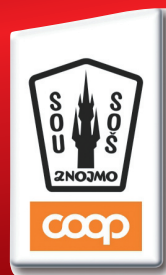




Tahák z Přímky



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

JSME DRŽITELÉ OCENĚNÍ ŠKOLA ROKU 2014

2016 č. 8

ÚVODEM

Vánoční čas se opět přiblížil. Všude to voní kořením, svařeným vínem a kadidlem. Mnozí z nás se již těší na chvíle sváteční pohody, děti na stromeček a dárky. Také my vám přinášíme malý dárek v podobě našeho časopisu. Letos doputuje Tahák z Přímky do vašich poštovních schránek již poosmé.

Osm je číslo vyjadřující osud, rovnováhu a spravedlnost. Schopnost zdolávat překážky. Představuje také pracovitost a píli. Ukrývá v sobě tendence, které pomáhají k úspěchu. V historii lidstva byl osmičce přikládán velký význam. Znamená také „mnoho“. Je dokonce i symbolem nekonečna. Tedy abstraktního pojmu, který označuje kvantitu. Něco, co je tak veliké, že nemá konec.

Nekonečně mnoho možností realizovat se mají i studenti naší školy. Jejich úspěchy v odborných a sportovních soutěžích doma i v zahraničí, výborné studijní výsledky, účast v projektech, absolvování stáží v tuzemských podnicích i v cizině. To vše je toho důkazem. Někteří sbírají za svou práci jedno ocenění za druhým.

To vše vám přinášíme v letošním Taháku. Pro žáky základních škol to může být zajímavou inspirací při jejich rozhodování o dalším studiu. Pro jiné návodem k rozšíření si dovedností či doplnění dalšího vzdělání. Najdete zde i zajímavé rady a třeba i recepty na zdravější vánoční mlsání.

Přejeme vám klidné a šťastné Vánoce a mnoho úspěchů v novém roce. Děkujeme, že nás čtete.

Kateřina Kotoučová

Studenti gastronomických oborů opět úspěšní na mezinárodním poli

V říjnu se na Slovensku konala Mezinárodní soutěž v gastronomii. Její dvadnáctý ročník proběhl ve dnech 17. – 21. 10. 2016. Uskutečnila se v Bratislavě za účasti škol z Polska, Chorvatska, České republiky a Slovenska. Celkem se utkalo deset družstev.

Naši školu reprezentovali Martin Dobrovolný, Monika Pešková, Martin Havelka, Roman Šálek, Vladimír Doležal a Přemysl Illek.

Monika Pešková a Martin Dobrovolný získali třetí místo za čtyřchodové menu pro osm osob. Martin Havelka s Monikou Peškovou získali rovněž bronz. Prezentovali se slavnostní tabulí na téma Halloween. Za jednotlivce byl pak nejlepší již zmiňovaný Martin Dobrovolný. Ten vybojoval krásné druhé místo za flambování.

Na tuto prestižní soutěž žáky připravila učitelka odborných předmětů Jarmila Dřevojanová.



Mladí řemeslníci z Přímky ovládli Senát celou pětinou

Erika Juránková, Štefan Kováč, Zuzana Procházková, Otmar Střecha, Alexandr Puda a Vladimíra Gerbelová. Těchto šest jmen zaznělo 4. října 2016 v Hlavním sále Valdštejnského paláce Senátu PČR při vyhlášení výsledků soutěže Mladý řemeslník roku 2016 organizované Sdružením soukromých škol Čech, Moravy a Slezska pod záštitou I. místopředsedy Senátu Parlamentu České republiky MUDr. Přemysla Sobotky.

Ocenění žáci jsou důkazem toho, že obory SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o. mají budoucnost: Erika Juránková reprezentovala obor Cestovní ruch, Štefan Kováč Hotelnictví a turismus,

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

STAŇ SE NA DEN STŘEDOŠKOLÁKEM!

Rozhoduješ se, kam na střední?	ANO	NE
Zajímá tě chod školy za normálního provozu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chceš si zkusit, jaké to být středoškolačkem?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Potřebuješ se poradit se žáky školy a učiteli?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prožil bys rád výuku na vlastní kůži?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

↓

Odpověď/ta jsi alespoň 3x ANO?
Tak neváhej a přijď k nám na Přímku!

Přímka - přímá cesta k úspěchu

Zavolej na telefonní číslo: 537 020 555, 537 020 500
Nebo napiš: hanzal.libor@sousoszn.cz

Více najdeš na www.sousoszn.cz

Zuzana Procházková Podnikání, obchod a služby, Otmar Střecha obor Mechanik opravář motorových vozidel, Alexandr Puda obor Truhlář a Vladimíra Gerbelová obor Sociální činnost.

Vážení čtenáři, je mi potěšením, že mám opět příležitost podělit se s vámi o několik myšlenek.

Důležitost a význam vzdělání si jistě uvědomuje většina z nás. Tyto atributy by měly být mottem každé školy. A ta naše není výjimkou. Usilujeme o to, aby naši žáci byli pyšní a hrdí na své znalosti a dovednosti,

na své známky, na to, že se učí, že dosahují dobrých výsledků nejen ve škole, ale i mimo ni na různých soutěžích, kurzech či společenských akcích. Často je to ale tak, že se nejen žáci, ale i my dospělí, a to nejen ve škole, „stydíme“ za své úspěchy, za to, co jsme dokázali. Ale proč? Co je příčinou takového postoje? Když se přenesu opět do školství, je to zřejmě proto, že bohužel ne všichni žáci jsou dobří, úspěšní, svědomití, ctizádostiví... A místo své zvýšené snahy o dosažení lepších výsledků naopak ty úspěšnější spolužáky zesměšňují, kritizují je, posmívají se jim. Snaží se vyvolat dojem, že „hrdinství“ je neučit se a nepřipravovat se. Ti úspěšní (a to samozřejmě nemám na mysli jen žáky s výbornými známkami, ale i ty úspěšné na praxi, v chování, v postoji k plnění si svých povinností...) jsou tak nelogicky terčem kritiky a závisti. Ale ze strany koho? Hlavně od těch, kteří mají problém s dodržováním pravidel, od těch, kteří toho za-



tím v životě přišli nedokázali, od těch, kteří se nechtějí učit novým věcem a jít tzv. s dobou. A teď bychom měli zbystřit i my dospělí. Nejsme to právě my, kdo dáváme mladým lidem, jež vstupují do další etapy svého života, tento negativní příklad? Jaký příklad dávají v této oblasti například někteří politikové? Ale to bych se asi pouštěl na tenký led...

