celorepublikového kola, které se konalo 11. 6. 2009 v Praze. Porota ocenila nejen prezentaci, po předchozích kolech vybroušenou takřka k dokonalosti, ale i osobní pohovor se studenty a rozhovor v anglickém jazyce. Před samotným vyhlášením nejlepší studentské společnosti upozornila porota na chyby soutěžících, a tak zástupce PS AGENCY opustila naděje i sebevědomí. „Říkala jsem si, že vyslechneme vyhlášení, pogratulujeme vítězům a s pocitem, že jsme získali užitečné zkušenosti do života, pojedeme domů," svěřuje se se svými pocity Zuzana Peřinková. O to větší překvapení přineslo vyhlášení PS AGENCY druhou nejlepší studentskou společností. Odměnou byly nejen dárkové předměty a certifikát, ale zejména pozvánka na americké velvyslanectví.

O týden později vyrazili úspěšní podnikatelé z řad studentů opět do Prahy. „Byli jsme trošičku nervózní z prostředí velvyslanectví, ale představa, že se setkáme s velvyslankyní, byla skvělá. Ředitel JA pronesl úvodní řeč v angličtině, poté jsme převzali certifikát od velvyslankyně, následovalo focení a nakonec osvěžující raut na terase. Takový zážitek nám můžou ostatní z firmy a ze školy jen závidět," zhodnotila výjimečný den Dana Dvořáková.

přímou cestou na Přímku

Když ve Znojmě teenager prohlásí, že chodí na Přímku, každý ví, o co jde. Středních škol v našem městě není zase tolik a právě Přímka je z nich největší. Pokud se poptáte ve svém okolí, určitě se přihlásí někdo, kdo zde studoval, studuje nebo studovat hodlá.

SOU a SOŠ, SČMSD, to není rébus

Je na čase upřesnit, že je řeč o Středním odborném učilišti a Střední odborné škole na ulici Přímětická. Když už jsme u těch dlouhých názvů, musíme doplnit ještě zkratku SČMSD, což znamená Svaz českých a moravských spotřebních družstev, jehož členem škola je. Studenti to moc neřeší, pro ně je to prostě Přímětická, učňák nebo již zmiňovaná Přímka.

Na skok do třídy

Pronikám spolu se studenty do třídy. Klasické řady moderních lavic směřují ke katedře, kde vyučující právě cosi ťuká do počítače. Že by surfoval na Internetu a zapomněl, že má učit? Aha, to jen zapisuje do elektronické třídní knihy. Pak si ještě chvíli pohraje s myší a na interaktivní tabuli se rozzáří probíraná látka a cvičení. Těch tabulí tu prý mají víc. Baví mě to do té doby, než se začne zkoušet. To, co zdejší studenti ovládají z ekonomiky, je pro mě španělská vesnice, takže raději mizím.

V dalších podlažích nalézám kromě klasických tříd i počítačové učebny, kde se žáci učí výpočetní techniku a psaní na počítači. Chloubou školy je pak speciálně vybavená učebna cizích jazyků v pátém poschodí. Kromě interaktivní tabule má každý žák před sebou notebook. Uspořádání a stěny učebny jsou variabilní, takže se prostor může zvětšovat či zmenšovat dle potřeb, vždyť kromě výuky jazyků zde probíhají i prezentace, besedy a další příležitostné akce.

Kdo chce kam…

Pojďte s námi omrknout, jak to na Přímce chodí. Ocitáme se v důvěrně známém prostředí, typickém snad pro všechny školní budovy. Současní studenti to možná tolik nevnímají, ale ti, co opustili školní škamny už před nějakým tím pátkem, si rádi v paměti osvěží atmosféru nástěnek, květin v květináčích a samozřejmě všudypřítomných žáků. Jen původní drátěné klece šaten už dávno nahradily barevné skříňky. Za šatnami se táhne chodba vedoucí do jednotlivých tříd a naproti nám se tyčí schodiště. Kam teď, nahoru, nebo dolů? Pomůže nám ochotná pracovnice školy bdící na vrátnici, která do budovy nepropustí žádné podezřelé živly a nasměruje nás do vyšších sfér.

Když vystoupáme schody, do očí nám padnou tři vitríny plné naleštěných pohárů a diplomů. Pro školu je vybojovali a ze soutěží v Česku i za hranicemi přivezli studenti, které baví dělat ve svém oboru něco navíc. Asi jich tu bude dost. Po pravé ruce teď máme sekretariát školy, to znamená ředitelnu, účtárnu, sborovnu… Přímo cítíme, že právě zde pracuje výkonný mozek tohoto složitého organismu. Jelikož jsme ale nepřišli navštívit pana ředitele, vydáme se dále, kde to opravdu tepe. Opouštíme mozek a nacházíme srdce s jeho nesčetnými komorami, tepnami, žílami a dalšími životně důležitými orgány. Studenti korzují po světlých chodbách, baví se ve skupinkách, užívají si pohodlí v křesílkách odpočívadla. Debaty nad očekávanou písemkou, včerejším mejdanem, plány pro nejbližší i vzdálenější budoucnost… To vše přeruší melodie zvonku, chodby se jako mávnutím kouzelného proutku vylidňují, dveře tříd se neúprosně zavírají. Namátkou čtu cedulky na třídách, PS4.B, T1.A, HT3.A, KČ2.C, z toho i nezasvěcený pozorovatel pozná, že složení tříd a oborů je skutečně pestré.

Kde se rodí odborníci

Z vyšších pater mě vůně připravovaného oběda odláká zpět dolů, a tak mám možnost prozkoumat nejnižší, první podlaží. Těch vůní se tu ale mísí několik, kromě kuchyně a učeben technologie a stolničení se tu nachází také kadeřnická a kosmetická provozovna. V kadeřnictví je plno, Znojmáci si už zvykli využívat služeb budoucích kadeřnic, které jsou stejně šikovné jako jejich vyučené kolegyně, ale podstatně levnější. Klid a harmonie dýchá z pracoviště kosmetiček a doslova vybízí k úpravě nehtů, pleti či masáži. Trochu rušněji je ve školním bufetu a zejména v tělocvičně na konci chodby, zřejmě se tu odehrává urputné sportovní utkání. Milovníci sportu ocení i posilovnu a především moderní venkovní areál s umělým povrchem přiléhající k tělocvičně.

Nakonec ale přece jen vítězí jídlo. Do tajů vaření a pečení gastronomických zázraků pronikají studenti v učebně technologie, vybavené nejmodernějším inventářem dle posledních trendů. Takto vybavenou kuchyň jen tak někde neuvidíte. V učebně stolničení se zase prostírá a servíruje, vše musí ladit do posledního doplňku, fantazie a kreativita se hrdě hlásí o slovo.

Protože je zase přestávka, nedá mi to a položím kolemjdoucím žákům pár otázek. Míša a Sandra ze třídy KČ3.C mi ochotně prozradí, že je teď čeká hodina Potravin a výživy a paní učitelka bude asi zkoušet. Holky, učily jste se? „Docela jo. Zrovna probíráme víno, to nás baví," sděluje Míša. Škola, kde se zkouší z vína – sen nejednoho konzumenta tohoto ušlechtilého moku. A co se budoucím kuchařkám ve škole líbí nejvíc? „Přestávky," smějí se. To Michal ze třídy KČ 2.B to bere zodpovědně. Má před sebou hodinu Stolničení a s ní test z předkrmů, polévek, hlavních jídel a moučníků. „Myslím, že to umím, mohlo by to vyjít tak za 2," doufá Michal. Tak hodně štěstí.

Školní jídelna bez fronty

Konečně mě kroky zavedly do školní jídelny. Představujete si výdejní okénko, fronty a umělohmotné tácy? Na to se tady nehraje, spíš si připadáte jako v restauraci. Usadíte se ke stolku, obsluhující student vám přinese terinu s polévkou a posléze hlavní chod. Nábytek a další vybavení opět moderní a vkusné, takřka zářící novotou, nechybí klimatizace. Snad právě kulturní prostředí zamezilo pošťuchování, halasení a pobryndaným ubrusům. A kdo tady vaří? Samozřejmě žáci pod vedením šikovné kuchařky.

