Školní zpravodaj

Zpravodaj přinášející nejdůležitější novinky z dění v SOŠ a SOU Vlašim v uplynulém měsíci.

ZDARMA | 02/2014 | 28|02|2014

měsíčník | vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

Projekt UNIV 3 zdárně dokončen 01
Autoškola SOŠ a SOU Vlašim se představuje 02
ENERSOL 2014 03
Business forum - Autentická thajská kuchyně 03
Soutěž dovedností na cukrárně 04
Prezentace firmy IMPA na pracovišti odborného vyučování 04
Poděkování zaměstnancům cukrárny 04
Rozhovor s Ing. Jiřím Jarošem - SODEXO 05
Kurz Sommeliérství za pár dnů v naší škole 06
Nabídka kurzů pro naše žáky 06
Barista je dnes opravdu velmi ceněný člen kvalitní restaurace 07
Rozhovor měsíce s úspěšným absolventem naší školy 08
Školní bar jako součást praktické výuky 11
Cesta na zkušenou do slovenské Žiliny 11
Akce, kterých se naši žáci zúčastní v březnu 11
Pozvánka na pravidelné společné výběhy ve Vlašimi s RunGo.cz 12
Výzkoušeli jsme za Vás - Lyžovačka ve Ski Areálu Chotouň 13
Silový čtyřboj zdatnosti dívek s rekordem 14
Pozvánka pro zájemce o studium na SOŠ a SOU Vlašim 16

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Najdete nás také na facebooku:
www.facebook.com/sosasouvlasim

Projekt UNIV 3 zdárně ukončen

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Dne 27. 2. 2014 se v SOŠ a SOU v restauraci U Krbu se uskutečnilo slavnostní předání certifikátů pro profesní kvalifikaci BARMAN (65– 009–H).

Tento akt byl završením úspěšného zvládnutí všech šesti výukových modulů, které vedla p. Horálková jako autorizovaný zástupce pro výuku tohoto kurzu, a hlavním cílem bylo předvedení znalostí a dovedností před zkušební komisí. Z deseti přihlášených kandidátů pouze šest obstálo. Dva přestali docházet v začátku kurzu a dva uchazeči nepřišli ke zkoušce. Hodnotitelé ve složení Mgr. Hana Hejhalová, Mgr. Věra Jindrová a Martin Zvára absolvovali dvoudenní školení v Pardubicích, tím získali potřebný certifikát pro danou funkci. Prvního zkušebního dne se zúčastnili zástupci Národního ústavu pro vzdělávání Ing. Bc. Tomáš Cimbálník a PhDr. Jolana Kopřiva Myslivcová. Jejich hodnocení bylo velmi příznivé, bez připomínek.

V pilotním ověřování jsme prokázali schopnost připravovat a vést barmanský kurz, proto nabídneme široké veřejnosti a úřadům práce možnost absolvovat kurz pro získání kvalifikace.

text: RSDr. Květuše Studničková
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Autoškola SOŠ a SOU Vlašim se představuje

Trochu historie:
V minulosti škola vlastními silami zabezpečovala pouze výuku teorie pro získání řidičských oprávnění a praktický výcvik v řízení motocyklu a traktoru pro žáky oborů vzdělání Opravář zemědělských strojů a Automechanik. Praktický výcvik v řízení osobního a nákladního automobilu do roku 1993 byl zajišťován externě autoškolou Svazarmu Benešov a následně autoškolou Václav Bareš Benešov. Od září uvedeného roku byl vozový park autoškoly rozšířen o osobní automobil Š 105 a nákladní automobil trambus Š 27 MTS a autoškola se tak stala soběstačná pro výuku všech skupin. Za dobu už více než dvacetileté samostatné existence připravila téměř tisíc řidičů nákladních automobilů, kdy se řada z nich věnuje této činnosti profesně. Někteří si i následně rozšířili kvalifikaci pro řízení autobusu a tak se s našimi absolventy můžeme setkat i při této činnosti.

Vozový park
Vozový park autoškoly byl postupně doplňován o další vozidla v návaznosti na změny předpisů týkajících se požadavků na výcviková vozidla a jejich modernizaci. A tak byl na podzim loňského roku zakoupen motocykl YAMAHA 125 SPD pro přípravu k získání řidičského oprávnění na skupinu A1, který bylo možné poprvé vidět v expozici naší školy na přehlídce škol v Benešově. Rok před tím byl zakoupen nový moderní traktor Zetor Proxima 80, který doplnil dosud používané traktory Zetor 7211 a 5211. Před necelými pěti lety byl do té doby používaný nákladní automobil Liaz 110 nahrazen skříňovým nákladním automobilem DAF LF55, který svým provedení patří mezi nejmodernější používaná vozidla. Vozový park kromě přívěsů za traktory doplňuje ještě osobní automobil Peuegot 206 a motocykl YAMAHA Virago 535 pro získání řidičského oprávnění skupiny A2.

Možnosti a způsoby přípravy pro získání řidičského oprávnění
Autoškola prioritně zabezpečuje přípravu pro žáky, kteří mají získání řidičského oprávnění jako součást kvalifikace obsažené ve výstupech školních vzdělávacích programů. Pro žáky oborů vzdělání Opravářské práce a Opravář zemědělských strojů je to ve druhém ročníku příprava pro získání řidičského oprávnění na traktor a pro opraváře zemědělských strojů ve třetím ročníku rozšíření na osobní a nákladní automobil. Tyto dvě skupiny mají ve třetím ročníku v osnovách i žáci oboru vzdělání Mechanik opravář motorových vozidel. Příprava na získání řidičského oprávnění uvedených skupin ve všech těchto oborech je zdarma. Díky tomu, že příprava probíhá v autoškole zřízené při škole, se na žáky vztahují další výjimky, které v běžných autoškolách nejsou možné. Žáci po ukončení přípravy mohou konat závěrečné zkoušky, i když ještě nesplňují podmínku požadovaného věku, ale řidičský průkaz je jim vydán až po dosažení požadovaného věku. Dále mohou konat společnou přípravu pro získání řidičského oprávnění na osobní a nákladní automobil a obě skupiny získají při jedné závěrečné zkoušce, zatímco předepsaný postup bez výjimky vyžaduje nejprve získat řidičské oprávnění na osobní automobil a následně zahájit přípravu na získání řidičského oprávnění na nákladní automobil. V neposlední řadě je to možnost získání řidičského oprávnění na nákladní automobil bez omezení hmotnosti ve věku 18 let, i když novelou příslušného zákona platnou od 19. ledna loňského roku je možné toto oprávnění získat až ve věku 21 let. Naši absolventi tak mohou od 18 let řídit nákladní automobil s celkovou hmotností do 7,5 tuny a po dosažení věku 21 let mohou řídit jakýkoliv nákladní automobil, aniž by museli dělat nějakou další zkoušku.