U nás ve škole se proto snažíme žáky vychovávat k empatii, zodpovědnosti, pořádku, k tomu, aby byli hrdí na to, že jsou v něčem dobří a prospěšní. Domnívám se, že toto směřování nemůže být záležitostí jen školy, ale také rodičů, sociálních partnerů, veřejnosti, státu. Protože škola a potažmo vzdělání je, stejně jako zmiňovaná politika a také např. církev, služba, služba lidem. A na to je třeba nezapomínat.

Přeji vám všem pěkné, klidné a odpočinkové Vánoce a dobrý a úspěšný rok 2017.

Libor Hanzal, ředitel školy



Praxe žáků oboru Cestovní ruch

Pro studenty třetího a čtvrtého ročníku oboru Cestovní ruch je pro letošní školní rok připravena změna, a to v organizaci praxe.

Jeden den v týdnu se jejich třída promění v cestovní kancelář, kde pracují ve slušivých uniformách její zaměstnanci - naši budoucí absolventi.

Pro žákyně třetího ročníku přichystali vyučující přehled akcí, které se každoročně opakují a na jejich organizaci a realizaci se v letošním školním roce budou podílet převážně žákyně z této třídy.

Kalendář jsme zahájili organizací Evropského dne jazyků (26. 9. 2016). Studentky přednesly rozhlasovou relaci ve třech světových jazycích - angličtině, francouzštině a němčině. Součástí tohoto dne byla i výzdoba a jazykové aktivity pro

hosty školního baru nebo dotazníkové šetření o cizojazyčné gramotnosti žáků a učitelů školy.

Dalšími akcemi, na kterých studentky prezentují obor Cestovní ruch, jsou Den otevřených dveří (akce určena především žákům osmých a devátých tříd základních škol) a Vánoční výstava (v tento den se zaměří na žáky prvního stupně základní školy, pro které si připraví různé hry zaměřené na cestování a vánoční zvyky v zahraničí). Akce Řemeslo má budoucnost je také pojata jako prezentace tohoto oboru (určena je zejména pro žáky druhého stupně základních škol). Pro případně budoucí zájemce o studium je zde bohatý program v podobě jazykových a znalostních kvízů z oblasti zeměpisu nebo dějepisu.

Studentky se také postarají o exkurze do Jaroměřic nad Rokytnou, do Prahy, Vídně, Berlína, Osvětimi nebo Terezína. Jejich úkolem je zajištění dopravy, programu, vstupů do vybraných lokalit, zpracování podkladů pro průvodcovskou činnost i potřebných formálních náležitostí.

Žáci čtvrtého ročníku mají učební praxi zaměřenou na práci v hotelové recepci. Sami pracují s hotelovým rezervačním systémem - aktivně provádí fiktivní rezervace včetně zaslání jejich potvrzení, účtování ubytovacích a dalších služeb hotelu.

Všechny změny, které jsou v tomto školním roce v oblasti učební praxe pro studenty nachystané, mají jeden cíl. Tím je samostatnost a kreativita. Studenti pak lépe obstojí ve skutečném životě.



Práce v recepci znamená kontakt s lidmi

V rámci praxe při studiu oboru Cestovní ruch jsem měla možnost strávit jeden týden v hotelu Eliška v Mikulově na pozici recepční.

Práce recepční je podle mě velmi zajímavá. Každý den je v tomto prostředí jiný, a tak se jen těžko může omrzet. Stěžejní je komunikace, společenské vystupování a práce s lidmi. Být recepční není nijak fyzicky náročné, ale jsou dny, které dají zabrat psychice. Každý recepční musí být trpělivý a dostatek kreativity u některých požadavků hostů je nutností. Ať už se jedná o přichystání romantického překvapení na pokoj nebo zajištění bezpečnostních opatření, které nejsou pro některé provozovny běžnou záležitostí.

Recepční musí ovládat i své emoce, po-

dobně jako herci. My jsme první, koho host uvidí. S kým bude jednat. Čím lepší dojem recepční zanechá, tím spokojenější potom host může být. Řešení případných drobných problémů pak nemusí být tragédie.

Musíme také fungovat jako samostatná jednotka a dokázat řešit složitější situace. Pokud budeme s každým i banálními problémy volat kolegům, byli bychom spíše přítěží, než fungujícím článkem týmu.

Práce recepčního není vhodná úplně pro každého, ale pokud vás nadchne, nevzdávejte se možnosti pracovat v kvalitním hotelu a být v kontaktu s lidmi.

Lucie Konečná, CR4.A



Studenti oboru Hotelnictví a turismus vyrážejí na odbornou praxi sbírat zkušenosti

Cílem je prohloubení, doplnění vědomostí a dovedností žáků získaných v odborných předmětech.

Praxe poskytuje především praktický výcvik v těchto oblastech:

- v zařízeních cestovního ruchu (památkové objekty, informační centrum),
- v turistických službách (administrativa, evidence, ubytovací úsek),
- v hotelových a restauračních službách,
- v lázeňských zařízeních.

V letošním školním roce mohou studenti získat cenné zkušenosti například v prestižních pražských hotelích a restauracích (Ambiente, Marriott, Pizza Nuova) či v Lázních Luhačovice.



Znojmo má nejlepší sommelierku z celé Moravy

Na konci loňského listopadu se v Louckém klášteře ve Znojmě konal již třetí ročník soutěže Junior Sommelier Moravy. Jejím pořadatelem je Asociace sommelierů ČR - pobočka Morava. Celá událost proběhla za podpory Vinařského fondu ČR, města Znojma a pod záštitou Ministerstva zemědělství České republiky. Tohoto klání se zúčastnilo sedmáct soutěžících ze šesti středních škol zaměřených na gastronomii. Všichni aktéři ale předvedli kvalitní výkony a ukázali, že vínu rozumí.

Zlato vybojovala Michaela Stuchlíková, studentka čtvrtého ročníku oboru Hotelnictví a turismus, ze SOU a SOŠ Přímětická, Znojmo. Druhé místo obsadil Vladimír Příbáš

z Hotelové školy Plzeň a třetí místo získala Erika Juránková, která je rovněž studentkou střední školy na Přímětické.

„Všem třem patří velká pochvala, neboť museli prokázat, že vínu opravdu rozumí“ komentuje výkony soutěžících Martin Pastyřík, prezident AS ČR a předseda hodnotící poroty.



Život bez lepku

Počátkem října se na SOU a SOŠ Přímětická konal maturitní projekt na téma Život bez lepku, který byl součástí akce Týden sociálních služeb 2016 ve Znojmě. Projekt si ve formě přednášky s ochutnávkou připravily studentky čtvrtého ročníku oboru Hotelnictví a turismus, Pavlína Fialová a Tereza Sůkupová.

Celá přednáška byla naplánovaná pro dvacet lidí. Součástí byl raut, na kterém se podávaly bezpečkové produkty. Návštěvníci ochutnali Cupcakes s tvarohovým krémem, Míša řezy nebo Kokosové kostky. K pokrmům se náležaly domácí limonády a čaje.