Pohled zvenčí

Před odchodem si všimnu návštěvníků, kteří přicházejí zvenku. Jak je na tom škola v jejich nezávislém pohledu? „Škola působí moc dobře, vkusně, často si prohlížíme zajímavé nástěnky, strava je výborná, vidíme kolem sebe samá pozitiva," chválí pánové směřující do školní jídelny. Jejich dojem vzápětí potvrdí slečna s červenou šálou: „Prostředí je příjemné a žáci slušní."

To jsou ta pravá slova na závěr. Seznámili jsme se se školou, která vyvolává příznivý dojem u studentů i veřejnosti. Často se o ní mluví i píše a je o ni zájem. Je to prostě škola, která je tu pro své žáky.

anketa

Jak vidí školu její současní žáci a zaměstnanci?

1. Co je na naší škole nejlepší?
2. Který předmět máš nejraději? (Tuto otázku jsme zaměstnancům školy odpustili.)
3. Co vzkážete budoucím prvákům?

Eva Sturzová, učitelka odborného výcviku
1. Vybavení školy, pomůcky pro vyučování
3. Své povolání berte jako koníček, ne jako povinnost.

Pavel Trulík, učitel JN, JA
1. Kvalita poskytovaného vzdělání
3. Vybrali jste si dobrou školu.

Jakub a Luboš, PO4
1. Vysoká kvalita vyučování
2. Fyzika
3. Učit se, učit se, učit se!!!

Marek, PS 4. A
1. Vybavení výpočetní technikou, bohatá kantýna, parlament, volnost…
2. Tělocvik, výpočetní technika
3. Nic není zadarmo – snaha se cení.

Veronika a Lída, HT3. A
1. Učitelé
2. Právo, německý jazyk
3. Zaberte hned od začátku!

Pavel Jelínek, údržbář
1. Osobní přístup ke studentům, pořádek, upravené prostředí
3. Po vystudování zvoleného oboru získáte široké možnosti uplatnění.

Nikola, KA1. A
1. Pěkná jídelna, pěkná kadeřnická provozovna, počítače
2. Výtvarná výchova
3. Dávejte v hodinách a na praxi pozor a nestresujte se při práci na provozovně.

Helena, P2. A
1. Kantýna a ochotní učitelé
2. Občanská nauka
3. Učte se a dávejte pozor v hodinách.

Je vaším cílem maturita, nebo dáte přednost výučnímu listu? U nás můžete vybírat ze 3 studijních a 5 učebních oborů. Jestli si to v průběhu učení rozmyslíte, není problém na učební obor navázat jedním ze 3 oborů nástavbového studia a máte v kapse výučák i maturitní vysvědčení. Pro pracující, kteří poznali, že by se jim hodila maturita, je tu dálkové studium.

Hotelnictví a turismus

je na naší škole relativně mladý obor a zájem o jeho studium většinou převyšuje počet nabízených míst. Důraz je kladen zejména na výuku cizích jazyků (vedle německého a anglického i francouzský) a odborných předmětů. Absolventi se uplatní ve středních obchodně provozních a ekonomických funkcích v hotelích a organizacích veřejného stravování, v cestovních kancelářích, v dopravě, při průvodcovské činnosti nebo v lázeňských službách. Studenti mohou pokračovat ve studiu na vysokých školách zaměřených na ekonomii či práva. Důležitá je odborná praxe, kterou žáci vykonávají ve školní provozovně a na atraktivních pracovištích ve Znojmě a okolí, např. v hotelech Prestige, Happy Star, v Althanském paláci, i na vzdálenějších místech, např. ve Společenském domě v Luhačovicích. Pravidelně se účastní gastronomických a společenských akcí, jakými je Putování po archivních sklepích či po vinicích, volba Miss a další. Úspěchy slaví na odborných soutěžích (GASTRO JUNIOR NOWACO CUP, geografická soutěž KOLUMBUS, Běh číšníků JUNIOR JOGGING). Nedávno si škola připsala například 1. místo v soutěži Mistr kávy junior.

Podnikání, obchod a služby

Studijní obor připravuje žáky na výkon ekonomických, obchodních, podnikatelských a administrativních činností ve firmách, organizacích, veřejné správě či bankovnictví. Absolventi jsou připraveni k rozvoji vlastních podnikatelských aktivit i na vysokoškolské a vyšší odborné studium ekonomického směru. Žáci se aktivně zapojují do Olympiád, soutěží v cizích jazycích, středoškolské odborné činnosti, odborných soutěží z účetnictví a ekonomiky. Zakládají studentské firmy, které umožňují proniknout do tajů tržního prostředí, a ke svým funkcím a úkolům přistupují zodpovědně, o čemž svědčí loňské druhé místo v celostátní soutěži studentských společností. Ve svých záměrech a soutěžních aktivitách nezapomínají na životní prostředí, environmentální výchovu a charitativní akce.

Automechanik

Žáci učebního oboru umí opravit silniční motorová vozidla a jejich funkční celky, provést demontáž, kontrolu a opravu jednotlivých částí. Odborný výcvik je zajišťován na provozních pracovištích ČAS Znojmo a v soukromých servisech a firmách. Škola přispívá na získání řidičského oprávnění skupiny C. Výuku doplňují besedy s odbornými servisy a s Dopravním inspektorátem Znojmo. Budoucí automechanici drží krok s dobou a účastní se pravidelných exkurzí (Strojírenský veletrh v Brně, Autotec, Autosalon, Dopravní prevence pořádaná Policií Brno, Tatra Kopřivnice aj.). Své dovednosti zúročují na soutěžích Automechanik junior a Automobileum.

Prodavač

Učební obor s dlouholetou tradicí vychovává prodavače pro práci ve všech typech provozních jednotek. Odborný výcvik probíhá v provozovnách obchodních řetězců a v rámci praxe se žáci podílejí na sezónních akcích obchodů. Úspěšní absolventi získávají vedle vysvědčení o závěrečné zkoušce také živnostenské oprávnění. Kreativní studenti se realizují v oblasti dárkového balení a aranžování, zdokonalují se v nových trendech a sbírají medaile v soutěžích, např. stříbro z celostátní soutěžní výstavy v dárkovém balení Junior Prezent.

seznamte se

Kosmetika

Absolventi studijního oboru jsou připraveni poskytovat kvalifikované kosmetické a poradenské služby. V průběhu studia se zabývají péčí o ruce, kam patří i v současnosti populární nail-art, speciální zdobení nehtů, které letos studentkám vyneslo 2. místo na Mistrovství ČR. Učí se péči o pleť a dekolt, depilaci těla a líčení.

Výuka zahrnuje různé techniky masáží, zásady aromaterapie, ošetřování celulitidy, pedikúru. Kosmetika poskytuje mnoho prostoru pro nápady a kreativitu, o čemž svědčí i medaile ze soutěží ve fantazijním líčení, např. bronz za ztvárnění gejši v Ducla cupu. Praxe je vykonávána mj. ve školní provozovně, která je otevřena pro veřejnost.

Truhlář

Učební obor seznamuje žáky s materiály, nářadím, stroji a zařízeními, konstrukcí a technologiemi výroby nábytku. Na teoretické vědomosti navazuje odborný výcvik na provozním pracovišti Dřevotvaru Znojmo. Absolventi ovládají všeobecné ekonomické znalosti a jsou připraveni pro individuální i sériovou výrobu. S moderními trendy a prosperujícími provozy se setkávají díky exkurzím (výroba nábytku ZNORA Suchohrdly, výroba oken PLOMA Šumná, výroba DTD KRONOSPAN Jihlava aj.) i pravidelným návštěvám veletrhů WOOD-TEC a Mobitex. O zručnosti žáků svědčí účast v soutěžích Truhlář junior či TurboCAD. Škola také využívá softwarovou technologii programu TurboCAD, který slouží pro konstrukční a projekční práce v oblasti nábytkářského průmyslu a interiérové tvorby.

