Školní zpravodaj

Elektronický zpravodaj přinášející nejdůležitější novinky z dění v SOŠ a SOU Vlašim.

měsíčník | 7. číslo | 01|10|2013

Vychází každé první pondělí v měsíci. vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

První sportovní soutěž ZŠ a SŠ 01
CORNY - školní atletický pohár je za námi 05
MARTIN JISKRA - šéfkuchař v hotelu Aqualace Praha 05
Vařte s námi 06
Rozhovor - Jolana Švejdová & Restaurace na Karlově 07
Nabídka rekvalifikace zdarma 09
6. ročník BĚHU NADĚJE proběhl i za špatného počasí 10
Rozhovor - Vladimír Vlkannova & Tesco Stores 12
Pozvánka na soutěž "O pohár blanických rytířů" 14

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

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

První sportovní soutěž ZŠ a SŠ v letošním školním roce

SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1 zorganizovala 2. ročník okresního přeboru v Přespolním běhu základních a středních škol.

Běh se uskutečnil v úterý 10. 9. 2013 v zámeckém parku. Zúčastnilo se ho celkem 115 běžců.

Mladší žáci absolvovali běžecké tratě dlouhé 2000, mladší žákyně 1 500, metrů kategorie VI. společně tvořili žáci ZŠ a SŠ. Absolvovali 5 000 chlapci a dívky 3 000 metrů.

Vítězná družstva okresního kola postupují do kola krajského 9. 10. 2013 v Kolíně, další postup je může čekat na přebor republiky a ti nejlepší se mohou zúčastnit až Mistrovství světa do Izraele.

Věříme, že v krajském kole potvrdí skvělé výkony a okres Benešov budou úspěšně reprezentovat.

Děkujeme také firmě Shock Energy za dodání cen pro nejlepší.

text: Mgr. Jarmila Vaníčková
foto: Bc. Ondřej Pojmon

VÝSLEDKY PŘESPOLNÍHO BĚHU

Vítězové jednotlivých kategorií:
ml - žákyně - Kaltounková Kristýna GY Vlašim
ml. žáci - Černý Lukáš ZŠ Postupice
starší žákyně - Slavíková Magdalena VOŠ a SZeŠ Benešov
starší žáci - Šanda Martin GY Vlašim

Vítězná družstva:
ml. žákyně - Gymnázium Vlašim
ml. žáci - ZŠ Jiráskova Benešov
starší žáci - Gymnázium Vlašim
starší žákyně - OA Vlašim

2. ročník

PŘESPOLNÍ BĚH

okresní kolo

10/09/13 Vlašim

SHOCK!
SHOCK!
SHOCK!

236

683

DIPLOM
DIPLOM

KOPÍROVÁNÍ
ZA NEJLEPŠÍ CENY VE VLAŠIMI

Našim žákům nabízíme rychlé černobílé
a barevné samoobslužné kopírování
za nejnižší cenu v okolí ...

černobílá kopie formát papíru	cena za kopii	barevná kopie formát papíru	cena za kopii
A4	1.-	A4	5.-
A3	2.-	A3	10.-

dále Vám nabízíme možnost nascanování
dokumentů či fotek
ZDARMA
a okamžité odeslání přímo do Vašeho e-mailu.

INFORMACE:
Ke kopírování/scanování Vám stačí čip na stravu,
na který si pouze nabijete potřebný kredit.

Více informací poskytne Váš třídní učitel
nebo p. Pojmon (admin@sosasou-vlasim.cz)

KYOCERA

CORNY - středoškolský atletický pohár je za námi

Ve středu 18. 9. 2013 proběhlo na vlašimském stadionu okresní kolo středoškolského atletického poháru, kterého se zúčastnili i žáci naší školy. Na výborném třetím místě ve vrhu koulí se umístila Eva Žížalová. Ve skoku dalekém obsadila Alžbeta Kukučková čtvrté místo a v běhu na 1500 m obsadil Lukáš Kroupa také čtvrté místo. Všem našim žákům patří za reprezentaci školy velké poděkování.

text: Mgr. Josef Jakl

MARTIN JISKRA – šéfkuchař v hotelu AQUAPALACE PRAGUE

Naše škola působí již třetím rokem v hotelu AQUPALACE PRAGUE, kde naši žáci vykonávají odborný výcvik v oboru kuchař, číšník a cukrářka.