Kromě uvedeného autoškola nabízí všem zájemcům z řad žáků naší školy bez ohledu na obor vzdělání přípravu na získání řidičských oprávnění všech skupin, které je možné získat ve věku do 18 let, a to za výhodných podmínek. Většina zájemců si myslí, že výhodné podmínky se týkají hlavně ceny, ale to není možné, neboť náklady na přípravu jsou stejné jako v jiných autoškolách a není možné tuto přípravu nějak dotovat, když není zahrnuta v osnovách. Výhodnost je především v tom, že je příprava zabezpečována na moderních vozidlech, výuka teorie navazuje bezprostředně na výuku ve škole a tak není nutné někam jinam docházet a čekat na zahájení. V nezbytném rozsahu jsou žáci při dodržování dohodnutých pravidel uvolňováni z vyučování na provádění praktického výcviku v řízení vozidla. Díky tomu se každoročně přihlásí k získání řidičského oprávnění několik desítek žáků. Nejvíce je to v prvním ročníku pro získání řidičského oprávnění na motocykl skupiny A1, kdy např. ze třídy opravářů zemědělských strojů se každoročně přihlásí více než třetina žáků. Přes zimu probíhá výuka teorie a v jarním období je dokončen výcvik v řízení vozidla a jsou konány závěrečné zkoušky. Ve třetím ročníku se někteří žáci připravují k rozšíření této skupiny na skupinu A2 a mohou pak v souladu s platnou legislativou získat možnost řídit motocykl bez omezení výkonu už ve věku 20 ti let. Rovněž žáci ostatních oborů využívají možnost přípravy pro získání řidičského oprávnění na osobní automobil a v poslední době i na traktor. Tato příprava není vázána počasím a tak kurzy pro zájemce začínají vždy na začátku každého pololetí.

Současný stav
V současné době je v přípravě 79 žáků, u kterých je předpoklad získat do konce školního roku 10 oprávnění na nákladní automobil, 21 na osobní automobil, 36 na traktor, 11 na motocykl skupiny A1 a 3 na motocykl skupiny A2. Závěrečné zkoušky jsou již rozplánovány od začátku měsíce března do konce června a žáci jsou na jednotlivé termíny zařazováni dle dosahovaných teoretických znalostí a u některých skupin s přihlédnutím k věku.

Přeji i tímto způsobem všem žákům úspěšné absolvování závěrečných zkoušek a následně mnoho šťastně najetých kilometrů.

text: Mgr. Josef Doubek
vedoucí autoškoly SOŠ a SOU Vlašim
foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim

Enersol 2014

Každým rokem se naše škola účastní soutěže ENERSOL. Jedná se o soutěž, která se zabývá alternativními zdroji energie a jejich uplatněním v praxi.

Letos se do ní přihlásili čtyři žáci. Tři byli z prvního ročníku oboru Opravář zemědělských strojů, jmenovitě Martin Mátl, Petr Miker, Pavel Hoffman. Čtvrtý žák,Vlastimil Bejbl, byl z druhého ročníku stejného oboru. Žáky především zajímala problematika, kterou studují, a to je téma Elektromobil, Palivo pro automobily CNG a Hybridní automobil. Největší úspěch získalo téma Větrné elektrárny. Martin Mátl se umístil s touto prací na pěkném čtvrtém místě. Další postupové místo obsadil Petr Miker s tématem Elektromobil. Oba žáci tak postoupili do krajského kola, které proběhlo v úterý 25. února v Benešově.

Petr Miker nakonec v těžké konkurenci obsadil sedmé a Martin Mátl osmé místo.Kluci tak ale měli alespoň příležitost, načerpat zkušenosti do dalších ročníků této soutěže.

text: Jaroslava Kršková
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Business forum – Autentická thajská kuchyně - NEJLEPŠÍ CHUŤ THAJSKA V EVROPĚ

Dne 13. 2. 2014 se učitelé odborného výcviku Helena Vosátková a Martin Zvára zúčastnili v pražském hotelu FOUR SEASONS PRAHA jedinečného mezinárodního kongresu, na kterém renomovaní thajští šéfkuchaři představili autentickou thajskou kuchyni v Evropě.

Pražský kongres se konal pod záštitou thajského velvyslance, kterým je pan Vitavas Srivinok.

V průběhu celé akce kuchaři seznamovali hosty s Thajskem a jeho národní kuchyní. Zaměřili se na přípravu rýže a pokrmu kari. Po celou dobu se zde také prezentovaly firmy, které se zabývají dovozem surovin, potřebných na přípravu thajských pokrmů.

Zajímavá byla také účast a vyprávění dánského šéfkuchaře Henrika Yde Andersena, který provozuje v Kodani restauraci Kiin Kiin Thai Restaurant a jako jediný získal pro thajskou restauraci „Michelinskou hvězdu".

V poledne byl pro všechny účastníky připraven oběd, složený z tradičních pokrmů thajské kuchyně.

Účastníci si také užili odpolední recepci, kde byly představeny nejlepší speciální recepty pro malé pohoštění tzv. jednohubky.

Celá akce byla pro všechny zúčastněné přínosem, kromě možnosti ochutnat netradiční pokrmy, bylo zajímavé slyšet vyprávění o gastronomii v pro nás exotické zemi.

text & foto: Martin Zvára

Soutěž dovedností v cukrárně

Dne 29. 1. a 30. 1. 2014 jako každý rok proběhlo školní kolo soutěže odborných dovedností v oboru Cukrář a Potravinářská výroba. Soutěž proběhla v provozním středisku cukrárny.

Soutěžní výrobky hodnotily učitelky odborného výcviku.

Žákyně 3. ročníku oboru Cukrář se zapojily do soutěže s cílem vyzkoušet si výrobu dortu jako u závěrečných zkoušek.

Soutěžily na volné téma dortu, nejhezčí dort vypracovala Eliška Kučová.

Zároveň soutěžili i žáci 2. ročníku Potravinářské výroby, zde překvapil dort žáka Davida Kudry.

K našemu milému překvapení se všem zúčastněným dorty zdařily.

text: kolektiv pracovníkůcukrárny
foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim

Prezentace firmy IMPA na pracovišti praktického vyučování

Dne 5. února 2014 se v SOŠ a SOU Vlašim v provozovně cukrárny zúčastnili žáci všech ročníků oboru Cukrář instrukčně metodického předvádění nových tech. postupů pekařských a cukrářských prací firmy IMPA Zruč nad Sázavou.

Technolog firmy s obchodním zástupcem, panem Jiřím Horským, prezentovali výrobní program zaměřený na výrobu ze špaldové mouky. Po krátkém úvodu a seznámení s programem byli žáci vyzváni ke spolupráci. Všichni byli velice překvapeni, s jakým programem se firma prezentovala.

Vyrábělo se sladké pečivo sypané drobenkou a sladké kukuřičné pečivo s náplněmi. Výroba byla zajímavá, neboť se předvedly úplně nové tvary výrobků. Po skončení práce, která se žákům vydařila, následovala odměna.

Po obědě žáci ochutnali vyrobené sladkosti a část si odnesli na snídani. Chtěli bychom poděkovat obchodnímu zástupci firmy IMPA, že nám věnoval čas a zkušenosti.