Kuchař-číšník

Nejpočetněji obsazovaný učební obor na škole se řadí také k nej-

starším. Jeho žáci poznávají tradice i nové trendy práce v oboru, velká pozornost je věnována výuce odborných předmětů a cizích jazyků, nezbytných pro výkon budoucího povolání. Odborný výcvik probíhá ve školní kuchyni a restauraci a na osvědčených provozních pracovištích ve Znojmě a okolí. Praktické zkušenosti získávají žáci i prostřednictvím odborných soutěží (Gastro junior Nowaco Cup) a reprezentativních gastronomických akcí, jakými jsou např. festival Znojemský hrozen, slavnostní bankety na velvyslanectvích ve Vídni a Budapešti, Znojemské vinobraní, rauty významných společností či degustace vinařských firem.

Kadeřník

O nejmladší učební obor na škole je tradičně velký zájem. Budoucí kadeřnice a kadeřníci se učí pečovat o své zákazníky, pomáhat jim budovat krásný zevnějšek i sebevědomí. Odborný výcvik probíhá ve školní kadeřnické provozovně a na provozních pracovištích školy. V provozovně, která je otevřena i pro zákazníky z řad veřejnosti, provádí žáci střihy, barvení, melírování i společenské účesy, pracují na základě módní účesové tvorby a používají nové metody pracovních postupů. Účastní se

doplňujících seminářů, školení, spolupracují s firmami WELLA a DUSSY, reprezentují školu na soutěžích v účesové tvorbě (Karolina Cup Jihlava, Kalibr Cup Lanškroun, Junior Cup Praha, mistrovství ČR Harmonie Brno, Dukla Cup Bruntál).

NÁSTAVBOVÉ OBORY

Podmínkou pro přijetí na nástavbový obor je úspěšné vykonání závěrečné zkoušky v libovolném tříletém učebním oboru. Absolventi získají střední vzdělání ukončené maturitní zkouškou.

Obor Podnikání rozšiřuje vzdělání potřebné pro práci ve službách v oblasti malého a středního podnikání, zaměřuje se na vedení a provoz malých a středních firem. Důraz klade na znalosti ekonomické, estetické a psychologické. Absolventi jsou připraveni rozvíjet vlastní podnikatelskou praxi.

Obor Společné stravování vychází z potřeb současného pohostinství a zaměřuje se zejména na malé a střední hostinské, restaurační a hotelové provozy, které vyžadují odborníky se znalostí managamentu, marketingu, základů odchodního práva, účetnictví, administrativní a informační techniky. Připravuje podnikatele pro praxi v oblasti gastronomie.

Obor Vlasová kosmetika poskytuje odborné znalosti a dovednosti potřebné pro výkon činností ve zdravotně hygienických službách, v oblasti péče o vlasy, ruce a nohy či vlasové a pleťové kosmetiky. Zaměřuje se na vedení a provoz kadeřnických firem.

DÁLKOVÉ STUDIUM

Uchazeči o dálkové studium oboru Podnikání doloží vykonanou závěrečnou zkoušku v libovolném tříletém učebním oboru. Absolventi získávají střední vzdělání s maturitní zkouškou. Studium zprostředkovává odborné znalosti a dovednosti potřebné pro výkon povolání ve službách, ve vedení a provozu malých či středních firem a připravuje na podnikatelskou praxi v tuzemském hospodářství.

ROZŠIŘUJÍCÍ KURZY

Kromě základní školní výuky škola nabízí různé kurzy i další formy studia. Účastníci získávají osvědčení o absolvování kurzu.

Nejdelší tradici na škole má Barmanský kurz, který zasvěcuje do tajů míchání nápojů, učí práci s barovým inventářem a seznamuje s nejnovějšími barmanskými trendy.

Zájem je také o Kurz studené kuchyně, přinášející nápady, kreativitu a moderní kuchyni v podání mistra kuchaře Vladimíra Picky.

V posledních letech je populární Sommelierský kurz, zaměřující se na nejnovější poznatky z oblasti vinohradnictví, vinařství, sommelierství a gastronomie. Kurz vede sommelier ing. Karel Babka, profesor Hotelové školy v Mariánských Lázních.

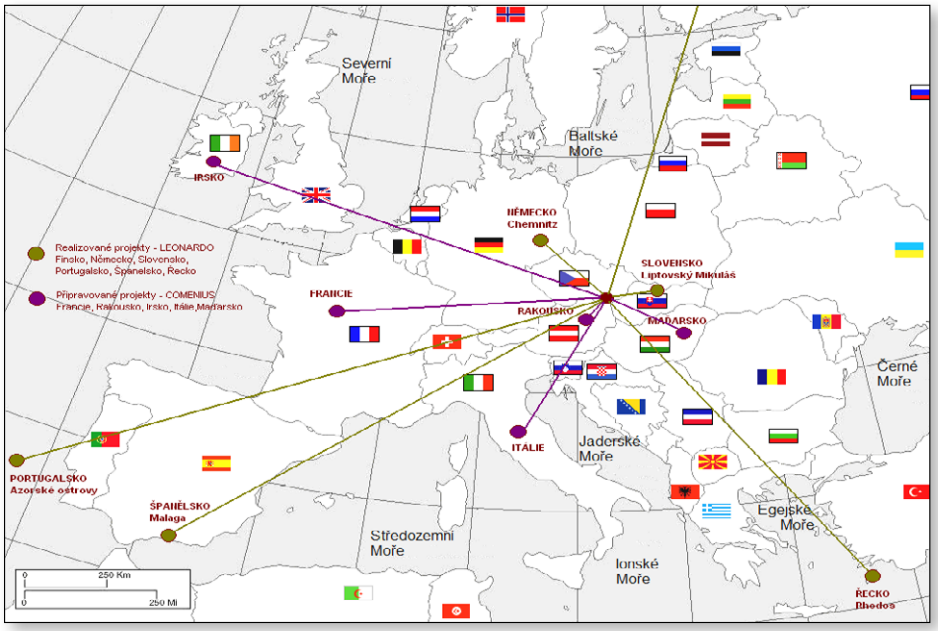
Fantazii a umělecké cítění v gastronomii rozvíjí Kurz vyřezávání ovoce a zeleniny, jehož účastníci pod vedením Luďka Procházky, vítěze světové kuchařské olympiády, tvoří ozdoby vhodné pro domácí oslavy i profesionální akce.

Tuto nabídku doplňují školení výpočetní techniky pro pedagogy i občany, kurz pro baristy, kurz přípravy pizzy a další.

Název oboru dle ŠVP (Školní vzdělávací program)	*Kód a název dle RVP (Rámcový vzdělávací program)*	*Způsob ukončení studia*
Tříleté obory vzdělávání		
Automechanik	23-68-H/01 Mechanik opravář motorových vozidel	Závěrečná zkouška
Kadeřník	69-51-H/01 Kadeřník	
Kuchař–číšník	65-51-H/01 Kuchař–číšník	
Prodavač	66-51-H/01 Prodavač	
Truhlář	33-56-H/01 Truhlář	
Čtyřleté studijní obory vzdělávání		
Hotelnictví a turismus	65-42-M/01 Hotelnictví	Maturitní zkouška
Kosmetika	69-41-L/01 Kosmetické služby	
Podnikání, obchod a služby	63-41-M/01 Ekonomika a podnikání	
Dvouleté nástavbové denní studium		
Podnikání	64-41-L/51 Podnikání	Maturitní zkouška
Společné stravování	65-41-L/51 Gastronomie	
Vlasová kosmetika	69-41-L/502 Vlasová kosmetika (není schválen RVP)	
Tříleté nástavbové dálkové studium		
Podnikání	64-41-L/51 Podnikání	Maturitní zkouška

stáže nejsou jen pláže

Musíte chodit do školy, ale nebaví vás pořád sedět ve školních lavicích? Máme pro vás řešení – vyražte s námi na stáž! Záleží jen na vás, zda dáte přednost přímořským letoviskům, atmosféře evropských velkoměst, horské přírodě nebo severské krajině.