V červenci letošního roku se po ročním angažmá na výletní lodi Normandia vrátil pan Martin Jiskra na pozici Kitchen Director. Pan Jiskra vedl kuchařský tým v hotelu již v letech 2009 až 2012. Pod jeho vedením jako instruktora učňů, vykonávají žáci naší školy odborný výcvik a mohou čerpat z jeho hlubokých znalostí. Martin Jiskra má zkušenosti ve své profesi v mezinárodních hotelech v České republice a po roce 1990 vycestoval do zahraničí.

Nejdříve pracoval v Rakousku v lázeňské hotelu a poté odcestoval do USA, kde pracoval v restauracích v New Yorku a New Jersey. Po třech letech se vydal do Japonska, kde působil v restauracích ve městech Tokio, Nagoya, Kjóto a Takasaki. Tyto své zkušenosti zúročil v gastronomickém konceptu slavné restaurace Myiabi v Praze, jejímž otevřením byl pověřen. Po dvou letech se vratil do USA, kde za jeho působení byla luxusní francouzská restaurace Paul Bocuse – Papillion vyhlášena nejlepší restaurací ve státě Colorado. Na krátký čas také vařil na vyžádání člena královské rodiny v Kuvajtu. Po návratu do Prahy působil téměř 10 let jako Executive Chef v pražském pětihvězdičkovém hotelu Corinthia. V tomto hotelu již 8 let naši žáci vykonávají praktický výcvik a za jeho působení se hodně naučili odborným dovednostem.

Martin Jiskra byl vybrán a přijat do Francouzského profesionálního sdružení Chaine des Rotiseure. V roce 2002 byl zařazen do encyklopedie významných osobností v České republice Who is Who a v roce 2004 byl přidán do encyklopedie Who is Who – World chefs.

Rád se věnuje vydávání kuchařských knih, které vždy křtí svou oblíbenou pochoutkou, paprikovou omáčkou. Martin Jiskra vaří jedině z kvalitních surovin. Jeho velkou specialitou jsou pokrmy z české kuchyně a rád připravuje čerstvé mořské ryby.

Jsme rádi, že mohou naši žáci vykonávat odborný výcvik pod vedením tohoto kuchařského profesionála.

text: Dagmar Petržilková
foto: Martin Liška

odkaz na stránky hotelu:
www.aquapalacehotel.cz

Krůtí krepinetka s bylinkami podávaná s dýňovým pyré a jedlými kaštany

SUROVINY

800g krutích prsou
2ks bílku
50ml smetany
50 ml bílého vína
1 lžíce nasekané pažitky
1 lžíce nasekané petrželky
1 lžíce sušených rajčat
150g slaniny
200g veprové bránice
50g oleje
sůl
pepř

400g dýně
250g očištěných brambor
80g másla
80g smetany
100g mléka
100g jedlých kaštanů

100g brusinek
4 snítky rozmarýnu

1. Z krůtích prsou odkrojíme asi 200g na fáš a ze zbytku nakrájíme po směru vláken 4 stejné plátky. Osolíme je a opepříme.
2. Fáš připravíme z masa, bílků, vína a smetany. Osolíme a rozmixujeme.
3. Přidáme nasekané bylinky a sušená rajčata.
4. Plátky položíme na nakrájenou slaninu, potřeme fáší a zabalíme. Válečky obalíme bránicí.
5. Takto zabalené válečky opečeme na pánvi dozlatova a na závěr dopečeme v troubě na 170°asi 12-15 minut
6. Dýni a brambory nakrájíme na kostky a uvaříme doměkka. Poté vodu slijeme, rozmixujeme, přidáme máslo a vyšleháme dohladka, teprve poté přidáme teplou smetanu a mléko, osolíme a vmícháme nasucho opečené kaštany (předem oloupané).
7. Zdobíme brusinkami a snítkou rozmarýnu.

recept pro Vás připravil: Martin Zvára
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Na návštěvu jsme tentokrát zavítali do benešovského hotelu Bellevue Karlov, kde pracuje naše bývalá studentka Jolana Švejdová. Pojďme ji tedy na chvilku vyrušit od práce a vyzpovídat.