Úvodního slova se ujala Ing. Helena

Binderová, zástupkyně ředitele školy. Následovala prezentace se základními informacemi o lepku a jeho vlastnostech. Zajímavou součástí projektu byl rozhovor s paní Petrželovou, která trpí celiakií, tedy nemocí, kvůli které nemůže konzumovat lepek. Kromě paní Petrželové pozvaly studentky také nutričního terapeuta Bc. Jana Šálka, který se rozpoval o názoru odborné veřejnosti na dobrovolnou bezpečkovou dietu. Na toto téma se strhla i vášnivá debata v publiku. Na konci celého projektu vyplňovali posluchači dotazník spokojenosti.

Tereza Sůkupová, HT4.A



„To jsou vaše děvčátka? My jsme tak rádi, že je tady máme!“ těší se vždy klienti Anavity v Šanově na praktikanty z Přímětické

Výborná spolupráce, ze které se rodí nejen krásné osobní, ale dokonce už i dlouhodobé pracovní vztahy. Tak hodnotí několikaletoletou vzájemnou interakci se SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o. v Přímětické ulici vedení i zaměstnanci šanovské pobočky Anavity, kam pravidelně za jejich klienty dochází na svou praxi studentky a studenti této školy. I když je provoz zařízení specializovaný na klienty s Alzheimerovou chorobou a demencemi ve všech stádiích velmi náročný nejen po pracovní, ale také psychické, fyzické i emoční stránce, zvládají se podle nich do procesu zapojit skvěle. A hlavně s obrovskou snahou a empatií.

„Se studenty této znojemské odborné školy máme ty nejlepší zkušenosti. Přicházejí k nám totiž výborně vybavení po teoretické stránce, přičemž u nás si mohou přímo vyzkoušet a naučit se, jak funguje veškerá teorie v praxi. Praktikanty u nás zapojujeme jak do pečovatelských činností, tak i do aktivizací našich klientů a částečně i do ošetrovatelství. To znamená, že jsou zařazeni do směn, asistují při jejich stravování či je doprovázejí, později se účastní i aktivizačních činností,“ vyjmenovává vedoucí sociální péče pilotního Domova

seniorů pod obchodní značkou Anavita Bc. Jana Tesařová, DiS., která s praktikanty v zařízení komunikuje. Stejně jako ona chválí velmi dobrou teoretickou připravenost – a nejen to – i zástupkyň ředitelky Kateřina Dušková.

„Studenti z Přímětické jsou velmi empatictí, je na nich vidět obrovská snaha a chuť pracovat se seniory. Músím pochválit jejich krásný přístup, ještě jsme tu snad neměli nikoho, kdo by k této práci neměl vřelý vztah. To je vidět i na tom, že mezi studenty a našimi klienty dochází velmi často k utváření silných vazeb. Klienti se na praktikanty z Přímětické vždy velmi těší a my z toho máme ohromnou radost,“ hodnotí spolupráci na jedničku Kateřina Dušková, pod jejímž vedením získal Domov několik certifikátů kvality i ocenění za péči a přívětivou atmosféru Domova.

Nadstandardní spolupráci vítá také pedagožka školy Mgr. Marcela Sabová, která na to, jak si vedou její praktikanti v provozu, přijíždí do Šanova pravidelně dohlížet.

„Naši studenti, kteří v Anavitě absolvují praxi od druhého do čtvrtého ročníku, si z mého pohledu velmi dobře osvojují know – how a metodiku Anavity. Je skvělé, že jim kromě praxe

umožňuje i prázdninové brigády, což někteří naši studenti po zapracování již využívají – například Michaela Hrazdírová, která dokonce o své práci poskytovala rozhovor serveru lidovky.cz či Kateřina Chládková. Jen v letošním roce vykonává pravidelnou praxi v Šanově osm našich studentek,“ popisuje vedoucí oboru Sociální činnost a vyučující odborných předmětů tohoto oboru.

A co podle ní hodnotí jako největší pozitivum samotní studentů?

„V Anavitě, která je obecně pěkným a moderním zařízením, vidí skutečně nadstandardní péči o klienty. Dokážou tak srovnat soukromé a státní zařízení. Nestává se navíc běžně, aby se jim v zařízení věnovali tak, jako v Anavitě. V tomto jsme nadmíru spokojeni se spoluprací. Učí je zde totiž nejen poznávat provoz a prohlubovat teoretické znalosti, ale také jim zaměstnanci umožňují seznámit se s agendou kolem péče o klienty na PC, učí je práci se čtečkami. Co si naši studenti velmi pochvalují, je systém identifikace klientů. U dveří každého pokoje jsou totiž foto-

grafie klientů a jména, což rozhodně není běžné, ale praktikantům to velmi usnadňuje orientaci v budově,“ přiblížila Marcela Sabová.

Ještě letos se navíc v rámci rozběhnuté spolupráce chystají dva společné projekty, z nichž jeden bude výtvarný a druhý vědomostní. „Našim klientům se velmi líbila také společná akce v areálu školy s grilováním, kterou jsme pojali jako příjemný výlet, přičemž naše dámy zde absolvovaly také kosmetiku. Velmi jim to zvedlo ženské sebevědomí,“ doplnila ještě sociální pracovnice ze Šanova Jana Tesařová.

Co ale nejvíce těší její kolegyni ze střední odborné školy na Přímětické, se kterou takto krásně nastartovaly dlouhodobou spolupráci, jsou asi reakce klientů na její svěření. Když se totiž objeví ve dveřích, už zdálky na ni senioři nadšeně volají: „Jé, to jsou vaše ta děvčátka? Ta jsou úžasná! Jsme moc rádi, že je tady máme.“



Přímětická hostila studenty z pěti evropských zemí

V týdnu od 10. října 2016 hostila SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o. na Přímětické ulici v rámci programu Erasmus+ 21 studentů a 13 učitelů z pěti evropských států – Bulharska, Finska, Itálie, Slovinska a Španělska. Důvodem návštěvy bylo již 5. projektové setkání programu SM@RT s podtitulem Students Making an Enterprise in Real Time.

Studenti museli zpracovat úkoly, které poté prezentovali. Tentokrát se účastníci věnovali statistickému vyhodnocení dat. Hlavním úkolem bylo prostřednictvím videonahrávky či prezentace představit přípravu typického národního pokrmu.

Nechyběl ani zajímavý praktický úkol, se kterým se muse-

li účastníci ze zahraničí poprat. Jednalo se o soutěž v přípravě tradičního českého pokrmu, kterým je vepřový vrabec, dušené hlávkové zelí a karlovarský knedlík. A aby nebyli milovníci sladkých pokrmů ochuzeni, soutěžící uvařili i oblíbený český moučník – povidlové taštičky s mákem.