Jak to všechno začalo – cestujeme s NAEP

Zkratka NAEP skrývá Národní agenturu pro evropské vzdělávací programy a právě díky ní mohou naši studenti poznávat svět. Jako součást MŠMT koordinuje vzdělávací programy mezinárodní spolupráce. Vznikla díky nové generaci Programu celoživotního učení a zahrnuje aktivity národních agentur Socrates a Leonardo da Vinci. Cílem NAEP je vytvářet informační systém o vzdělávacích programech EU a dalších mezinárodních aktivitách, poskytuje informační a konzultační služby týkající se uvedených programů, organizuje národní i mezinárodní semináře a konference. V neposlední řadě propaguje české školství v zahraničí a vydává informační materiály.

Leonardo má na svědomí nejen Monu Lisu

Program Leonardo da Vinci je ušitý přímo na míru naší školy. Zaměřuje se na odborné vzdělávání a na instituce a organizace, které toto vzdělání nabízejí či podporují. Přispívá ke zvýšení přitažlivosti a kvality odborného vzdělávání, ke zlepšování informačních a poradenských systémů, k uznávání kvalifikací a k posilování evropského rozměru.

Program pomůže studentům získat a uplatnit vědomosti, dovednosti a kvalifikaci, a tak ovlivní jejich osobní rozvoj, zaměstnanost a účast na evropském trhu práce. Program si klade za cíl zvýšit počet osob zapojených do odborného vzdělávání v rámci Evropy, navýšit spolupráci mezi institucemi, podniky a sociálními partnery, podporovat rozvoj jazykových dovedností. O významu projektu svědčí skutečnost, že zahrnuje 27 členských států EU společně s Norskem, Lichtenštejnskem, Islandem a Tureckem.

Slovensko – první setkání s Leonardem

Naše škola není v oblasti zahraniční spolupráce žádným nováčkem, vždyť už v červnu 2006 odcestovali první studenti na Slovensko. Odbornou stáž absolvovali v prestižních restauračních zařízeních v Liptovském Mikuláši a v areálu Jasná v Nízkých Tatrách. Dostali tak jedinečnou možnost porovnat odlišnosti české a slovenské národní kuchyně, poznat zvyky zahraničních hostů v reálném prostředí i užít si hory. V říjnu 2007 se na Slovensko vypravili další stážisté a mezitím se naše škola stala hostitelskou organizací pro slovenské studenty.

Němčiny se nebojíme

Uchazeči netrpělivě čekali, zda budou vybráni na stáž do německého města Chemnitz, která se uskutečnila v březnu 2007 a poté v říjnu 2008. Pracovní náplň byla pestrá, kosmetičky se věnovaly manikúře, líčení a masáži, dívky oboru Hotelnictví pronikaly do tajů hotelového provozu, kuchaři vařili v hotelové kuchyni a budoucí podnikatelé se podíleli na vedení obchodu. Vedle práce se našel čas i na výlety do okolí, a tak studenti obdivovali porcelán v Meissen, ochutnávali vína v Saském vinařství a poznávali historické památky Drážďan a Lipska.

Cesta na sever

Další školní výprava nabrala směr k polárnímu kruhu. V květnu 2008 a v březnu 2009 naše studenty vítalo finské městečko Kaajani, ležící uprostřed lesů a drsné severské přírody. Žáci oboru Hotelnictví se seznámili s přípravou tradičních finských pokrmů, kadeřnice si vyzkoušely novou vlasovou kosmetiku a pochytily trendy pro nadcházející sezónu. Kdo by nechtěl zblízka poznat zemi tisíce jezer, navštívit sobí farmu nebo vyzkoušet neobvyklé zimní sporty? Opět plno zážitků a cenná životní zkušenost. Naše středoevropské prostředí pak přilákalo finské kolegy, kteří absolvovali stáž ve Znojmě v březnu 2009. Díky nim si na finské kuchyni pochutnala celá škola.

Za mořem do Španělska

Když cestovat do Španělska, tak jedině v létě. To se podařilo stážistům, kteří v červnu 2008 i 2009 odletěli na jih Španělska do Malagy. Čekala je pracovní zkušenost v přímořských hotelích i místních obchodech. Mimo jiné poznali, že naše středoevropská pracovní morálka má něco do sebe oproti lehce nedbalému přístupu ležérních Španělů. Vedle dovádění na pláži studenti zvládli i turistické pamětihodnosti. Jen museli počítat s tím, že místní dopravní prostředky se zásadně neřídí jízdním řádem.

Za delfíny na Azory

Komu nestačilo moře, mohl si vybrat rovnou oceán, a to na jednom z Azorských ostrovů uprostřed Atlantiku. Pro většinu z nás nedostižná představa exotické dovolené, pro naše studenty dostupná realita. V září 2009 si vyzkoušeli, jaké je to pracovat v prostředí, kde se schází klientela z celého světa. Samozřejmě došlo i na průzkum panenské přírody a hlubin oceánu. Mimochodem, opravdu tam můžete potkat delfíny.

Sympatická brigáda

Nechce se vám balit kufry během školního roku, ale prázdninový přivýdělek by se hodil? Co takhle výhodná brigádička? Vedle zmiňovaných stáží vysílá škola každé léto již od roku 2007 své studenty na řecký ostrov Rhodos. Kdo se nebojí práce v různých hotelových a restauračních provozech nebo třeba v aquaparku, může zažít netradiční prázdniny.

Příslib do budoucna

Vedení školy už teď plánuje další akce. Zopakuje stáže do Finska a na Azory, kadeřnice se mohou těšit na praxi v německém Hannoveru. Nově škola vstupuje do multilaterálního projektu partnerství škol Comenius, v jehož rámci jsou připravovány stáže do Francie, Rakouska, Anglie, Irska, Itálie, Maďarska či na Tenerife. Přáním do budoucna jsou výpravy na Island a do Lichtenštejnska. Zkrátka, kdo studuje na Přímětické, ten se ve světě neztratí.

Prodavači si vybalili stříbro

Přemýšleli jste někdy, jak vkusně a s vtipem zabalit dárek? Prodavači, které vychovává SOU a SOŠ Přímětická, by tento problém vyřešili za vás. Dokázali to na celostátní soutěžní výstavě v dárkovém balení JUNIOR PRESENT, jejíž VI. ročník uspořádala Hotelová škola v Třebíči.

Téma soutěže „CAFÉ PARTY ANEB SLADÍME (TO) S EVROPOU ?!" pojal znojemský tým žáků oboru Prodavač ve složení Kristýna Richterová, Tomáš Bělohoubek a Jan Částek vskutku nápaditě. Jejich výsledná soutěžní sestava sladěná do odstínů hnědé a bílé hýřila mašlemi, květinami i dalšími stylovými doplňky a přinesla soutěžícím 2. místo.

Na Přímětické vaří kávu skuteční mistři

Pro ty, kteří si s požitkem vychutnají šálek opravdu dobré kávy, je tu skvělá novina. I u nás už fungují baristé, což jsou odborníci přes všechno, co se tohoto lahodného nápoje týká. Ti nejlepší se již šest let utkávají na soutěžích. Letos poprvé byla zorganizována samostatná soutěž pro studenty, kteří profesionálům nadějně šlapou na paty, a tak 22. 10. 2009 proběhlo první kolo soutěže Mistr kávy junior u příležitosti výstavy HORECA ve Veletržním paláci v Praze. SOU a SOŠ Přímětická, úspěšně držící krok s moderními gastronomickými trendy, vyslala do soutěže žáky oboru Hotelnictví a turismus. Studenti vsadili nejen na dokonalou přípravu espressa či cappuccina, ale i na nápadité dekorace odrážející jejich zájmy. Porota složená z osobností, jež mají ve světě kávy zvuk, ocenila výkon Jakuba Apltauera 5. místem, Marek Mossmer obsadil 3. místo a Jaroslav Kula stanul na stupni vítězů. Podařilo se jim tak zúročit své znalosti i dovednosti v oboru kávy a dokázat, že se mohou směle rovnat se studenty ostatních hotelových škol. Již teď se pod vedením Bc. Andrey Jančíkové připravují na další kolo soutěže.