Pro žáky byla prezentace vhodným doplněním učiva a ukázky nových trendů v cukrářské výrobě mohou použít i u závěrečných zkoušek. Těšíme se na další spolupráci.

text: kolektiv pracovníků cukrárny
foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim

Poděkování všem v cukrárně

I takovéhle dobroty umí ve vaší školní cukrárně. Nejen vzhledově, ale také chuťově byl DORT vynikající.

Tahle povedená kopačka udělala velkou radost našemu patnáctiletému vnukovi (fotbalistovi).

Velké poděkování všem zaměstnancům Vaší školní cukrárny zasílá společně s pozdravem paní Žirovnická starší

text: bývalý zaměstnanec SOŠ a SOU Vlašim

Rozhovor s Ing. Jiřím Jarošem - SODEXO

V tomto čísle Školního zpravodaje bych vám ráda představila pana Ing. Jiřího Jaroše, který pracuje u firmy SODEXO zaměřené na společné stravování pro obchodní a průmyslové společnosti. Pan Ing. Jaroš zde pracuje na pozici district manažer a účastní se jako komisař při maturitních a závěrečných zkouškách SOŠ a SOU Vlašim.

Naše škola již několik let úzce s touto firmou spolupracuje na bázi smluvních pracovišť pro odborný výcvik kuchař – číšník.

Pane Jaroši nejdříve se Vás zeptám, jakou školu a kde jste ji vystudoval?
Studoval jsem na SOU společného stravování Chlístov obor kuchař s maturitou. Tato soukromá škola se později sloučila se SOŠ a SOU Vlašim.

Jak vzpomínáte na dobu studia a kde jste vykonával odborný výcvik?
Odborná praxe byla velmi pestrá. Každého půl roku jsme se střídali na různých smluvních pracovištích, abychom měli zajištěnou různorodost v oboru. Měl jsem tak možnost se dostat např. do bývalého Paláce kultury, tam byla výrobní kapacita až 8 tisíc jídel denně. Dále jsem byl na praxi Hotel Pošta v Benešově, kde jsem měl možnost být nejen v kuchyni, ale i na úseku obsluhy. Nejpestřejší praxe však byla u Zeleného stromu, zde jsme měli učňovské středisko. Vzpomínky na studium jsou zcela pozitivní a velmi dobře hodnotím, že jsme byli 50% ve škole a 50% na praxi. Dále naše škola pod vedením paní dr. Studničkové pořádala zahraniční stáže v Belgii, tak jsem tuto možnost rád uvítal a 2x jsem této akce zúčastnil. Rád také vzpomínám na učitele odborného výcviku pana Luďka Jelínka, od kterého jsem se hodně naučil. Řízením osudu je dnes můj bývalý učitel mým podřízeným v jedné z našich restaurací a to konkrétně ve firmě MARS POŘÍČÍ, kde působí na pozici zástupce šéfkuchaře.

Před jménem máte titul inženýr, to znamená, že jste dále pokračoval ve studiu. Nastoupil jste na vysokou školu hned po maturitě? Jakou vysokou školu jste vystudoval?
Ano, po maturitní zkoušce jsem nastoupil na Vysokou hotelovou školu na tříletý obor Management hotelových služeb, kde jsem studium zakončil bakalářským titulem. Následně jsem si tzv. „odkroutil" civilní vojenskou službu ve fakultní nemocnici v Motole, kde jsem vařil na dětském oddělení. Po skončení vojenské služby jsem se zajímal o další vzdělání. Shodou náhod byl na VŠH otevřen magisterský stupeň studia do kterého jsem nastoupil, po dvou letech a obhajoby diplomové práce na téma „Proces výroby chlazených jednoporcových jídel pro letecké společnosti" jsem získal titul ing. hotelových služeb.

Měl jste možnost při studiu na vysoké škole se zúčastnit zahraničních stáží?
V rámci vysokoškolského studia jsem zahraniční praxe nevykonával, a to z důvodů, že jsem studoval při zaměstnání. Pracoval jsem u Cateringu Gastro Hroch s.r.o., tím jsem splnil i povinnost mít určitou odbornou praxi při studiu.

Po skončení studia jste zůstal pracovat u firmy Hroch? Nebo jste hledal jiné uplatnění v oboru a bylo to snadné?
Musím říct, že to v mém případě snadné bylo a samozřejmě také štěstí stálo při mne. Hlavní důvodem, proč jsem hned uspěl, tak jak se říká „na první dobrou" bylo mé vysokoškolské vzdělání a 8 let praxe v gastronomii. Začal jsem pracovat jako manažer restaurace u firmy SODEXO, kde působím do dnes. V rámci SODEXO jsem měl možnost pracovně růst dále, a tak jsem se dostal až na svou současnou pozici district manager.

Jaká je Vaše pracovní náplň?
Pozice district managera má za úkol zajistit chod všech svěřených restaurací a samozřejmě rozvoj v rámci gastronomie svěřeného regionu. Dnes do mé kompetence patří celkem 14 restaurací a kuchyní v rámci Prahy, středočeského a severočeského kraje. Jednoduše se to dá popsat tak, abych zajistil hladký průběh všech mých svěřených gastronomických zařízeních, spokojenost našich klientů a naplnění ekonomických cílů. Jak toho dosáhnu je zcela v mých rukou, ale za podmínky dodržení všech legislativních norem a standardů firmy SODEXO.

Můžete mi představit firmu SODEXO?
Firma SODEXO je původně francouzská firma založená pouze jediným člověkem a to panem Bellonem. SODEXO je světovým lídrem v oblasti komplexních služeb. To znamená, že nejsme jen firma na stravenky a vaření, ale také třeba provádíme služby Facility managmentu, např. obsluhujeme ropné plošiny a zajišťujeme chod služeb v různých odvětvích, třeba v nemocnicích, ve věznicích, ve školách a na lodích. Jsme hrdí na to, že SODEXO provozuje restaurace v Paříži na Eiffelově věži a také v proslulém kabaretu MOULEN ROUGE.

Máte nějaké další cíle ve Vaší kariéře?
Mým osobním cílem je nadále pracovně růst v rámci SODEXO, což je u naší společnosti možné a příležitosti jsou nejen v ČR, ale dostáváme zajímavé nabídky i ze zahraničí. Samozřejmě bych se rád rozvíjel i osobně, a to zejména v dalším studiu v profesně vzdělávacím programu manažerských znalostí nad rámec vysokoškolského studia zakončené titulem MBA.

Měl byste pro naše žáky nějaký vzkaz co se týká oboru v gastronomie?
Vašim žákům bych rád vzkázal, aby svoji práci a řemeslo dělali v budoucnu jen poctivě! Protože nekvalitní jídlo se vždy pozná a úspěch se nikdy nedostaví.

Děkuji za rozhovor a těším se na další spolupráci s Vámi a firmou SODEXO.

text: Dagmar Petržilková
foto: archiv Ing. Jiří Jaroš

Kurz Sommeliérství za pár dnů v naší škole

K hezkému zážitku a k radosti nestačí pouze víno nachladit, otevřít a jen tak vypít. K dokonalosti daného okamžiku a vychutnání vína v jeho plné kráse je potřeba trochu více.