Hodnocení nebylo vůbec jednoduché, ale vítězný tým mohl být pouze jeden, a tím se nakonec stalo družstvo pěti italských studentek.



Péče o staré a nemocné je vizitkou společnosti

Jednou z praktikantek, která v Šanově vykonává službu potřebným, je studentka čtvrtého ročníku oboru Sociální činnost Michaela Hrazdírová ze školy na Přímětické. Ta umístila nedávno na svůj facebookový profil neskutečně

silnou fotografii.

Klientka s Alzheimerovou chorobou byla v době poledního odpočinku velmi neklidná. Míšu proto napadlo, že ji zkusí uklidnit přímo ve své náručí, a ona po chvíli krásně usnula v jejím objetí. Netušila přitom, jakou lavičnou emoci, komentářů a sdílení svým nádherným lidským přístupem okamžitě vyvolá. Během několika málo dnů měla totiž desetitisíce zhlédnutí mezi lidmi po celé České republice i v zahraničí. O Míšu se na základě této fotografie začala díky sociální síti zajímat i celostátní média, konkrétně Novinky.cz.



Nabídka oborů s výučním listem a maturitní zkouškou pro školní rok 2017/2018

Obory s maturitní zkouškou

Cestovní ruch
Hotelnictví a turismus
Kosmetička
Podnikání, obchod a služby
Sociální činnost

Obory s výučním listem

Automechanik
Kuchař–číšník
Prodavač
Truhlář

Nástavbové studium (2–3 roky)

Podnikání denní
Podnikání dálkové
Společné stravování
Vlasová kosmetika

Zkrácené studium (1–2 roky)

Kuchař–číšník
Prodavač
Sociální činnost

Uchazeči přijatí od 1. 9. 2017 do 1. ročníku oboru s výučním listem nebudou platit po dobu studia školné.

Charakteristika školy

- ✓ uplatnitelnost absolventů na trhu práce
- ✓ profesionální přístup pedagogů
- ✓ dobrá pověst školy v regionu
- ✓ dlouholetá tradice školy se zaměřením do oblasti služeb
- ✓ široká a pestrá nabídka oborů
- ✓ důraz na propojení teorie s reálnou praxí
- ✓ spolupráce se sociálními partnery
- ✓ realizace prestižních společenských akcí
- ✓ organizace doplňkových seminářů a aktivit
- ✓ pestrá nabídka zahraničních stáží
- ✓ aplikace trendů současného školství

www.sousoszn.cz | +420 537 020 555 | hanzal.libor@sousoszn.cz



Prodavačky z Přímětické tvořily pro radost jiných

Ve druhé polovině března 2016 se uskutečnila mezinárodní soutěž v dárkovém balení. Její motto znělo „Tvoříme pro radost jiných“. Pořadatelem tohoto klání pro mladé prodavače byla Střední odborná škola obchodu a služeb S. Jurkoviča v Bratislavě.

Soutěžilo se ve třech disciplínách. V té první dostali studenti za úkol vytvořit dárkový set na téma Můj první den ve škole. Dalším bodem bylo vyhotovení balíčku

pro čekajícího zákazníka.

Hrajeme si bez elektroniky. Tak musela být ztvárněna nabídka dne, která byla zároveň poslední soutěžní disciplínou.

Střední školu na Přímětické ve Znojmě reprezentovaly na této prestižní akci dvě žákyně prvního ročníku oboru Prodavač Simona Kostková a Radka Rolinková. Konkurence soutěžících zde byla velká. I přesto byla děvčata úspěšná a obsadila pěkné bronzové místo.



Hana Křivánková ze znojemské Přímky je mistryní světa

Poslední červencový týden se na jihu Anglie uskutečnilo mistrovství světa v tradičním korejském bojovém umění Taekwon-Do I. T. F., kterou zorganizovala federace Taekwon-Do I. T. F. Velké Británie. Znojemský klub si z této prestižní soutěže odvezl řadu cenných medailí. Absolutním úspěchem byl získání titulu mistra světa, a tak v Brigtonu zazněla česká státní hymna na počest výkonů juniorky Hany Křivánkové ze Znojma. Již druhým rokem úspěšně studuje na znojemské střední škole na Přímětické obor Kuchař-číšník.

Hano, jsi úspěšná na poli sportu. Dokonce jsi získala titul mistra světa v Anglii. Je to díky tomu, že tě ke sportu vedli rodiče již od dětství?

„Dřív jsem hrávala fotbal, ale jako holka jsem neměla velkou šanci se prosadit. Rodiče si v novinách přečetli o náboru Taekwon-Do a mně se tenhle sport ihned zalíbil. Věnuji se mu od devíti let.“

Jaké jsou tvé největší sportovní úspěchy?

- Jižní Korea MS 2010** 2. místo Matsogi (boje), 3. místo Tul (sestavy)
- Španělsko-Barcelona ME 2013** 2. místo Tul (sestavy), 3. místo Matsogi (boje), 3. místo Wirok (přerážení), 3. místo T-ki (techniky ve výskoku)
- Moldávie ME 2015** 2. místo Matsogi (boje)
- Benátky nad Jizerou MČR 2016 1. Matsogi (boje)** 2. místo Tul (sestavy)
- Anglie MS 2016** 1. místo Matsogi (boje)

Vrcholový sport je spojen i s řadou různých zranění, nebojí se o tebe rodiče?

„Bojí se vždy, ale mám jejich celou podporu. Ani mně se zranění nevyhnula. Měla jsem jich více, ale u tohoto sportu se s tím musí počítat.“

Co plánuješ do budoucna se svojí sportovní kariérou?

Nyní působím jako asistentka trenéra nováčků a připravuji se na obhajobu titulu v mistrovství světa, které se uskuteční za dva roky v Argentině.



Prodavač není „podavač“

Co všechno by měl skutečný prodavač umět?

- přivítat zákazníky pozdravem a úsměvem
- když si zákazník neví rady, poradit mu
- vědět, jak zákazníka zaujmout
- umět se zákazníka správně ptát
- připravit nabídku pro zákazníka
- umět nabídku prezentovat
- být úspěšný ve vyjednávání

K tomu však patří ještě celá řada dalších činností a dovedností. Chceš-li se stát prodavačem, přijď mezi nás!

Celá řada firem si již začíná uvědomovat, že nelze jen konkurovat cenou, ale hlavně přístupem zaměstnanců. Klienti totiž většinou kupují jen to, čemu skutečně rozumí.



Ve Znojmě soutěžili automechanici

Středoškolská soutěž AUTOOPRAVÁŘ – JUNIOR 2016 je určena pro žáky třetích ročníků učebního oboru Mechanik opravář motorových vozidel. Letošní již dvacátý druhý ročník proběhl ve čtvrtek 25. února 2016. Novinkou však bylo, že pořadatelem krajského kola této soutěže pro automechaniky se poprvé stala SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě.