Co tedy musí ovládat správný barista? Především staví na důkladných teoretických znalostech o původu kávy, zpracování a pražení, vyzná se v profesionálních kávovarech a perfektně ovládá seřízení mlýnku. Poradí si i se speciálními baristickými nástroji. A co je nejdůležitější, musí vždy připravit pouze perfektní, zdravou kávu. Samozřejmostí je vytváření kultury kávy a předávání znalostí, zkušeností a dovedností všem, kteří kávu milují a mají chuť zlepšovat kvalitu kávy nabízené v restauracích a kavárnách.

Kateřina Kaštylová stříbrná na mistrovství ČR

Dne 21. 1. 2009 se v Brně uskutečnilo mistrovství republiky ve zdobení nehtů. Mezi 23 mladými kosmetičkami nechyběla asi reprezentantka SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě Kateřina Kaštylová, studentka 2. ročníku. Soutěže v nail artu se škola účastnila poprvé, a o to příjemnějším překvapením bylo 2. místo, které Kaštylová získala.

Rozsypalová, neuvěřitelně trpělivá při čtyřhodinovém pózování. Podpořit soutěžící přijely do Brna také spolužačky 2. ročníku kosmetiček a díky jejich povzbuzování získala soutěž tu správnou atmosféru.

Miss Austria zvolena za podpory studentů z Přímětické

Volbu české miss sleduje asi každý nadšený televizní divák, ale letos většina Znojmáků zaznamenala také stejnou akci u našich jižních sousedů – Miss Austria. Volba rakouské královny krásy totiž probíhala v nedalekém hotelu Savannah v sobotu 28.3.2009. Na přípravě a realizaci této velkolepé akce se podíleli také studenti oboru Hotelnictví a turismus ze SOU a SOŠ Přímětická.

Žákyně 3. a 4. ročníku oboru Hotelnictví a turismus projevily zodpovědnost a pečlivost při přípravných pracích. Jejích mladší kolegyně z 1. a 2. ročníku dostaly za úkol obsluhu během samotné akce.

„Nejprve na hosty čekal Welcome drink. Nabízeli jsme šumivé víno, orange sekt nebo juice," přibližuje průběh akce studentka Dáša Čeperová. „Obsluhovaly jsme německy mluvící návštěvníky, ale němčinu se učíme ve škole, takže nebyl problém reagovat na přání a dotazy hostů."

Na usměvavé dívky ve vestičkách s logem školy se mohli hosté obracet v salonku Columbus, v baru i v restauraci. Studentky byly všude tam, kde bylo třeba; přijímaly objednávky, obsluhovaly návštěvníky, doplňovaly a debarasovaly nádobí, leštily sklenice i příbory. Byly na nohou až do ranních hodin, ale svoji účast na akci hodnotí kladně.

„Tato akce se mi opravdu líbila," přiznává Kristýna Grossbergerová. „Naučila jsem se nové vědomosti v oboru, poznala nové lidi a získala cenné zkušenosti." „Poznaly jsme, jak to funguje ve špičkovém hotelu, a také jsme se zdokonalily v cizím jazyce. Myslím, že zákazníci mohli být nanejvýš spokojeni," doplňuje Michaela Pančurová.

Řemeslo má budoucnost

Studentská společnost PS AGENCY třídy PS 3. A přišla s novým nápadem. Tentokrát se studenti rozhodli, že pomohou žákům základních škol při výběru budoucího povolání. O významu a rozsahu akce svědčí grant získaný k tomuto účelu od Nadace VIA z fondu T – Mobile ve výši 57 600.

Myšlenka rozjet podobnou akci studenty nadchla. „Vyrobili jsme potřebnou propagaci a navrhli jsme, jak by vše mělo probíhat. Příprava trvala zhruba dva měsíce. V lednu jsme žákům znojemských základních škol prezentovali naši školu a přiblížili jim akci, pro kterou jsme našli trefný název ŘEMESLO MÁ BUDOUCNOST. V únoru jsme se vžili do role managerů a začali jsme určovat a rozdělovat úkoly. O pomoc jsme požádali i naše pedagogy a učitele odborného výcviku, bez kterých bychom nebyli schopni vše zajistit," vzpomínají členové studentské společnosti.

Na základě prezentace si žáci základních škol sami vybrali obor, který by si chtěli vyzkoušet. Pak dostali možnost poznat, zda jejich rozhodnutí ohledně budoucího povolání bylo správné. Jejich zájem byl značný, a tak se ve čtvrtek 5. 3. v budově naší školy sešly asi dvě stovky zvědavých deváťáků.

Zástupci studentské společnosti je rozdělili do skupin podle jednotlivých oborů a pak už si zájemci mohli na vlastní kůži zkusit, co bude studium obnášet. Budoucí podnikatelé přemýšleli nad testem všeobecných znalostí a prezentací o životním prostředí, prodavači poznávali koření na základě vůně a balili bonboniéry, truhláři řezali prkénka a skládali hoblík.

Kuchaři prolévali slzy nad krájením cibule, hotelníci byli testováni ze zeměpisu. Na automechaniky čekalo měření

pořád se něco děje

Katku po dobu dvou měsíců připravovala učitelka odborného výcviku Monika Bednářová. Náročná příprava kladla důraz na všechny akcepty práce s nehty, neboť v soutěži se hodnotí nejen perfektní tah štětce, kreativita, čistota práce a stolku, ale i vystižení tématu, které tentokrát znělo MOŘSKÉ HLUBINY. Na vynikajícím výsledku mají podíl také Alena Galková a Jana Tanzingerová, které se ujaly líčení, i modelka Zuzana

tlaku v pneumatikách a testy autoškoly. Kadeřnice se potýkaly se zaplétáním copu, kosmetičky zase s lakováním a zdobením nehtů. Ti nejlepší postoupili do druhého kola, ve kterém celou hodinu zápolili s nástrahami svého budoucího povolání.

Naši studenti pomáhali, dohlíželi, zapisovali veškeré časy a body, zkrátka byli všude, kde jich bylo zapotřebí. Vítěze soutěží odměnili diplomy a dárky.

Zuzka Peřinková, ředitelka marketingu SP, vše zhodnotila slovy: „Podle mého názoru byli žáci spokojení. Myslím si, že podobná akce nemá v našem okrese obdoby, každopádně to bylo něco nového. Samozřejmě je třeba do budoucna dopilovat některé drobnosti, ale ohlasy byly vesměs kladné. Já jsem pracovala s děvčaty u oboru Kadeřník. Dívky byly nadšené, kladly spoustu dotazů, na které jsem jim ráda odpověděla. Snažila jsem se je podpořit, když měly obavy, že nezvládnou zadané úkoly. Vše dopadlo dobře a věřím, že akce mnohé přinesla nejen zúčastněným deváťákům, ale i nám, kteří jsme ji přivedli na svět."

Sommelierka z Přímětické na Žofíně

Zúčastnit se Reprezentačního plesu v Praze se hned tak někomu nepoštěstí, a proto jsem uvítala možnost zastupovat na této společenské akci svou školu, SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě. Ples pořádaný starostou Prahy 1 v paláci Žofín na Slovanském ostrově byl velkolepý počtem účastníků a vyžadoval rozsáhlé přípravy. Zárukou skvělé zábavy byl bohatý taneční a kulturní program pod taktovkou moderátorů Lucie Borhyové a Marka Vašuta.

Mým kolegou pro tento večer se stal absolvent naší školy Jaroslav Gryč, reprezentant společnosti Vinné sklepy Lechovice. Naším úkolem bylo nabízet hostům lahodné skvosty tohoto vinařství, ladící s ochutnávkou francouzských sýrů. Gurmánské zážitky v Rytířském salonku doprovázela temperamentní hudba kubánské skupiny Carisma doplněná tanečními vystoupeními a školou tance skupiny Tradicion.

Pro mlsné a hladové jazýčky byla určena pestrá a zajímavá paleta pokrmů. Návštěvníky nejvíce zaujal salát Italská caponata z pečených paprik, lilku a cuket v citrónové marinádě, studená mísa Lehce pečená krůtí prsa s mango chutnej, hlavní pokrm Filátka z modrohlava s pórkovým fondue, pečené brambory či grilovaná Vepřová žebra marinovaná v pikantním medu. Milovníci sladkého mohli ochutnat Hruškový závin s kardamomovým krémem a mnoho dalších specialit.