S vínem se musí umět zacházet, otvírat při správné teplotě, odhadnout dobu dekantace před konzumací, zvolit ten správný typ sklenky a samozřejmě i pokrm.

A právě o tom všem mají naši žáci jedinečnou příležitost dozvědět se více v kurzu nazvaném Sommeliérství (servis vín).

Ten proběhne již ve čtvrtek 6. března za účasti předního znalce vína a sommeliérů v Česku, pana Petra Doležala.

Petr Doležal o vínu říká: „Vínem se zapíjí narození člověka, každá významnější událost, a i když zemřete, vezmou pozůstalí do rukou skleničku. Ne nadarmo je v bibli na 160 odkazů na víno.“

Registrace do tohoto kurzu probíhá u paní Marie Horálkové (VUOV)

termín: 6.3.2014 (9.00-16.00)
kurzovné: 700 Kč
lektor: Petr Doležal

Žáci se na tomto kurzu naučí servis vína, dozví se o nejznámějších vínech Evropy, dostanou informace o správném skladování vína, o náplni práce sommeliéra, naučí se číst z etiket, sestavit vinný lístek, poznávat korky, vybrat správný druh skleničky.

Musí zvládnout šíři témat od výroby vína po senzorické určení vína bez degustace. Dále jim pan Doležal ukáže i tzv. vína defektní a naopak jim také dá ochutnat i opravdu kvalitní vína, aby poznali rozdíl.

Těšíme se na Vaši účast a věříme, že bude pro Vás tento kurz velkým přínosem do Vašeho profesního života.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon

---

použité zdroje:
http://www.denik.cz/z_domova/sommelier_vino20080418.html

http://havlickobrodsky.denik.cz/galerie/foto.html?mm=180408sommelier_vino

Nabídka kurzů pro naše žáky

Pro školní rok 2013/2014 organizujeme v naší škole tyto kurzy:

6. 3. 2014	**Sommelierství (servis vín)**	**cena 700 Kč**
19. 3. - 20. 3. 2014	**Barista (příprava kávy)**	**cena 1 000 Kč**
26. 5. - 29. 5. 2014	**Kurz studené kuchyně**	**cena 2 700 Kč**

Na všechny výše uvedené kurzy se mohou žáci hlásit u paní Marie Horálkové (VUOV), nebo elektronicky na: **horalkova@sosasou-vlasim.cz**.

Nabízíme Vám

PROSTOR PRO VAŠI REKLAMU
v tomto časopise.

Více informací:
zpravodaj@sosasou-vlasim.cz

Barista je dnes opravdu velmi ceněný člen kvalitní restaurace, staňte se jedním z nich!

Jedním z posledních letošních kurzů, na který mají naši žáci možnost se přihlásit bude dvoudenní kurz Baristy.

Kdo to ale Barista vůbec je? Barista je člověk, který se specializuje na přípravu a výrobu kvalitní kávy, obzvláště espressa a nápojů založených na espressu.

Správný barista má hluboké teoretické znalosti o původu kávy, jejím zpracování, pražení. Rozumí profesionálním kávovarům, perfektně ovládá seřízení mlýnku, používá speciální baristické nástroje. Po praktické stránce nekompromisně připravuje vždy pouze perfektní espresso. Trpělivě přenáší své znalosti a zkušenosti všem, kteří kávu milují a mají chuť se neco naučit a zlepšit kvalitu kávy v restauracích a kavárnách.

Samotný kurz, na který Vás touto formou chceme pozvat proběhne v naší škole (prostory školní Restaurace U Krbu) v termínu 19.-20. března a jeho cena je 1 000 Kč.

Kurz povede stejně jako v letech minulých osoba z osob nejpovolanějších - pan Michal Křížek.

Ten se začal kávě věnovat již od roku 2002 a dnes patří v České republice mezi absolutní špičku v této oblasti.

Jak sám pak Křížek uvádí: Své "žáky" se snažím odnaučit používat následující výrazy: presíčko, preso, eXpreso, pikolo, malé preso, velké preso, střední a bůhví jaké ještě jiné preso... Preso neznám, je pouze jen a jen jedno jediné mezinárodně uznané a srozumitelné espresso. Ptáte se, proč je v seznamu zakázaných slov i pikolo? Zkuste si ho objednat v Itálii a donesou vám nejspíš malé pivo. Pikolo je pouze český výraz pramenící z omylu, že dvakrát více vody v malém šálku je výhra pro hosta.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon

---

použité zdroje:
http://www.cafeart.cz

Protože mám v Praze velmi oblíbené restaurace sítě Ambiente, rozhodl jsem se zapátrat, zda v nich náhodou nepracuje někdo z našich bývalých absolventů. Jaké bylo mé překvapení, když jsem zjistil, že v jedné z nich - Restaurace Čestr, Legerova 27 opravdu jeden takový pracuje, a tak jsem za Michalem Mrázem vyrazil a trošku ho pro Vás vyzpovídal...

Michale ahoj, neviděli jsme se opravdu dlouho, představ se trošku našim čtenářům.
Zdravím všechny čtenáře Školního zpravodaje, jmenuji se Michal Mráz a studoval jsem na Zámku čtyřletý obor Kuchař (zakončeno maturitní zkouškou). Maturitní zkoušku jsem absolvoval v roce 2001.

Michale, co tě vedlo k tomu, že jsi se přihlásil na naši školu a na obor Kuchař?
Vaření mě bavilo už dřív, sice jsem pořád nevěděl zda ano či ne, ale na ZŠ jsem se k vaření dostal často, když jsme měli dílny a kuchyňky. Tam jsem k tomu právě „přičuchl“ a hodně mě to chytlo. Potom jsem se o vaření začal zajímat víc, vařit doma a rozhodl se právě pro Zámek.

Jak vzpomínáš na školu a školní léta?
Krásně (smích), to byla nádhera. Hned bych to vrátil.

Tím, že jsi byl na oboru Kuchař, měl jsi povinnou praxi, jaká byla a kde jsi ji absolvoval ty?
V prvním a druhém ročníku jsme měli praxi jen jeden den v týdnu, čili relativně málo. Měli jsme hodně teorie . Až ve třetím a čtvrtém ročníku byla praxe týden (pak týden škola), tak jsem si zařídil praxi sám, kdy jsem vařil v jedné restauraci. Domluvil jsem si směny tak, že jsem vařil sedm dní v kuse a druhý týden (školní) jsem měl pět dnů školy a volný víkend.

A co vyloženě školní praxe a školní pracoviště?
Mé začátky byly ve Zdislavicích (JZD pozn. red.), kde začínali všichni na„hromadách cibule“ a knedlících - což je mimochodem super a každý by si tím měl projít. Spousta mladých kuchařů, kteří se u nás teď uchází o práci si tímto „ profesním obdobím” neprošlo a je to vidět. Chvilku jsem byl v hotelu S.E.N. Senohraby, v benešovské nemocnici a ve třetím ročníku jsem byl hodně v Praze, kde jsme měli praxi na Ministerstvu obrany.