Do Znojma tak přijelo celkem dvánáct soutěžících z různých středních škol celého Jihomoravského kraje (Brno, Slavkov, Kyjov, Znojmo, Boskovice a Moravský Krumlov). Každá škola poslala do tohoto klání dva své zástupce. Soutěžní disciplíny byly rozděleny do tří kategorií.

Hlavním rozhodčím se stal zástupce podnikatelské sféry ze společnosti PSOTA Transport s.r.o. Na jeho pracovišti se také odehrávala praktická část soutěže. O stravování a občer-

stvení všech účastníků se postarala pořadatelská škola na Přímětické. Mezi sponzory patřilo i Město Znojmo.

A jak celé krajské kolo dopadlo? Zlato si nakonec vybojoval domácí soutěžící Otmar Střecha z naší školy. Stříbro si odnesl Adam Domkař z Moravského Krumlova, bronz pak získal David Pospíšil z Brna.

Automechanici ze Znojma prokázali své dovednosti a také to, že na své budoucí povolání jsou určitě dobře připraveni.



Společné vaření s Přímkou

Na jaře jsme se opět setkali v ZŠ Pražská Znojmo s žáky sedmých ročníků. To proto, abychom si společně uvařili něco dobrého. Tuto akci v rámci projektu „Vaříme se ZŠ“ tentokrát zorganizovali žáci druhého ročníku oboru Kuchař-číšník z SOU a SOŠ Přímětická Znojmo. Petra Handlová, Lukáš Dušek a Martin Holacký si pro sedmáky připravili zajímavý program. Na pomoc s cennými radami přišel i jejich třídní učitel František Matula.

Nejprve pro mladé kuchtíky a kuchtíčky proběhla prezentace o drůbežím mase, moučnických a jejich vlivu na naše zdraví. Součástí teoretické části bylo poznávání různých druhů vajec. Od pštrosího až po hrdliččí. Žáci sedmé třídy měli právo volby ve výběru připravovaného pokrmu. Zvolit si mohli slanou nebo sladkou variantu. Smažený obrácený

kuřeč řízek s hráškovou kaší či sladký anglický dezert Triffle.

Společné vaření se opravdu vydařilo. Zpětnou vazbou od žáků byl nejen zájem o tento obor, ale i nadšení věnovat se vaření nadále.

„Vznikla zde také myšlenka na kuchařskou soutěž, kterou jsem navrhla paní učitelce Janě Stanislavové. Chtěla bych jí zároveň poděkovat za ochotu při spolupráci a za příjemně připravené prostředí na jejich škole,“ říká Věra Kuchařová, učitelka odborných předmětů.



Napsali o nás

Vážená paní magistro Sabová, chci Vám jménem svým i jménem zaměstnanců naší organizace poděkovat za velmi dobrou spolupráci mezi Domovem pro seniory Jevišovice a Vaší školou.

Vaši studenti disponují výbornými teoretickými znalostmi, které efektivně ve spolupráci s našimi zaměstnanci aplikují do praxe a stávají se významnými pomocníky při naší nelehké práci v péči o seniory.

Studenti v rámci své praxe v Domově pro seniory v Jevišovicích projevují velkou dávku empatie ke klientům, jsou velmi disciplinovaní a mají zájem o získávání dalších poznatků a praktických zkušeností z oboru.

Kromě běžné studijní praxe se Vaši studenti aktivně zapojují i do aktivizačních činností pořádaných DPS. Jejich pozitivní i negativní poznatky nám poskytují zpětnou vazbu ke zvyšování kvality péče o naše klienty v Domově.

Pevně věřím, že dosavadní výborná spolupráce Domova seniorů s Vaší školou bude pokračovat k oboustranné spokojenosti i v dalším období.

Dobrý den, chtěla bych Vám poděkovat, že nám posíláte na praxi tak šikovná děvčata. Nyní je u nás Balázová Dominika a Láníková Zaneta. Obě jsou velice šikovné, milé a spolehlivé. Uživatelé si je velmi oblíbili a také my, personál, je chválíme za jejich pěkné chování a poctivou práci. Děkuji Vám tímto za spolupráci a těším se, že nám zase pošlete další praktikanty, tyto dvě nebo jiné.

Zdravím a přeji pěkné dny.

Kohoutková Marie – koordinátorka pečovatelské služby, Moravský Krumlov

**Ing. Pavel Chloupek
ředitel**

Domov pro seniory Jevišovice, p.o.



Je potřeba vychovávat kvalitní řemeslníky, říká Pavel Bouda (výrobní ředitel Dřevotvaru Znojmo)

Jak zatím hodnotíte spolupráci Dřevotvaru s SOU a SOŠ Přímětická?

Spolupráce se školou musí jít samozřejmě ruku v ruce s naší výrobou. Nestačí vychovat „pouze“ kvalitní studenty, ale je potřeba vychovávat především kvalitní řemeslníky. Musí zde být návaznost učiva, která je uvedena do praxe, a to se škole i nám podařilo sloučit. Proto já osobně považuji spolupráci za podařenou. V budoucnu plánujeme více se zaměřit na uvádění moderních technologií do praxe.

Vidíte budoucnost právě v tom, že si budou podniky vychovávat mládež jako své budoucí zaměstnance?

V tom vidím obrovskou výhodu, kde vidíme hned od samého začátku praktické výuky, kam daného žáka zařadit. Myslím to tak, že každý je šikovný na jinou věc a tu je potřeba zdokonalovat a rozvíjet. V dnešní době je malý zájem o učební obory a je to rozhodně obrovská škoda. Hodně žáků si při rozhodování, kam jít na střední školu, neuvědomuje jednu věc, že je rozhodně lepší být kvalitním řemeslníkem než studentem bez uplatnění. Staré pořekadlo „Řemeslo má zlaté dno“ v dnešní době platí dvojnásob. Nejen my máme takovou zkušenost, že kvalitních pracovníků je velice málo. A když od toho odečtu generaci starších, kteří odchází do penze, bude obrovský problém sehnat kvalitního řemeslníka napříč všemi obory. Proto by v budoucnu neměl být problém pro dnešní mládež uplatnit se na trhu práce.