Společenský program obohatili mj. Ondřej Brzobohatý či Michal David, na tanečním parketu jsme mohli spatřil Vlastimila Harapese. Ples byl zakončen ohňostrojem.

Pro mě tento zážitek znamenal neopakovatelnou zkušenost. Přiučila jsem se mnohé ze svého oboru, a to na špičkové úrovni. Možnost účasti na podobných akcích je pro studenty velkou motivací.

Lada Lukeštíková, HT 2. A

napsali o nás

Prestižní praxe v Prestige

Jsem velmi rád, že mohu touto cestou vyslovit pochvalu hotelové škole za cestu, kterou zvolila při výchově naší mladé generace. Směr a vývoj výuky posuzuji již pět let a mohu říci, že každým rokem vidím na studentech, učitelích i mistrech odborného výcviku velký posun v oblasti nových a moderních metod výuky.

Velmi oceňuji iniciativu ve spolupráci s předními znojemskými hotely, v nichž studenti získávají kvalitní praxi. Další možností, jak se ve svém oboru zdokonalit, jsou zahraniční stáže a dnes již mnohaletá spolupráce s českou ambasádou ve Vídni.

V neposlední řadě bych rád připomenul novou formu závěrečných zkoušek, která měla v loňském roce premiéru a na níž jsem měl čest se podílet.

Přeji celému vedení školy a všem kantorům mnoho úspěchů ve výchově kvalifikovaných odborníků.

Radek Tesař, šéfkuchař hotelu Prestige

Poznámka: Spolupráce s předním znojemským hotelem Prestige je pro naši školu velmi významná a přínosná. Pro studenty je důležité nejen seznamování s hotelem, jeho provozy a činnostmi, které jsou pro chod hotelu nezbytné, ale také praxe pod vedením profesionálů, ochotných podělit se o své letité zkušenosti. Díky nim vyrůstá ve Znojmě nová generace kuchařů, číšníků a poskytovatelů hotelových služeb.

Prodavač, Kuchař-číšník a studijních oborů Podnikání, obchod a služby, Hotelnictví a turismus. Spolupráce je dlouhodobá, absolventi získávají nezbytnou kvalitní praxi s možností uplatnit se na náročném trhu práce. JEDNOTA se systematicky podílí na akcích pořádaných školou (soutěže dovedností, výstavy, prezentace apod.) a velmi dobré výsledky a úspěchy vnímá také jako svou vizitku.

Ing. František Šlapanský, předseda družstva

Jednička pro JEDNOTU

JEDNOTA, spotřební družstvo, Moravský Krumlov úspěšně spolupracuje se SOU a SOŠ již řadu let, zajišťuje totiž ve svých prodejnách a dalších provozovnách odborný výcvik pro žáky učebních oborů

Vřelé vztahy ve studené kuchyni

SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě navštěvuji několik let a zabezpečuji zde již tradiční Kurz studené kuchyně. Mohu říci, že se na každý návrat velmi těším, a to z několika důvodů. *(pokr. na str. 8)*

anketa

Studentům školy, kteří měli to štěstí a byli vybráni na stáž, jsme položili tyto otázky:

1. V jaké zemi jsi stáž absolvoval(a)?
2. V čem vidíš největší přínos stáže?

Nikola, HT3.A
1. Finsko
2. Podívala jsem se do země, kam bych se v životě nedostala. Stáž mě naučila nebát se cizího jazyka a komunikovat v něm.

Veronika, HT3.A
1. Španělsko
2. Stáž mě naučila samostatnosti, schopnosti rychle se zaklimatizovat a orientovat se v cizí zemi.

František, PS2.A
1. Portugalsko – Azorské ostrovy
2. Naučil jsem se spoléhat sám na sebe, poradit si v každé situaci. Když jsem cokoli potřeboval, musel jsem se dorozumět v angličtině.

Klára, PS4.A
1. Španělsko, Portugalsko
2. Stáže mi pomohly odbourat strach z komunikace s cizími lidmi.

Iveta, PS4.B
1. Řecko
2. Naučila mě samostatnosti, člověk je tam sám za sebe. Musela jsem se prosadit, abych se dostala výš.

Nikol, PS4.A
1. Španělsko, Řecko
2. Jazykový rozvoj, komunikační schopnosti, poznání místní kultury i pracovní morálky.

Boleslav, KČ4
1. Řecko
2. Komunikace v cizím jazyce, kolektivní spolupráce, práce se zahraničními hosty, zážitky z cizí země…

Jaroslav, HT 3.A
1. Finsko
2. Nové znalosti v oboru a poznání, že mluvit cizím jazykem je velice důležité.

Ilona, HT3.A
1. Španělsko
2. Naučila jsem se spoléhat sama na sebe, např. při komunikaci s cizinci, při cestování autobusem. Poznala jsem místní kulturu, uzavřela nová přátelství, ochutnala jsem místní jídla. Splnil se mi sen, když jsem viděla delfíny.

Evžen, HT2.A
1. Portugalsko – Azorské ostrovy
2. Poznání místní kultury, obyvatel, zvyků, přírody, praktické zkušenosti, zlepšení v jazycích.

Josef, KČ4
1. Řecko
2. Zlepšení v jazycích, práce mezi zahraniční klientelou, poznávání památek a historie.

Jitka, HT3.A
1. Německo
2. Zdokonalení němčiny.

Petra, HT3.A
1. Řecko
2. Soběstačnost, zlepšení jazyka, kontakty, které mohu využít po maturitě.

Markéta, PS4.B
1. Řecko
2. Naučila jsem se, co je to vlastně práce. A osamostatnila jsem se.

Tereza, HT4.A
1. Slovensko
2. Zlepšila jsem se v komunikaci s lidmi. Cením si nových zkušeností.

Petra, PS3.A
1. Španělsko
2. Nejvíc si cením nových zkušeností a dovedností a toho, že jsem mohla pracovat v cestovní kanceláři.

napsali o nás

w(pokr. ze str. 7) Není mnoho škol v republice, kde vás již při příchodu osloví přátelská atmosféra a duch gastronomie. O zájmu o obor svědčí nejen kvalifikovaný a pro věc zapálený pedagogický sbor, který vysoce profesionálním způsobem předává své odborné znalosti mladé generaci, ale i moderní vybavení cvičných provozů, bez kterého se dnes kvalitní výuka gastronomie dělat nedá.

Proto do Znojma rád jezdím. Je pro mne radost, když pracuji se studenty, kteří evidentně mají o obor zájem a jsou dobře připraveni po teoretické i praktické stránce. Práce s nimi je vždy velmi profesionální a příjemná. V neposlední řadě bych rád zmínil přátelství s lidmi, kteří školu vytváří. Osobní vazby vzniklé za léta spolupráce jsou pro mě přínosem a je radost se setkávat s lidmi, kteří berou svou práci jako poslání, jsou odborně na výši a co je neméně důležité, s kterými si rozumím i po stránce lidské.

Chtěl bych tímto všem pedagogům i žákům znojemské hotelové školy popřát, ať se jim daří minimálně tak jako dosud.

Za vše děkuji a těším se na další sekání, třeba i na soutěžním poli české gastronomie.

Vladimír Picka, mistr kuchař

Spolupráce se Znovínem – seznámení s dobrým vínem

Se SOU a SOŠ Přímětická začal Znovín Znojmo, a.s. spolupracovat ještě před založením střední hotelové školy, tedy když byl ve škole jen učební obor Kuchař-číšník. Od té doby se mnoho událo. Zpočátku bylo směrování k sommelierství a vůbec vinařství chladnější, byla prostě taková doba. Když však škola získala do svých řad několik odborníků, nové vedení školy správně vyhodnotilo rostoucí popularitu vína i umístění školy v centru moravského vinařství. Dnes se žáci pravidelně a úspěšně účastní několika sommelierských soutěží a škola tomuto zaměření věnuje velkou pozornost, neboť to zvyšuje kvalifikaci a tedy i hodnotu absolventů na pracovním trhu.