Všechna tvá praxe se týkala kuchyně, nebo jsi měl možnost vyzkoušet i roli číšníka?
„Na place” jsem byl jen během dobrovolných akcí, kdy jsme jezdili obsluhovat do Kongresového centra v Praze, ale nikdy mě to tam moc netáhlo.

Co ty a brigády?
Měl jsem je ve třetím a čtvrtém ročníku, kdy jsem přes léto vařil ve stejné restauraci jako jsem vykonával již zmíněnou školní praxi. Později jim tam „vypadl” jeden kuchař, takže jsem vařil v podstatě sám.

Co zahraničí? Byl jsi někde pracovně?
Bohužel, nedostal jsem se k ničemu. Po škole jsem šel na vojnu a i když jsem po vojně hodně chtěl někam vycestovat, nebyla příležitost. No a teď, teď už je pozdě.

Cizí jazyky v práci využíváš?
Mrzí mě, že jsem se málo učil (smích). Angličtina by se mi hodně hodila. Nějaké základy ze školy mám, ale tím, že jsem nebyl nikde v cizině a léta jsem ji nepoužíval, tak to člověk zapomene. Tady v práci máme systém, že chodí kuchaři mezi hosty servírovat jídlo a protože k nám chodí dost anglicky mluvících hostů, tak si tam bez znalostí jazyka připadám dost hloupě. Člověk se pak začne zakoktávat, není mu to příjemné a je na sebe sám naštvaný, že to s cizím jazykem nedotáhl trochu dál.

A ty jsi ani nematuroval z předmětu Anglický jazyk?
Ne, ne, ne... tedy vlastně ano, maturoval (smích). Odmaturoval jsem z ní, ale jak říkám, nejhorší je, že ji člověk šest nebo osm let nepoužívá a pak to nejde tak, jak by chtěl. Kdybych musel a měl možnost, určitě bych se postupně rozmluvil.

Maturoval jsi tedy v ruce 2001, co všechno jsi dělal po škole?
Po roce stráveném na vojně jsem měl velké štěstí, že mi má známá „dohodila” práci právě v Ambiente na Vinohradech (zaměření na italskou kuchyni), kam jsem v roce 2002 nastoupil. Připadal jsem si tam jak znovu v prvním ročníku učení. Na všechno jsem tam koukal jako na novou věc, pro mě to tam byl úplně jiný svět. Začínal jsem tam od úplného „mouly”, který jen něco podával, nosil nebo chvilku míchal. Tím, že jsem se na všechno ostatních kuchařů ptal a „otravoval” je, aby mě něco naučili a vysvětlili, proč se to dělá, jak se to dělá..., tak jsem se postupem času stal já tím, který učil „mladasy”. Po nějaké době jsem tam dostal nabídku, dělat zástupce šéfkuchaře, kterou jsem přijal a tak se dostal do vedení kuchyně. Byl tam relativně malý tým, kdy tam byl šéfkuchař, dva jeho zástupci a dalších osm kuchařů (vždy čtyři na směnu).

A pak jsi přešel sem do Čestru?
Ne, ne, koncept restaurace na Vinohradech byl už „okoukaný” a postupně vše začalo upadat. Majitelé přemýšleli o změně celého konceptu, ale jelikož by tamní prostory nevyhovovaly (nešla by realizovat otevřená kuchyň...), rozhodli se, že změní pro svou restauraci prostory. Jako firma jsme tak všichni restauraci opustili a přemístili jsme se do současných prostor. Já jsem tedy ve stejné firmě již dvanáctým rokem. Pouze jsme změnili místo, tvář a ke zdravému jádru personálu přibrali nové posily.

Na rondonu nelze přehlédnout tvou pozici „sous chef”. Co tedy máš na práci

konkrétně pro neznalé?
Zastupuji šéfkuchaře a jsem jeden ze třech, kteří řídí celý tým. Máme to tu trošku s kolegy rozdělené, takže já mám na starost personalistiku, co se týče celé kuchyně. Plánuji tedy směny kuchařům, dělám pohovory s novými zaměstnanci dělám pravidelné měsíční hodnocení zaměstnanců, řeším dovolené... prostě vše, co se týče personálu a docházky.
Druhý kolega má například na starost receptury a inventury. A třetí nás kompletně zastřešuje. Nemá tedy na starost nic a přitom všechno.

A ty tedy ještě kromě této práce vaříš?
Víceméně nevařím. Vařím jen tehdy, když chci a mám zrovna náladu na vaření, nebo když je potřeba (když vypadne někdo ze směny a nemám náhradu...).
Řídím tu kompletně celou směnu, což obnáší v jednu chvíli čtyři pomocné síly (zelenina, úklid, nádobí), osm kuchařů a řezníka. Mám je kompletně na starost, dávám jim práci, kontroluji je ... nic jednoduchého (smích).
Jsem ale také u každého nového jídla, které se vymyslí. Je to tak, že vymyslíme, natrénujeme a uvaříme nové jídlo a potom to naučíme naše kuchaře a já už jen dohlížím na to, aby to vařili správně.

Co gastronomické soutěže? Zkoušel jsi nějakou?
Jednou jsem se přihlásil do soutěže „O nejlepší netradiční knedlík", ale nepostoupil jsem do finále, takže jsem z dvaceti účastníků neprošel mezi nejlepší čtyři a zůstal někde za nimi, kde se pořadí neurčovalo.