V našem výrobním závodě se snažíme podporovat moderní technologie, ať už se jedná o softwarové vybavení nebo strojové. Nové technologie zpracování dřeva i výroba nábytku jsou řízeny počítači a k jejich ovládní je potřeba i znalost z oboru. Proto zde žáci mohou využít znalosti z učebního oboru i oblasti IT. Učebnicový pří-



Tak devátáci bacha! Už se nám to zase blíží! Co? Přijímačky na střední! A kam půjdeš? Nejčastější otázka, kterou slycháváme na školních chodbách. Odpovědi se pochopitelně různí. Ale zcela pravidelně, každý rok, slycháváme: „Na Přímku.“ A nedivíme se. Spolupráce s touto střední školou nás baví. Ale hlavně baví naše žáky z devátých tříd. Co všechno nám Přímku v rámci své prezentace nabízí? U nás v Miroslavi je mezi devátáky určitě nejoblíbenější akce „Přímku v Miroslavi“. Prezentace všech studijních i učebních oborů přímo v našem městě spojená s malým občerstvením, popovídáním si s bývalými spolužáky, dnes studenty na Přímku. Akce, při které se nikdo nenudí. Určitě se také se zástupci Přímku setkáváme na Burze škol nejenom na SOŠ a a SOU Dvořákova, Znojmo, ale i u nás v Miroslavi. Tady bývá dost času i na to, aby si i rodiče popovídali, jaké perspektivy žákům devátých ročníků Přímku nabízí. Vždycky, když se nám podaří ji navštívit, se nám moc líbí Vánoční výstava. Zjistili jsme, že často sem odpoledne míří naši žáci ještě jednou, tentokrát se svými rodiči. A letos poprvé se s našimi devátáky těšíme na akci Řemeslo má budoucnost. Určitě ani tady nás prezentace školy nezklame a uvidíme Vaši školu zase z jiného úhlu. Prostě v Miroslavi Přímku byla, je a bude oblíbenou střední školou.

Mgr. Lenka Biberlová, výchovný poradce ZŠ Miroslav

Počátkem listopadu jsem oslovila střední školu na Přímětické s prosbou o pomoc. V naší škole totiž připravujeme rekonstrukci učeben, mimo jiné i cvičné kuchyně. Byla jsem pověřena panem ředitelem, abych se tohoto úkolu ujala. Představu jsem měla, ale chtěla jsem nakouknout pod pokličku někomu zkušenějšímu. Tak jsem oslovila výchovnou poradkyni Mgr. Ludmilu Karpíškovou. Poprvé jsem se s ní setkala u nás v Miroslavi na akci Přímku v Miroslavi. Tamízpřostředkovalakonzultaci svedoucím učitelem odborného výcviku Bc. Martinem Bendou. Společně jsme vše prodiskutovali a prohlédli si prostory Vaší cvičné kuchyně. Chtěla bych touto cestou poděkovat za spolupráci a doufám, že neskončíme jen u slov, ale budeme doufat, že si společně u nás v kuchyni i zavaříme.

Mgr. Radka Holcrová, učitelka ZŠ Miroslav



Vážený pane řediteli, velké poděkování patří také studentům SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o., studijního oboru Sociální činnost, kteří spolupracují s naší organizací Domov pro zdravotně postižené Zámek Břežany. Studenti se v rámci praxe učí pečovat o klienty, pomáhají jim a podporují jejich rozvoj. Někteří studenti s naší organizací navázali užší vztahy a účastní se rozličných akcí, které pořádáme nejen pro naše klienty, ale také pro veřejnost. Velký úspěch měla výtvarná soutěž „Zámek okem výtvarníka“, kde se Nikola Bětíková umístila na třetím místě a Jan Motáček se stal dokonce absolutním vítězem a získal cenu garanta celé soutěže, oba studenti oboru Sociální činnost.

Těšíme se na další spolupráci se studenty Vaší školy.

**Mgr. Vít Janků,
ředitel Zámku Břežany p.o.**



klad, ve vedení naší firmy většina manažerů začala učebním oborem, kde rozvinuli své manuální přednosti. Postupným vzděláváním došli k vedoucím funkcím, ve kterých využívají nabyté praktické zkušenosti. Jedním z nich je i můj kolega, který se u nás vyučil truhlářem a zůstal i po vyučení. Dnes dělá díky svým schopnostem produktového manažera a stará se úspěšně o našeho nejvýznamnějšího zákazníka.

Jak na Vás působí mladí „budoucí truhláři“? Člověk, který má vztah ke dřevu, má prý i lepší vztah k přírodě i lidem. Je to vidět i na současné mladém generaci těchto truhlářských učňů, nebo to vnímáte jinak?

Pokud by toto pravidlo nefungovalo, nemohl by své řemeslo kvalitně vykonávat nikdo. Vždyť příroda téměř každého řemeslníka živí (truhlář, kameník, tesař). Je to jednoduchá úměra. Pokud nebudeme mít kladný vztah k přírodě, nebudeme nám dávat produkci, kterou my potřebujeme k výkonu své profese. Jak na mě působí mladí truhláři? Asi tak, jako jsem působil na své pedagogické práci, když jsem měl bezstarostný život a myslel si, že všichni okolo mě mi jen radí, co mám dělat a chtějí mi vlastně ublížovat. Dnes vidím, že to bylo naopak. Dnešní generace není jiná.

POBYTY 2017
FIRST MINUTE
až 20%

www.LazneLuhacovice.cz

PARADIS

Pod tímto názvem se letos představí nová studentská firma, kterou založili mladí nadšenci ze třetího ročníku oboru Podnikání, obchod a služby. Firma tak naváže na tradici předchozí studentské firmy Primea Products (ta vyráběla pikantní hrozny). Snad se jí podaří posunout se z „bramborové“ pozice, kterou získala uvedená předchozí firma vloni na soutěži studentských firem v OC Galerie Harfa v Praze. „Čím se představíme letos? Naší hlavní činností je „Majda“. Tak jsme nazvali hořčici, nebo chcete-li dressing vyrobený z rajčat, paprik, cibule a dalších přísad. Držte nám palce v našem podnikání a nezapomeňte nás podpořit,“ říká prezident firmy Filip Hanzel.



Tomáš Daňo z Přímky ve šlápějích Tomáše Bati?



Ocenění za práci ve školní studentské firmě Primea Products převzal Tomáš Daňo, student oboru Podnikání, obchod a služby, přímo na velvyslanectví USA v Praze za aktivní účasti vzácných hostů, mezi nimiž nechyběli velvyslanec Spojených států amerických, pan Andrew Schapiro, a pan Thomas A. Baťa, vnuk T. J. Bati.

Tradiční slavnostní ceremoniál uzavírající aktivity školního roku 2015/2016 proběhl ve spolupráci JA Czech s Velvyslanectvím USA v České republice.