Žáci se také účastní našich stěžejních akcí – „Jarní putování po vinicích Znojemska a Podzimní putování po archivních sklepích Znovínu Znojmo, a.s.“. Zde v praxi poznávají vinařskou turistiku, komunikují se zákazníkem a prohlubují si znalosti v oboru vína. Se spoluprací jsme opravdu velmi spokojeni a velmi si jí vážíme.

Protože se účastním poměrně často různých společenských akcí, vidím, že škola je v regionu velmi aktivní při organizaci akcí, které jsou úspěšné.

Přeji škole hodně dobrých žáků, dalších zapálených učitelů i dostatek finančních prostředků pro realizaci dalších plánů.

Z dopisu ing. Pavla Vajčnera, ředitele a.s. Znovín Znojmo, ze dne 10. 11. 2009

Znojmo nám fandí

Ke SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě mě váží osobní vztahy. Na škole jsem totiž před 12 lety působil jako učitel a vzpomínky jsou to více než dobré. Za tu dobu ale škola prošla ohromnou proměnou a zásluhou vedení školy a ředitele Mgr. Hanzala je o ní slyšet a je opravdu vidět.

Ze své současné zkušenosti musím říci, že řadu společenských akcí pořádaných městem Znojmem vždy pečlivě zorganizují po stránce gastronomie právě studenti této školy. Ani na akcích v partnerských městech Znojma nechybí šikovné ruce zdejších studentů. A co mě v neposlední řadě vůbec potěšilo? Škola se velmi aktivně zapojila do evropských projektů, a tak se o studentech ze Znojma píše i v dalekých Azorech, Španělsku, Řecku, Finsku a dalších evropských destinacích.

Co říci závěrem. Přeji SOU a SOŠ Přímětická další skvělé roky, pedagogům hodně tvůrčích sil a vám, rodičům, šťastnou ruku při volbě budoucího povolání pro vaše děti.

Mgr. Marian Keremidský, místostarosta města Znojma

Moderátor se hlásí ke své škole

Učiliště ve Znojmě na Přímětické ulici už tu s námi pokojně žije několik desítek let a já si troufám tvrdit, že svá nejslavnější léta má škola ještě před sebou. Zda tomu tak bude, či nikoliv, nechám k posouzení jiným, hlavně těm, co mé řádky budou číst a rozebírat o několik let později.

Proto si nyní a právě teď i tady dovolím napsat něco obligátních a frázových klišé k zamyšlení na téma, kolik jen studentů za ta léta prošlo lavicemi, kolik jen pedagogů a mistrů odborného výcviku se zapsalo do školních dějin nebo kolik školníků, sekretářek, ale i ředitelů mělo možnost formovat osud učiliště od jeho zrodu do současnosti. Zároveň s tím ale zcela schválně pominu otázky i odpovědi na načaté téma, abych zároveň s nimi nechal místo pro statistické přehledy a tabulky. Musím přeci nechat také prostor matikářům, dějepiscům a kronikářům.

Já se ve svém zamyšlení nad současnou tváří Střední odborné školy a Středního odborného učiliště zaměřím na to, o čem sám moc dobře vím.

Škola na znojemské Přímětické ulici je od svých novorozeneckých plenek už na hony vzdálena, má za sebou i první krůčky s ustálením jednotlivých učebních oborů, stejně jako krizový pubertální věk. V čase své první vážné zamilovanosti se zasnoubila se Svazem spotřebních družstev a toto partnerství de facto funguje s úspěchem a patřičnou hrdostí dodnes. S přibývajícími léty se u lidí začínají objevovat první citelné tukové zásoby, jak já sám říkám lidské letokruhy, kterých se jen velmi těžce zbavují; a škola, stejně jako oni, zvětšila svůj objem novými učebními a studijními obory. Po listopadových změnách r. 89 a chvílích mladické nerozvážnosti získala škola na větší důvěryhodnosti u okolí a na vážnosti v očích široké veřejnosti. Na prahu konce první desítky třetího tisíciletí se stává kvalitní a vyhledávanou trvalkou středoškolského vzdělávání nejenom v samotném znojemském okrese, ale i pro adepty o studium z okresů sousedních. Prestiž školy rok od roku stoupá a se statutem hotelové školy se o učilišti mluví též daleko za hranicemi naší vlasti i rodné jižní Moravy. Škola se stává nedílnou součástí letních prázdnin na Kanárských či Azorských ostrovech, kam studenti jezdí za získáváním ostruh své profese, moc dobře se o ní ví a využívá se jejích služeb v rezidenci českého velvyslanectví v sousedním Rakousku, v hlavním městě Vídni.

No schválně, která jiná střední škola ve Znojmě se může chlubit, nebo lépe řečeno pyšnit, takovým věhlasem?

Ne, nebojte se, nezávidím jí, já jí to skutečně z celého srdce přeji. Nejenom škole, ale i jejím studentům, také pedagogům, vedení a sekretariátu v čele se současným ředitelem; stejně jako těm všem bezejmenným ostatním, kteří se starají o bezproblémový chod celého školního kolosu a vzdělávacího procesu. Přeji to vše upřímně a z lásky. Z lásky, jakou jen bývalý žák ke svému středoškolskému vzdělávacímu zařízení může mít. Z čisté a upřímné lásky, když na školu a na to všechno, co s ní prožil, po letech rád a v slzách vzpomíná.

Daniel Rubeš

Jak namíchat správný kurz

V roce 1992 jsme začali na základě osobního jednání s panem Milanem Zetěm spolupracovat při organizaci a průběhu pětidenních Barmanských kurzů pro žáky SOU a SOŠ Znojmo ukončených závěrečnou zkouškou a soutěží frekventantů. Absolventi kurzů se účastní řady barmanských soutěží s výbornými výsledky. Spolupráce při realizaci kurzů je díky vedení školy výborná, což se odráží na celkové atmosféře kurzů.

Zdeňka Endlicherová za vzdělávací středisko NcM

Vídeň nám píše výbornou

Chtěl bych vyslovit poděkování za příkladnou reprezentaci školy a ohodnotit vysokou kvalitu prací, kterou studenti odváděli u příležitosti konání společenských podniků pořádaných velvyslanectvím ČR ve Vídni. Obzvlášť vysoce bych ohodnotil profesionální přístup k obsluze při obědech pořádaných u příležitosti našeho předsednictví v EU, kterých se účastnili vysocí přestavitelé politického života v Rakousku a velvyslanci všech států EU. Svou účastí jste významně přispěli k prezentaci ČR v Rakousku. Veškeré práce byly prováděny na vysoké úrovni, na kterou se můžeme u Vašich studentů vždy spolehnout. Těším se na další spolupráci.

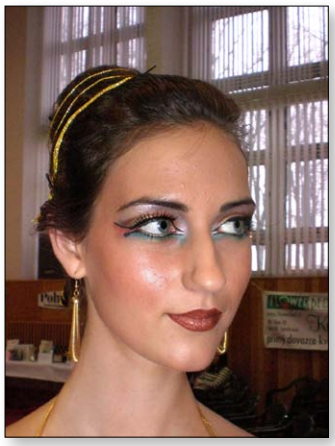
Z dopisu dr. Jana Koukala, velvyslance ČR, řediteli školy ze dne 14. 10. 2009

kosmetická poradna

Být krásný touží každý, ať už si to přizná či nikoli. Dobrá zpráva je, že kráse se dá mnoha způsoby pomoct. V tomto směru se můžeme obrátit na odbornice, které ví, co v obličeji podtrhnout a co naopak potlačit. Řeč je samozřejmě o kosmetičkách, které na škole vládnou svému království oplývajícímu voňavými krémy, balzámy, líčidly a dalšími kouzelnými ingrediencemi. Co nám tedy radí pro nadcházející období?

V péči o pleť je nejdůležitějším bodem čištění. Zanesené póry, odumřelé šupinky kůže na jejím povrchu, to vše jen zmenšuje účinnost pěstící kosmetiky, kterou používáte. A jestli navíc patříte mezi hříšnice, které se večer neodličují, zamyslete se. I dobře pěstěná pleť potřebuje nějakou tu extra péči.

V létě jí dodejte potřebnou vláhu, např. v podobě hydratačních masek. V zimním období pleť vyžaduje spíše výživu a ochranu před mrazem a přetopenými místnostmi, proto sáhněte po hutnějším krému a masce s obsahem vitamínů.