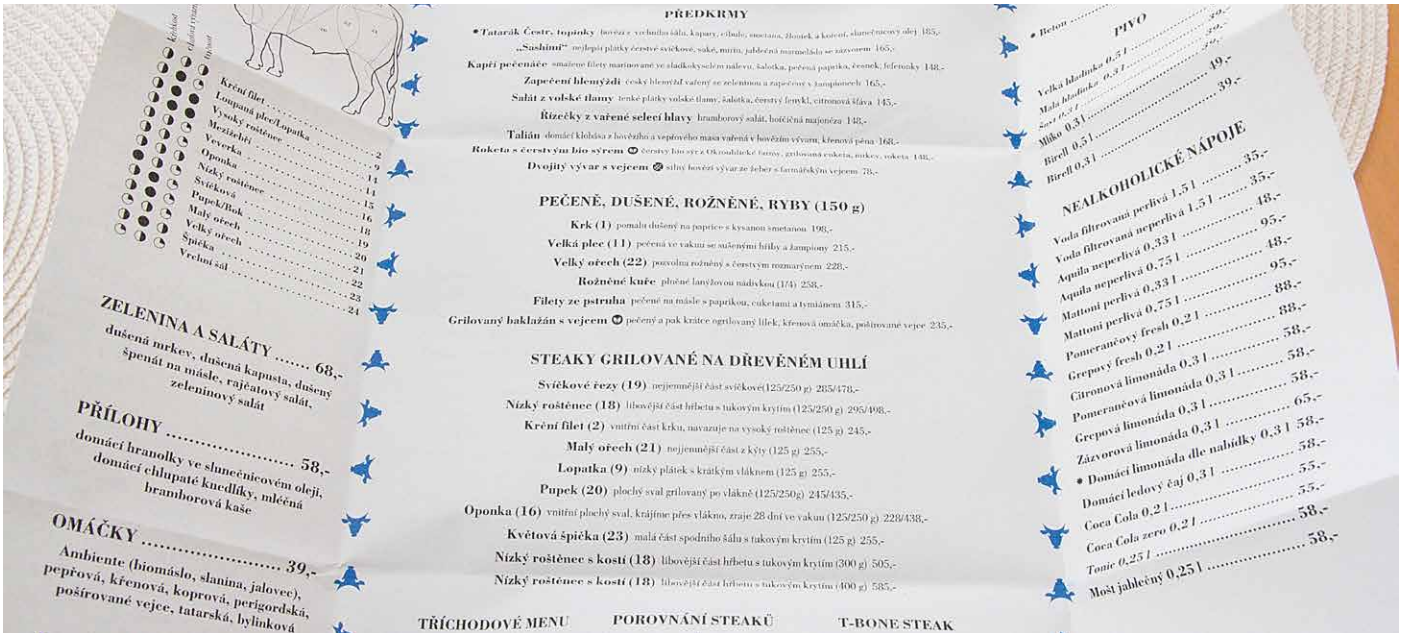
Díval jsem se k vám na internetové stránky, kde uvádíte, že máte vlastní farmu na skot a využíváte plemeno Čestr. Popiš nám to tedy trochu?
Čestr je vlastně původní české plemeno, které je vykřížené. Užitkovost je mléko-masná, což znamená, že je skok chován převážně na mléko, ale i na maso.
Některá plemena jsou mléčná, některá masná, pak jsou maso-mléčná (ty jsou převážně na maso) a pak je mléko-masný druh, což je právě náš Čestr.
Koncept naší restaurace je postaven tak, že budeme brát lokální české suroviny, které jsou z nejbližšího okolí a naprosto čerstvé. Proto jsme vybrali plemeno Čestr (český strakatý skot), protože je opravdu typicky české. Pro hovězí maso by se dalo vybrat spousta jiných plemen (Angus, Charolais...), která jsou typicky masová (maso má možná lepší kvalitu danou geneticky). Ale u Čestru se na kvalitě dá zapracovat, což znamená právě tebou zmíněnou farmu a chovatele, který skot chová a správně vykrmuje. Nechali jsme si udělat vlastní recepturu a s chovateli vybereme převážně jalovice a volky (občas i býky). Krávy vůbec nebereme. Dva měsíce před porážkou chovatel začne přidávat směs (danou právě naší recepturou) a s ní přikrmuje, aby skot nabral na tuku, protože ten je pro nás důležitý. Maso má pak krásné jemné žilkování a celé je to šťavnaté. Ať na steaky či pečeně, protože my tu spotřebujeme hovězí kus celý.

Takže vlastního řezníka opravdu využijete?
Ano, bourá nám maso jak chceme a potřebujeme, rozboura přední či zadní čtvrť a my to spotřebujeme všechno. Máme jídelní lístek postavený tak, že ho dvakrát denně měníme. Na hovězím je totiž tolik částí, že bychom nebyli schopni mít pořád všechno, navíc by to nebylo ani pro restauraci přínosné, mít na lístku 150 položek. Takhle máme 10 předkrmů, 8 hlavních jídel a 9 steaků. Z toho si zákazníci musí vybrat. Jídla jsou vždycky postavená tak, aby nebyla stejná, aby byla vždy možnost výběru a nějaká odlišnost. Vyboural se např. 5 kg masa určitého druhu a to máme třeba jen přes obědy.

Z hovězího masa tedy vše, co takhle vepřové? Díval jsem se, že jste nedávno dělali snad i zabijačku?
Ano, nedávno jsme opravdu dělali zabijačku, která sice není typicky naší specialitou, ale děláme ji pod hlavičkou naší restaurace s tím, že opět platí pravidlo kvalitních a čerstvých surovin z domácích chovů. Zabijačku děláme jednou ročně a je to akce hlavně pro naše stálé hosty, kteří jsou členy klubu Ambiente. Ti měli vstup za 250,- (ostatní za 300,-). Vše bylo formou „degustuj, co zmůžeš".

Je pravda, že v síti Ambiente je možné využít zajímavou nabídku z jídelního lístku - Degustuj, co zmůžeš. Popiš nám to trochu?
Opravím tě, není to ve všech restauracích Ambiente, ale pouze ve dvou restauracích, a to Brasileiro (Slovanský dům, U Radnice) a v italské Pizza Nuova (Revoluční). Host si po příchodu do restaurace má možnost u číšníka objednat právě tuto konzumaci --- All you can eat (degustuj, co zmůžeš). Host zaplatí jednotnou cenu a dostane se mu asi 20-25 cca menších degustačních porcí, které nosí personál průběžně během celé hostovy návštěvy ke stolu na ochutnání. Host má tak jedinečnou možnost, ochutnat v podstatě většinu z jídelního lístku, což by normálně nezvládl.

Vrátím se ještě k vašim netradičním akcím. Chystáte pro své hosty nějakou další?



Zatím jsme nedělali, ale chtěli bychom udělat slavnostní otevření zahrádky s živou hudbou, což plánujeme asi na květen.

Na jaké jídlo by jsi pozval právě do Čestru naše čtenáře?
80 % našeho jídelního lístku se točí kolem hovězího masa, což si myslím, že jinde moc není. Občas sice někdo koupí steaky z Jižní Ameriky a „myslí si, že objevil svět", tak tento svět jsem objevil někdy před dvanácti lety, když jsem nastoupil do Ambiente (smích). Pro mě je to dneska staré a zapomenuté. Vím ale, že mimo Prahu se právě tento svět teprve objevuje. Někdo právě takový steak dokáže dát na jídelní lístek jako TOP či Extra super novinku. Trend dnešní gastronomie je o lokálních surovinách. Nic „netahat přes celý svět". Na naší restauraci je právě dobře vidět, že i z našich českých surovin se dá velmi kvalitně uvařit. A to, že máme skoro pořád plno, je jen známkou toho, že se nám daří.

Ambiente má svou síť jen u nás nebo i v zahraničí?
Momentálně máme restauraci „Hospoda" v New Yorku. Vaří se tam česká jídla, ale opět v duchu Ambiente, čili nic se nevozí, ale používají se americké suroviny a odchované kusy tamního dobytka. Vaří se hlavně dle předválečných receptů. I u nás právě do předválečných receptů občas chodíme pro naši inspiraci.

Takže nové recepty čerpáte z nich?
Díváme se hodně do starých českých kuchařek, ale také to kuchařek světových od známých a nejlepších kuchařů. Důraz klademe na gastronomická pravidla, tedy na to, co jak a s čím vařit, jak dlouho, co s čím lze kombinovat... Dnes se hodně gastronomie vrací do doby minulé, proto se i my musíme ohlédnout hodně zpátky. Začínají se hodně jíst luštěniny, jí se málo masa (tedy mimo naší restaurace). Co vím jako poznatek ze světové gastronomie, moderní restaurace mají třeba menu, které má12 či 15 chodů, ale třeba jen 3 chody jsou o hovězím mase. Ostatní je hodně zelenina či ryby. Dnešní trend je tedy méně masa. To vše právě lze vyčíst ze starých kuchařek.

