



Naši absolventi získají spolu s maturitním vysvědčením také Europass (první jednotný celoevropský soubor dokladů o vzdělání, osobních kompetencích, jazykových dovednostech, odborné kvalifikaci a pracovních zkušenostech držitele).

Díky tomuto „certifikátu“ je absolventům uznáno jejich vzdělání a otevírají se jim tak dveře ke studiu a práci v celé Evropské unii.

Cílem je usnadnit v celé Evropě mobilitu studentů a pracovníků, uznávání kvalifikací získaných odborným vzděláváním v různých zemích Evropské unie a přispět tím k jejich větší profesní integraci na evropském trhu práce.

Europass:

- pomáhá absolventům, aby byla jejich kvalifikace, dovednosti a schopnosti srozumitelné celé Evropě;
- popisuje vzdělání, znalosti, pracovní zkušenosti a ostatní dovednosti a schopnosti jeho držitele;
- usnadňuje komunikaci mezi zaměstnavateli a uchazeči o práci, studenty a vzdělávacími institucemi v zemích Evropské unie a Evropského hospodářského prostoru.



Dále žákům nabízíme

- barmanský kurz, kurz baristy a sommeliera;
- kurz studené kuchyně a vykraiování (ovoce, zelenina);
- účast na gastronomických soutěžích;
- získání řidičského průkazu skupiny A, B;
- vlastní stipendijní program hrazený z prostředků SRPŠ;
- výuka jazyků (anglický, německý, ruský);
- odborná praxe v hotelích a restauracích všech kategorií;
- návštěva tuzemských i zahraničních veletrhů a výstav;
- odměny při odborném výcviku 100 Kč-1 000 Kč měsíčně.

Výhody oproti jiným školám

Naučíme tě nejen teorii, ale hlavně ti poskytneme praxi, kterou zajišťujeme na cvičných pracovištích ve škole a také na smluvních pracovištích na Benešovsku (Hotel Kácov, Restaurace Stará Myslívna Konopiště, Benica s.r.o. Benešov, EA Hotelový resort SEN Senohraby) a v Praze (Aquapalace Hotel Praha, Restaurace La Gare - Dům francouzské gastronomie Praha, Hotel Corinthia Praha), popřípadě v dalších podnicích.



- ▲ Nejvýznamnější smluvní pracoviště školy, kde žáci vykonávají odborný výcvik.
- ▲ Předání Europassů všem účastníkům zahraničních stáží.
- ▲ Závěrečný raut, který je vyvrcholením každoročního Kurzu studené kuchyně.

Kontakty na školu

**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště,
Vlašim, Zámek 1**



Vlašim: 317 842 279, 317 842 062
OP Tehov: 317 842 394, 317 842 534



info@sosasou-vlasim.cz
info.tehov@sosasou-vlasim.cz



Novinky, fotky, informace...
najdete pravidelně na našem fb profilu:
www.facebook.com/sosasouvlasim



Chcete se dozvědět více informací?
Podívejte se na naše internetové stránky:
www.sosasou-vlasim.cz

Dny otevřených dveří

Přijďte se poradit a podívat do naší školy na základě telefonické dohody v době běžného vyučování od 7.30 hod. do 13.00 hod. a ve dnech otevřených dveří. Více informací na našich internetových stránkách: **www.sosasou-vlasim.cz**.

**Chceš být odborníkem
v české i zahraniční gastronomii?**



Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1

Obor vzdělání: **Gastronomie**
(65-41-L/01)



Středočeský kraj



Profil absolventa

Vstupní předpoklady žáků: splnění povinné školní docházky

Dosažený stupeň vzdělání: úplné střední odborné

Délka a forma vzdělávání: 4 leté, denní

Způsob ukončení a certifikace: maturitní zkouška
vysvědčení o maturitní zkoušce

Po složení maturitní zkoušky může absolvent pokračovat ve studiu na VOŠ a VŠ.