Masky – krátká dovolená pro pleť

Nemáte po ruce kelímek s vhodnou pleťovou maskou a vaše pleť si žádá okamžitou vzpruhu? Zkuste vyplenit lednici!

Maska pro unavenou pleť:

1 pohárek biojogurtu smísíme s 5 kapkami citronové šťávy (místo jogurtu se hodí i čerstvý tvaroh).

Maska pro suchou pleť:

1 zralé avokádo rozmačkáme a do hmoty vmícháme 1 lžíci smetany.

Maska pro mastnou pleť:

4 polévkové lžíce mléka opatrně zahřejeme, přidáme ½ kostky droždí a vše rozmícháme na kaši.

Pěstící maska:

2 lžíce medu krátce zahřejeme ve vodní lázni (asi 25–30 °C), aby byl tekutý, poté vmícháme 1 lžíci tvarohu.

Kůže – zrcadlo do duše

Přemýšleli jste někdy o tom, kolik úkolů musí plnit naše kůže? Má plno práce, a proto bychom si ji měli patřičně hýčkat. Posuďte sami, vždyť kůže nám slouží těmito způsoby:

- jako vysoce citlivá anténa pro signály jako bolest, teplo, chlad a dotyky
- jako filtr proti světlu, záření a cizím látkám
- jako polštář proti nárazu, tlaku a oděru
- jako skladiště tuku, vody a živin
- jako zrcadlo tělesné a duševní vyrovnanosti nebo chorobných poruch
- jako ochranný štít proti virům a bakteriím, který si tělo v podobě kyselého pláštíku samo vytváří
- jako termostat pro konstantní tělesnou teplotu, kterou vyrovnává potem a roztahováním nebo stahováním pórů

...a ještě jeden tip na samý závěr: Vánoční menu

Rybí polévka s kozím sýrem

– 400g masa ze sladkovodní ryby
– 120g kořenové zeleniny
– rostlinný olej
– 60g hladké mouky
– 2 cl bílého vína
– 1 dcl smetany
– 80g kozího sýra
– mořská sůl
– bílý pepř
– bobkový list
– šalvěj

Vykostěné rybí maso nakrájíme na kousky, okořeníme a opečeme na oleji spolu s kořenovou zeleninou nakrájenou na jemné nudličky.

Přidáme bobkový list se dvěma lístky šalvěje. Krátce provaříme asi 15minut.

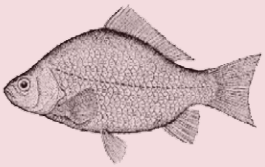
Zahustíme jíškou, provaříme, přidáme bílé víno a smetanu.

Dochutíme podle potřeby solí a bílým pepřem.

Při servírování vkládáme do polévky nočky z kozího sýra a zdobíme petrželovou natí.

Jaroslavický kapr vánoční

– 800g kapra
– 80g slaniny
– mletá sladká paprika
– 4 stroužky česneku
– hladká mouka na obalení kapra
– olivový olej
– 50g cibule
– 100g čerstvých žampionů
– 100g pórku
– 50g mandlí loupaných
– 50g vlašských ořechů
– 5cl bílého vína
– 50g másla



Kapra vykostíme, opláchneme, osušíme a naporcujeme.

Porce kapra prošpikujeme slaninou, potřeme česnekem, paprikou a osolíme.

Jednotlivé kousky obalíme v mouce a zprudka opečeme na oleji. Na pánvi krátce orestujeme cibuli nakrájenou na půlkolečka, mrkev, žampiony, pórek na nudličky.

Přidáme vlašské ořechy, spařené mandle, zastříkneme bílým vínem a přidáme máslo.

Směs osolíme, opepříme, vložíme opečeného kapra a krátce podusíme. Podáváme s různě upravenými bramborami.

Roládka ze sušeného ovoce

– 100g sušených švestek
– 100g sušených meruněk
– 100g sušených hrušek
– 1 lžíce meruňkové marmelády
– 50g piškotových drobečků
– 30g nasekaných ořechů
– 1 lžíce rumu
– mleté ořechy
– jemný krystalový cukr na obalení roládky

Sušené ovoce umeleme na masovém strojku.

Do ovoce přidáme piškotové drobečky navlhčené rumem, meruňkovou marmeládu a nasekané ořechy.

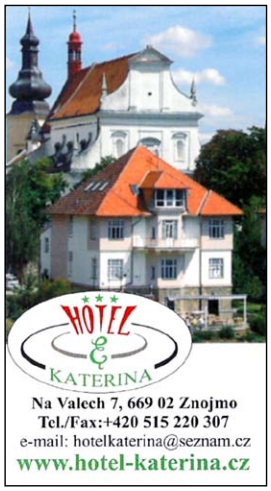
Vše zpracujeme dohromady, utvoříme váleček, který obalíme v mletých ořeších a cukru.

Roládku zabalíme do alobalu a necháme ztuhnout.

Krájíme na tenká kolečka.

Hotel *** Morava
Restaurace
...v historickém centru města
www.hotel-morava-znojmo.cz
ZNOJMO - CZ

Café Kulíšek
www.cafekulisek.cz
Velká Michalská 7, Znojmo
Zahrádka • Gastgarten


HOTEL KATERINA
Na Valech 7, 669 02 Znojmo
Tel./Fax:+420 515 220 307
e-mail: hotelkaterina@seznam.cz
www.hotel-katerina.cz

ZNOJMOPROJEKT
Ing. arch. Radomír KAMAN, s.r.o.
architektonická kancelář

STO GLOBAL

K-SERVIS
PNEUSERVIS
ODTAHOVÁ SLUŽBA - NONSTOP
Dovoz a opravy motorových vozidel
KOMÍN Pavel
Vítonice 1 • CZ 671 61
Tel./Fax: +420 515 271 694
Mob CZ: +420 777 277 258
Mob DE: +49 1520 774 9009
E-mail: kominpavel@seznam.cz

AUTOSERVIS DŘEVOJAN
ZNOJMO NAČERATICE 24
OPRAVY KAROSÁŘSKÉ - LASEROVÁ ROVNACÍ STOLICE
OPRAVY VŠECH DRUHŮ A ZNAČEK VOZIDEL
OPRAVY MECHANICKÉ
PNEUSERVIS
PŘÍPRAVA A PROVEDENÍ ME A STK
PRODEJ NÁHRADNÍCH DÍLŮ
VÝMĚNA OLEJŮ
DIAGNOSTIKA MOTORŮ
Odtahová služba nonstop

TEL.: 606 877 624, 723 387 168, 604 439 415
autoservisdrevojan@email.cz
PRACOVNÍ DOBA Pondělí - Pátek 8:00 - 17:00

EXBIO Holding, s.r.o.
Velká Michalská 3, 669 01 Znojmo

Restaurace PRAHA
www.restaurace-praha.cz

Bufet ESO
Divišovo náměstí 1, Znojmo
Otevřeno: Po–Pá 8:00–15:00
Pořádání rodinných oslav, svatby, catering

NTC
Váš partner pro prodej dopravní techniky a servis

coop JEDNOTA
spotřební družstvo
Moravský Krumlov

P.P.L. AUTOCENTRUM S.R.O.

PAUSE CAFÉ

KASAL–CZ, s.r.o.
Čížov 186

Lubomír VALDA
stavební firma, Tulešice 4
v seznamu odborných dodavatelů
DOTACE „Zelená úsporám“
tel.: 515 338 381, 603 24 95 94
e-mail: valdalub@volny.cz

zonet computers

LAHOFER
HOTEL ZNOJMO

E.I.F ELEKTRO
E.I.F. s.r.o., Obroková 281/19, Znojmo

HOTEL PRESTIGE ****

Cafe Pepe 33
RESTAURACE & KAVÁRNA
www.cafepepe33.cz

POZEMNÍ STAVBY ZNOJMO spol. s r.o.

Tahák z Přímky, šéfredaktorka: Mgr. Irena Závacká, foto: archiv školy, vydání: mimořádné, náklad: 35000 ks, Znojmo 2009.