Co tvé plány do budoucna?
Po pracovní stránce mám cíl takový, že bych buď někde chtěl mít nějakou malou vlastní restauraci nebo dělat šéfkuchaře v nějaké velké (smích) . Ne, je to o tom, že k tomu ještě dospěji, nejsem člověk, který dokáže někam cpát lokty a spíš tomu nechávám volný průběh. Teď budu v rámci Ambiente školit naše zaměstnance, kdy jim budu během dvou kurzů předávat poznatky o hovězím mase. V první části budu s naším řezníkem bourat hovězí maso (tedy on bude bourat a já budu popisovat, co která část je a na co je určena). Aby vůbec naši kuchaři měli představu, která část masa z které části zvířete vůbec je. Když se pak řekne „kulatá plec", každý musí vědět, kde to na zvířeti hledat, jak to vypadá, odkud se to vyndá, s čím sousedí... Druhá část se bude týkat vaření, kdy budu vařit tři druhy jídel právě z hovězího masa. Kurzy jsou „zatím" určeny výhradně pro naše zaměstnance, ale vize budoucnosti je taková, abychom tyto kurzy dělali i pro širokou veřejnost. Nejdříve si to ale musíme „vyzkoušet sami na sobě". Zaprvé tím proškolíme své lidi a za druhé si to nacvičí i samotní školitelé. Pro mě je to tedy taková výzva, nikdy jsem žádný kurz neřídil, takže jsem zvědavý, jaké to bude.

Máš nějaký tip či radu pro současné studenty naší školy?
Mám - asi největší je, nemyslet si, že tím, že je někdo vyučený, všechno umí a zná. Dnes bych určitě doporučil, „vyjet na půl roku či rok ven". Naučit se jazyk a naučit se kus jiné gastronomie. Já sám jsem to nezažil a hrozně mě to mrzí. Myslím si, že by to pro mě byl obrovský posun. Určitě je také důležité ptát se, ptát se, ptát se a dívat se těm, co to umí, pod ruce.

Michale díky za velmi zajímavý rozhovor a přeji ti spousty českých gastronomických úspěchů.

Pro naše čtenáře mám dobrou zprávu... těsně po rozhovoru s Michalem jsem v této restauraci „objevil" i číšníka, který k nám na Zámek chodil do školy, proto se tedy i v dubnovém čísle můžete těšit na rozhovor z prostředí luxusní pražské restaurace Čestr. Tentokrát z pohledu člověka, který je v přímém kontaktu s hosty.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon
foto: archiv Michal Mráz

Školní bar jako součást praktické výuky

Povinnosti každého žáka 3. ročníku oboru Kuchař – číšník je praxe v baru ve školní jídelně.

Také já jsem musel touto praxí projít. Nejdříve jsem se bál, abych něco nepokazil a hlavně, abych vyšel s penězi.

V pondělí jsem si převzal tzv. počáteční stav účtu na baru, který jsem musel přepočítat, aby všechno zboží bylo v pořádku. Nafasoval jsem si sortiment, který mi chyběl.

Nejvíce jsem prodával o velké přestávce, oblíbené jsou nápoje a káva, největší prodej byl brambůrek a sušenek.

V pátek jsem spočítal účet, celou dobu jsem měl obavy, zda jsem neprodělal. To byla úleva, když jsem byl s penězi v plusu.

Práce v baru mi přinesla nové poznatky a zkušenosti, které určitě uplatním v profesním životě.

text: Roman Karafiát, žák 3. KA
foto: Marie Horálková

Cesta na zkušenou do slovenské Žiliny

I v letošním roce odjela skupina žáků na stáž do Slovenského hotelu Holiday Inn v Žilině.

V pondělí 24. února v ranních hodinách vyjeli z benešovského vlakového nádraží. Společně s učitelkou odborného výcviku, Janou Doubovou, která je doprovázela až na místo určení, v Praze přestoupili na osobní vlak do Žiliny. Cesta trvala 5 hodin. V hotelu byli žáci ubytováni v krásných pokojích s výhledem na zasněžené hory.

Druhý den si všichni prohlédli provoz hotelu, byli seznámeni s pracovními podmínkami a chováním na jednotlivých úsecích a s bezpečností práce. Odpoledne studenti nastoupili na jednotlivá pracoviště: do kuchyně, cukrárny a restaurace.

Po skončení směny byli všichni nadšeni z pracovního prostředí i z přístupu zaměstnanců hotelu. Přejeme jim, aby jim toto nadšení vydrželo celé tři týdny a přivezli si mnoho nových zkušeností, dovedností a zážitků.

Žáci se budou vracet v neděli 16. března.

text & foto: Jana Doubová

Akce, kterých se naši žáci zúčastní v březnu

pondělí 25. března - Odborná soutěž ve svařování, Most
úterý 26. března - Sbírka Emil, Vlašim

exkurze do Pivovaru Ferdinand, Benešov (žáci DM)
exkurze do Muzea Kuriozit, Pelhřimov (žáci DM)

republikové kolo ve stolním fotbale, Frýdek-Místek

text: redakce

SPOLEČNÉ VÝBĚHY

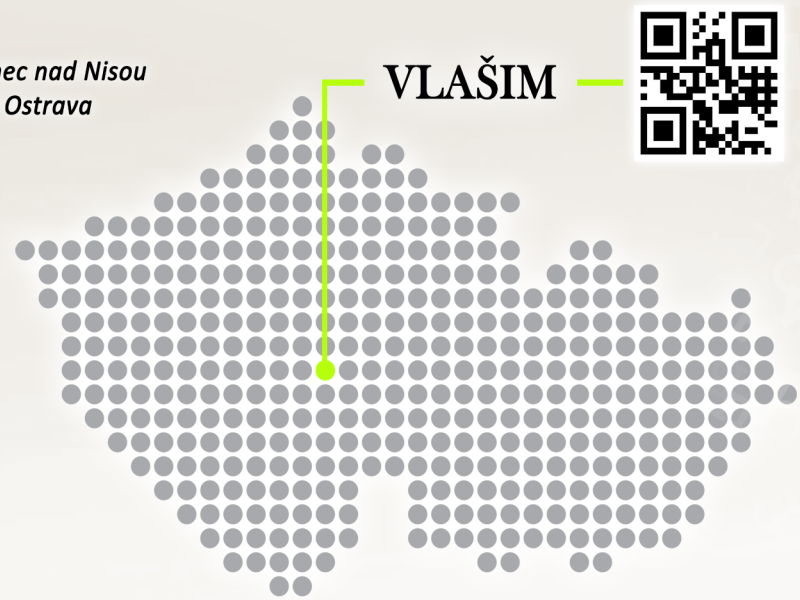
Zveme Vás na společné "konverzační" výběhy ve **VLAŠIMI.**

Každou neděli sraz ve 14.00 hod. na nádvoří vlašimského zámku.