„JA (Junior Achievement) Czech je mezinárodní nezisková vzdělávací organizace, jejímž posláním je poskytovat nám, mladým lidem, praktické ekonomické vzdělávání, rozvíjet naše znalosti a dovednosti, inspirovat nás v aktivním přístupu k životu, abychom se dovedli prosadit, úspěšně uplatnit a byli dobře připraveni pro vstup na trh práce. Je nejstarší a nejrozsáhlejší vzdělávací neziskovou organizací na světě, vznikla v roce 1919 v USA a dnes působí ve více než 120 zemích světa. Do jejích programů se každoročně zapojí na 10 milionů dětí a studentů ve věku od 6 do 22 let. Českou kancelář JA Czech založil v roce 1992 pan Tomáš J. Baťa, vzdělávací programy Junior Achievement v ČR od té doby absolvovalo více než 300 tisíc dětí a studentů a jsem proto velmi rád, že jsme s naší školní firmou v takovéto konkurenci tak výborně obstáli a můžeme naši školu i město vzorně reprezentovat,“ sdělil po obdržení certifikátu svoje pocity Tomáš Daňo, který se uvedené akce zúčastnil za doprovodu své vyučující, Mgr. Květoslavy Pykalové.

PŘÍMKA NA KOLECH

Zveme všechny malé i velké milovníky automobilů a motocyklů. Přijďte se k nám podívat. Na 14. 6. 2017 připravujeme zajímavou akci

s názvem „Přímka na kolech“.

V přílehlých prostorách střední školy na Přímětické ve Znojmě můžete obdivovat auta staršího typu, prohlédnout si dokonce některé kousky z Muzea motorismu ve Znojmě. Akce bude spojena s oslavou dne dětí. Pro návštěvníky připravujeme různé vědomostní i sportovní soutěže, atrakce a výborné občerstvení. Přijďte s námi přivítat blížící se prázdniny!

Vaše Přímka



Kokosové kostky

Ingredience na 1 porci:

- 220 g pohankové mouky
- 100 g cukru
- 120 ml oleje
- 3 vejce
- 1/2 prášku do pečiva
- 250 g cukety
- 1 čokoláda na vaření
- 3 lžíce rumu
- kokos



Pracovní postup

Vejce rozšleháme s cukrem a poté postupně zašleháváme olej. Přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, nastrouhanou a oloupanou cuketu. Vše pečlivě zamícháme, vlijeme do máslem vytřeného pekáče a dáme péct do předem vyhřáté trouby na 30 minut na 200°C. Vychladlý moučník rozkrájíme na kostky, polijeme rozpuštěnou čokoládou smíchanou s rumem a obalíme ve strouhaném kokosu.

Bezlepkové muffiny

Ingredience na 1 porci:

- 80 g másla
- 100 g cukru krupice
- 2 vejce
- 120 g bezlepkové mouky
- 1/2 kypřícího prášku



Pracovní postup

Celá vejce vyšleháme s cukrem. V mikrovlnné troubě si necháme rozpustit máslo (cca 50-60 sekund). Do vyšlehaných vajec s cukrem nasypeme bezlepkovou mouku a kypřící prášek. Přidáme rozpuštěné máslo a lehce zamícháme. Nalijeme do košíčků a pečeme na 200°C v předem vyhřáté troubě asi 15 minut. Můžeme ozdobit zakysanou smetanou, šlehačkou a ovocem.

Vyzkoušejte novinky v kadeřnické provozovně

Naším zákazníkům chceme vždy poskytovat jen tu nejlepší péči. Proto jsme přišli se zajímavým nápadem. Letošní školní rok 2016/2017 bude ve znamení ročních období.

Pro naše klienty máme připravenou zajímavou akci:

Podzim (jedná se o měsíce říjen a listopad) - ke každému mytí vlasů nabízíme zdarma masáž vlasové pokožky s vlasovou vodou, která má velice příznivé účinky. Podporuje funkci vlasové pokožky, snižuje tvorbu lupů a nadměrné maštění vlasů, zlepšuje lesk a bohatost vlasů. Vlasové vody obsahují různé druhy bylinných extraktů (heřmáněk, řebříček, aloe vera), které jsou určeny na určité problémy s vlasy a vlasovou pokožkou. Zlepšují funkci kůže, působí protizánětlivě a dodávají příjemnou vůni. Antioxidanty, vitamín E, vitamíny podporující keratin, panthenol, vitamíny skupiny B, biotin, ošetřují vlasy a podporují jejich růst.

Zima (prosinec, leden, únor) - nabízíme ke každému úkonu hloubkovou regeneraci na vlasy, která se provádí na umyté vlasy vlasovou kúrou (silnější koncentrát balzámu, kondicionéru na vlasy). Nechává se působit

zahřátím dvacet minut na vlasech. Vhodný je na vlasy s poškozenou strukturou, chemicky ošetřené a jemné. Účinky - obnovuje přirozenou vlhkost, vyrovnává poškození struktury, zlepšuje rozčesávání vlasů, dodává lesk, pružnost, pevnost a hebkost.

Jaro (březen, duben, květen) - nabízíme zdarma pro naše klientky jednoduchou úpravu vlasů. Kulmování, krepování a žehlení.

Pro naše věrné zákaznický máme připravené kartičky, na které budou sbírat razítka. Ta získají za každý úkon (kartičku je možné využívat také u pánských a dětských stříhů). Po každé šesté návštěvě je pak pro ně připravena foukaná ondulace zdarma. Platnost akce je až do konce května.

Z organizačních důvodů bude v tomto školním roce kadeřnická provozovna otevřena pouze v liché týdny.

Rádi vás uvítáme v naší provozovně, která se nachází v budově naší školy.

Dalším bonusem je také možnost zakoupit si u nás dárkový poukaz pro své blízké na kadeřnické i kosmetické služby.

Těšíme se na vaši návštěvu.

Nechte se ošetřit moderní ultrazvukovou kosmetikou

Kosmetická provozovna střední školy na Přímětické ve Znojmě přichází s novým přístrojem. Tím je ultrazvuková špachtle.

Tento přístroj umí doslova zázraky. Jde o moderní zařízení, které pracuje na bázi vysokofrekvenčních vibrací. Umí bezbolestně, šetrně a velmi účinně vyčistit pleť do hloubky.

V kosmetické praxi má dvojí využití:

1. čisticí účinek - pracuje jako peeling a zároveň hloubkově čistí

2. regenerace - využívá se k zpracování účinných látek do pleti a také působí jako lifting. Pleť vypíná, zjemňuje a regeneruje.

Hlavní účinky ultrazvukové špachtle se vyznačují vyhlazením jemných i hlubších vrásek a jizev po

akné i jeho potlačení. Dále ke zmírnění nežádoucí pigmentace, zlepšení pružnosti a hydratace pleti. Přístroj také zpomaluje proces stárnutí, odstraňuje nečistoty, uvolňuje póry. Mnohonásobně zvyšuje účinnost kosmetických přípravků v podobě ampulek a sér.

Tato technologie nahrazuje nepříjemné a agresivní mechanické čištění pleti. Po ošetření nemá klient podrážděnou pleť s červenými flečky a nehrozí případné zanesení infekce. Výsledkem je čistá, hydratovaná, rozjasněná, dobře prokrvená a zdravá pleť mladšího vzhledu.