Absolvent:

- má kultivované společenské chování, je schopen reprezentovat firmu a spoluvytvářet její image;
- umí komunikovat ve dvou světových jazycích a má všeobecný kulturní přehled;
- ovládá přípravu jídel teplé a studené kuchyně, teplých a studených moučnicků a teplých nápojů pro běžné i slavnostní příležitosti včetně jídel dietních;
- ovládá techniku expedice jídel a nápojů, opracování potravin a jejich technologické zpracování;
- dokáže uplatňovat zásady zdravé výživy v gastronomické praxi;
- má přehled o strojním zařízení a vybavení provozoven, o úrovni gastronomických služeb v zahraničí;
- vykonává obchodně podnikatelské aktivity, orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních;
- je schopen řídicí činnosti ve stravovacím provozu (pracovník ve středních technickohospodářských funkcích v pohostinství, pracovník ve stravovacích a ubytovacích zařízeních - v restauracích a provozovnách rychlého občerstvení, penzionech a hotelech);
- pracuje ve vedoucích pozicích jako šéfkuchař, odborný pracovník gastronomické činnosti (provozní, marketingové, obchodně podnikatelské);
- orientuje se v cizích kuchyních a v zážitkové gastronomii, dokáže pružně reagovat na nové trendy.

Odborné vědomosti absolventa:

- ovládá moderní poznatky o výživě člověka v různých věkových kategoriích i v léčebné výživě;
- osvojuje si a uplatňuje zásady zdravé výživy v gastronomické praxi;
- zná základní sortiment potravin, zpracovávaných surovin a nápojů, jejich jakost, vlastnosti, gastronomické využití a šetrnou manipulaci s nimi;
- je seznámen s funkcí technického vybavení a strojního zařízení provozoven pro výrobu a odbyt, s jejich efektivním využíváním a s běžnou údržbou;
- umí sestavovat a kalkulovat jídelní a nápojové lístky pro různé kategorie gastronomických zařízení a různé druhy společenských akcí;
- umí využívat odborných vědomostí a dovedností k vykonávání a k zabezpečení ubytovacích služeb a ke kontrole jejich kvality;
- osvojuje si základní dovednosti marketingu a zvládá je aplikovat v praxi.

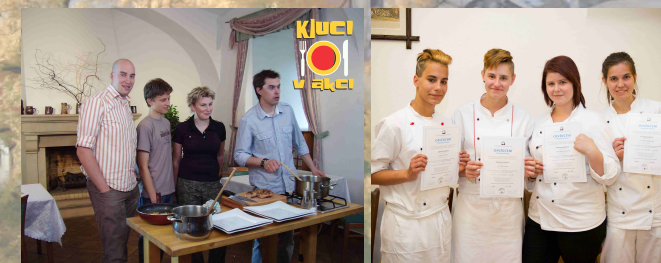
Aktivita našich žáků



- ▲ Pohled na baristický kurz a naši soutěžící v odborné gastronomické soutěži.
- ▲ Žáci se účastní v průběhu roku řady zajímavých cateringových akcí.

Učební plán

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku				Počet hodin celkem
	1.	2.	3.	4.	
<u>Všeobecně vzdělávací předměty</u>					
Český jazyk a literatura	3	3	2	2	10
Anglický jazyk	2	2	2	2,5	8,5
Německý jazyk	2	2	2	2,5	8,5
Občanská nauka	1	1	1	-	3
Dějepis	2	-	-	-	2
Právo	-	-	-	1	1
Matematika	2	3	2	2	9
Ekologie	1	-	-	-	1
Chemie	1	2	1	-	4
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informatika	2	1	-	1	4
Písemná komunikace	2	1	-	-	3
Aplikovaná psychologie	-	2	-	-	3
Ekonomika	2	2	2	2	8
Účetnictví	-	-	-	2	2
<u>Odborné předměty</u>					
Potraviny a výživa	1	2	1	1	5
Technologie	2	2	2	2	8
Stolníčení	1	2	-	-	3
Odborný výcvik	6	7	17,5	14	44,5
CELKEM	33	33	31	31	134,5



- ▲ Z natáčení pořadu Kluci v akci, kde se skvěle předvedli i naši žáci.
- ▲ Kurz studené kuchyně je zakončen rautem, který připraví sami žáci, a kde z rukou mistra kuchaře pana Picky převzou osvědčení o absolvování kurzu.