Výběh velmi poklidným tempem na cca hodinu.

Tempo přizpůsobíme nejpomalejšímu.
(není se tedy čeho bát)

Brno / Česká Lípa / Český Těšín / Jablonec nad Nisou
Kolín / Pardubice / Plzeň / Praha / Ostrava
a nově právě VLAŠIM !!!



Více info také na fb profilu RunGo.cz (v událostech).

"Nebojte se a přijďte s námi rozběhout jaro".

RUNGO.cz

Vyzkoušeli jsme za Vás - LYŽOVAČKA VE SKI AREÁLU CHOTOUŇ

Patříte mezi fanoušky lyžování a nemáte čas odjet na týden na hory?

V tomto případě pro vás máme v našem dnešním typu na výlet ideální nápad. Našli jsme místo, které se nachází zhruba 60 km od Vlašimi, kde si můžete zalyžovat kdykoli po práci či o víkendu. Tímto místem je areál Chotouň blízko Jílového u Prahy.

Letošní zima nám nepřeje, ale zde perfektně funguje umělý zasněžovací systém. Areál je tak otevřen každý den a na své si přijdou i milovníci nočního lyžování, otevřeno má až do 21 hodin. Zároveň je velmi vhodný i pro začátečníky.

Sjezdovka není nijak náročná a kdo si netroufá, může se pro jistotu přihlásit do zdejší lyžařské školy. V nabídce je také školička pro děti, kterým se v ní plně věnuje odborný dozor. Sportovní areál vlastní dva vleky typu „poma“ a v dětském odděleném úseku je v provozu malý vlek.

Bonusem je také blízké parkoviště zdarma. Jak už vyplývá z článku, ceny jsou velmi příznivé. Celodenní jízdenka stojí například 300,- a zlevněná (děti do 140 cm, senioři od 65 let, ZTP, ZTP+P, průvodce ZTP+P) 250,-. Lyžařský komplet (boty, lyže + seřízení) si na dvě hodiny zapůjčíte za 160,-.

Na webových stránkách naleznete kompletní ceník, ale i aktuální informace o stavu sjezdovky. Sluníčko už hřeje, doporučujeme tedy zajet se do areálu podívat, protože sezona ještě nekončí.

text: Mgr. Marcela Vlkannova
foto: Mgr. Marcela Vlkannova
& www.vlekychotoun.cz

Naše hodnocení:

★★★★☆

Více informací najdete na:
www.vlekychotoun.cz

Silový čtyřboj zdatnosti dívek je úspěšně za námi

Silový čtyřboj má v ČR hlubokou tradici. Uskutečňuje se již od roku 1979. Letošní krajské finále silově obratnostní soutěže proběhlo v úterý 25. 2. 2014. Organizací byla pověřena SOŠ a SOU Vlašim, Zámek l, a to již po jedenácté.

Soutěže se zúčastnilo 8 družstev, 34 závodnic. Zástupci jiných okresů, např. Kladna či Mladé Boleslavi a Kolína, se nezúčastnili z důvodu čerpání jarních prázdnin, což se projevilo na počtu účastníků, ale ne na kvalitě výkonů. Vítězné družstvo si zajistilo postup do celostátního finále ve dnech 10. – 11. 4. 2014, v Karviné.

Jedná se o soutěž nenáročnou na prostory a nářadí, ale ukazující pohybovou všestrannost a fyzickou zdatnost dívek. Naše škola již 27 let pořádá místní školní kolo, kterého se zúčastňují všichni žáci. Můžeme se pochlubit i několika tituly mistryň republiky. Kritéria soutěže dávají možnost všem mladým lidem se realizovat v silově obratnostních disciplínách bez registrace ve sportovních oddílech a klubech. Letošní ročník proběhl hladce, výsledky velmi dobré, do posledního výkonu velmi napínavé. Vítězka v soutěži jednotlivkyň, Dominika Rozmajzlová z Gymnázia v Příbrami, vytvořila rekord přeboru v hodnotě 233 bodů. Družstvo tvoří 4 závodnice, přičemž se počítá výkon vždy pouze tří nejlepších. Dívky předvádějí své pohybové schopnosti ve čtyřech disciplínách: trojskok z místa snožmo, šplh na tyči 4,5 m, hod plným míčem o hmotnosti 3 kg, lehy sedy s oporou za jednu minutu. Soutěž je fyzicky nenáročná ale velmi zajímavá.

Krajské finále zahájil i ukončil ředitel soutěže a pořádající školy Ing. Vladislav Novotný. Vítězná družstva i vítězové jednotlivých disciplín obdrželi poháry, medaile a věcné ceny zaměřené k rozvoji fyzické zdatnosti a obratnosti.

Za pozornost stojí výkon Rozmajzlové Dominiky z Příbrami, která vyhrála ve třech disciplínách, díky této pohybové vyrovnanosti zvítězila s velkým náskokem. Výkon Šimůnkové Kateřiny z Příbrami, v disciplíně LEH SED 1 minuta, který provedla 60x, stojí za velké uznání. Nikola Moravjaková z pořádající školy obsadila 3. místo v hodu plným míčem výkonem 760cm. Vítězné družstvo postoupilo do republikového finále v dubnu v Karviné, kde jim popřejeme zopakování vynikajících výkonů, překonání dalších rekordů a úspěšnou reprezentaci Středočeského kraje.

text: Mgr. Jarmila Vaníčková
foto: Bc. Ondřej Pojmon
více fotek na:
www.sosasou-vlasim.cz/gallery

NESTIHLI JSTE DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ?

PŘIJĎTE SE DO NAŠÍ ŠKOLY PODÍVAT KDYKOLI

Stačí se předem objednat na tel.: 317 842 279

PŘEDSTAVENÍ OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2014/2015.

Těšíme se na Vás na pracovištích Vlašim i Tehov,
a to každý všední den, v době od 8.00 - 14.30 hod.

maturitní obory (zakončené maturitní zkouškou)

učební obory (zakončené výučním listem)

Více informací
o všech nabízených
studijních a učebních oborech najdete na:

www.sosasou-vlasim.cz / www.facebook.com/sosasouvlasim

ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, **vydavatel:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, IČO: 14798425, náklad: 200 ks, **místo vydávání:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, **adresa redakce:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, 258 01 Vlašim, **telefon:** 317 842 279, **e-mail:** info@sosasou-vlasim.cz, **internetová adresa:** www.sosasou-vlasim.cz, **evidenční číslo** přidělené Min. kultury ČR: ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ MK ČR E 21503, **redakční rada:** Ing. V. Novotný, RSDr. K. Studničková, Mgr. J. Doubek, Mgr. J. Lejček, O. Rataj, Bc. O. Pojmon, **grafická úprava, sazba:** Bc. O. Pojmon, **Korektury příspěvků:** Mgr. M. Vlkannova, Mgr. K. Koktová, **Kontakt na redakci: e-mail:** zpravodaj@sosasou-vlasim.cz, **telefon:** 733 120 010.
Uzávěrka příštího čísla je 26. 3. 2014.