Přijďte nás navštívit a vyzkoušet novou kosmetickou metodu. Ultrazvuková špachtle je v provozu již od října.



Studenti z Přímětické pomáhají uměním

Poslední květnový den se studenti druhého ročníku oboru Sociální činnost vydali na Hradiště. Jejich kroky směřovaly do Denního stacionáře sv. Damiána. Nebyl to však pouze výlet či procházka přírodou. Rozhodli se totiž udělat radost klientům stacionáře.

V hodinách výtvarné výchovy vymysleli a zrealizovali projekt „Pomáháme uměním“. Nafotili snímky přírody a různé motivy zátiší. Ve škole pak nainstalovali prodejní výstavu těchto fotografií. Postupně se výstava stala putovní. Svými díly se prezentovali na letošním Majálesu, ve francouzském bistro Chez Martine na Malé Michalské ve Znojmě a nakonec i na tradiční Výstavě pod širým nebem, kterou pravidelně pořádá Foto - galerie Taurus.

„Překvapilo mě, s jakou vervou se studenti do projektu pustili. Moc jsem jim fandila. Všem, kteří přispěli na tuto charitativní akci koupí jejich výtvarů, bych chtěla poděkovat. Vybrali jsme částku 2 250,- Kč“, zhodnotila akci pedagožka Mgr. Kateřina Kotoučová.

Ve stacionáři pak studenti s radostí přivítala vedoucí zařízení Mgr. Soňa Foitová, sociální pracovníci i samotní klienti. Žáci předali kromě peněz i fotografie, které se neprodaly, a plakát s motivem celého projektu. Chvilí besedovali s klienty a zaměstnanci zařízení. Pořádili i pár společných fotografií na památku. Udělali si také krátkou procházku po okolí, kde se opět věnovali focení. Bylo to příjemně strávené dopoledne.



Hospodářská komora ocenila Lenku Sobotkovou

Hospodářská komora České republiky oceňuje nejlepší absolventy technických oborů, gastronomických oborů a oborů služeb. Ti musí splnit přísná kritéria během studia i praxe. Pro firmy je uchazeč o zaměstnání s tímto oceněním zárukou kvality.

Slavnostní předávání „Osvědčení HK ČR“ se uskutečnilo 30. září 2016 v rámci veletrhu FOR GASTRO v pražských Letňanech. Zahájil ho prezident Hospodářské komory ČR Vladimír Dlouhý spolu s náměstkyní ministerstva pro místní rozvoj Simoneou Zikmundovou, náměstkem ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy Jaroslavem Fidrmucem, zastupitelem hl. města Prahy Patrikem Nacheřem, viceprezidentem HK ČR Zdeňkem Sommerem.

Krásné třetí místo získala v opravdu silné konkurenci Lenka Sobotková ve své kategorii Kadeřník.

Absolventka naší školy zaujala odbornou porotu svou závěrečnou ročníkovou prací na téma „Dámský společenský účes pro tanečnici ve Star Dance“.



AD MOTIVE s.r.o.

AUTOŠKOLA CHLÁDEK

www.autoskola-chladek.cz




**Truhlářství
ZdeNo, s.r.o.**
www.truhlarstvi-zdeno.cz



DAROS ZNOJMO s.r.o.
PRODEJNA - PŘÍMĚTICKÁ 1813/64
• ochranné pracovní pomůcky, oděvy, obuv, rukavice
• čisticí a úklidové prostředky, hygienické potřeby
• kartáčnické a papírenské zboží • šicí dílna - výroba pracovních oděvů
ČISTĚ - BEZPEČNĚ - PROFESIONÁLNĚ
tel.: +420 515 226 263 fax: +420 515 220 997 e-mail: daros@daros.cz www.daros.cz

VALDAstav
www.valdastav.cz
S.r.o. stavební společnost

Autodružstvo Znojmo
www.autodruzstvo-znojmo.cz

BIMOK AIR
ZNOJMO S.R.O.
www.bimokairznojmo.cz

VARGA
VENDING - HORECA - SERVICE
Domluvíme si u naší firmy provoz automatu na kávu
• espresso kávovary pro kanceláře a domácnosti
• automaty do veřejných prostor, firemních provozů i kanceláří
• možnost zkušebního provozu
Dobšická 3, 669 02 Znojmo
606 826 140
515 220 849

ELSPACE

**MGR. PETR BINDER
ADVOKÁT ZNOJMO**
mobil: +420 602 773 678
email: binder.advokat@gmail.com
www.binder-advokat.cz

**HOTEL
BERMUDA**
www.hotelbermuda.cz
Hotel v srdci Znojma

MALÍŘ - NATĚRAČ
LEO HOSNEDEL
LESKA HORNÍ 5, ZNOJMO
TEL. 724 313 928

penzion Podýjí Havraníky
Ubytování na jihu Moravy
www.penzionpodyji.cz

**ČOKO
VEČEŘA**
www.cokovecera.cz

JH truhlářství
Jiří Hrdina
Pavlice 124, 671 02 Šumná
Tel.: 603 534 179
e-mail: j.hrdina@centrum.cz

VINO HORT
Degustační sklep
Leska 69, Dobšice
otevírací doba
PO-PÁ: 9.00-11.30,
12.00-17.30
SO: 10.00-18.00
NE: dle dohody

**MANIPULAČNÍ
TECHNIKA**
Josef Valášek
tel: 775 255 211
e-mail: jova@centrum.cz

zoukar
okna dveře
mobil: 733 537 604 www.zoukar.cz
Cafe Muzeum
& Cafe | restaurant

**Sigmund transport, s.r.o.,
Husova 23, Miroslav**

OSOBNÍ DOPRAVA
4 Petr Chochola +420 608 707 225 petrchochola@seznam.cz
8 Vančurova 13, 669 02 Znojmo
16
www.znojmo-autodoprava.cz

**VELKOBOCHOD
PAPÍREM**
A2 papír
s.p.s. r.o.

7Z zonet computers

coop JEDNOTA
spotřební družstvo
MORAVSKÝ KRUMLOV

Restaurace u Radnice
Zelená 11
669 02 Znojmo
web: www.restaurace-uradnice.webnode.cz
e-mail: restaurace.uradnice@gmail.com
Tel.: +420 777 340 219

první apelační systém v ČR
sauvignon | ryzlink rýnský | velštilské zelené
www.vocznojmo.cz

ZNOJEMSKÁ PEKÁRNA

perito
vchodové dveře

VINO ZNOJMO
VINA ORIGINAL CERTIFICATE

Bidvest Foodservice
... první volba pro gastronomii

BOWLING SPORT BAR
www.bowling-znojmo.cz