Ahoj Jolčo, můžeš se nám v krátkosti představit?
Ano, samozřejmě, je mi 20 let, bydlím ve Voticích a pracuji ve zmíněném hotelu Bellevue Karlov jako servírka.

Který obor si na naší škole studovala a co tě vůbec vedlo ke studiu právě na Zámku ?
Studovala jsem obor Hotelnictví a turismus (pozn. red. dnes jen Hotelnictví) a vedla mě k tomu chuť poznat něco nového. Navíc SOŠ a SOU Vlašim byla v té době jediná škola s podobným zaměřením ve Vlašimi.

Jaké jsi měla představy o škole či oboru a vyplnily se ti?
(smích) Představy jsem neměla úplně nejlepší, hlavně kvůli tomu, kolik a jací studenti do školy chodí. Naopak o učitelích jsem neslyšela předem nic. První půl rok byl o poznávání nových lidí. Ve škole se mi postupně začalo líbit, a protože jsem se o tento obor a odborné předměty zajímala, začalo mě studium nakonec i bavit (smích).

Ovlivnil tě v průběhu studia nějaký učitel? A pokud ano, tak který a jak.
Nejvíce mě ovlivnila paní učitelka Jitka Smržová (pozn. red. předměty Ekonomika, Cestovní ruch). Sklidila můj největší obdiv, protože mi přijde, že měla přehled úplně o všem a o všem něco věděla. Je velmi chytrá a myslím, že jí je ve škole škoda (smích) a měla by dělat úplně něco jiného.

Jaké byly tvé zkušenosti s odborným výcvikem?
V prvním ročníku se mi praxe úplně nevydařila, protože jsem byla v Parkhotelu Český Šternberk, kde to s prací nebylo nic moc. Byla jsem tam na praxi jako servírka, ale vůbec jsem se k tomu v podstatě nedostala. Spíš jsem s ostatními jen uklízela, venčila psy, stříhala živý plot a tak. Ve druhém ročníku jsem byla v hotelu Sen, Senohraby. Tam to bylo už lepší, ale pro změnu byla nuda, protože chodilo málo hostů (na obědy v podstatě jen šest policistů z místního oddělení (smích)), připravovala jsem tedy hlavně stoly na rauty či víkendové akce. Asi po týdnu jsem byla přeřazena do kanceláře F&B a částečně na recepci, kde už bylo práce víc a užila jsem si i hodně vtipné chvilky.
Ve třetím ročníku jsem byla na povinné třítýdenní prázdninové praxi v cestovní kanceláři Pet-Tour se sídlem v Benešově, kde se mi hodně líbilo. Nechali mě dokonce hned od začátku dělat veškeré „papíry“, vyřizovat emaily a

telefony a nakonec jsem se dostala na týden jako delegátka do Itálie, což bylo úžasné.
V posledním roce studia už jsem měla plné ruce učení, takže jsme naštěstí žádnou praxi neměli.

Měla jsi možnost během studia odjet na nějakou stáž?
Možnosti jsme měli, ale bohužel jsem se ani jednou nepřihlásila, nechtěla jsem, ale s odstupem času toho velmi lituji. Když to teď tak vidím, jak má spousta lidí zkušenosti se zahraničím a já k nim bohužel nepatřím, tak je mi to líto. Kdybych to mohla vrátit, určitě bych na nějakou stáž vycestovala.

Vzpomínáš na školní léta nebo je to v práci lepší?
Vzpomínám určitě, sice jsme se občas ve třídě dohadovali, ale vrátila bych se hned.

Jaké bylo tvé první zaměstnání?
Mé první zaměstnání bylo také v tomto hotelu (pozn. red. hotel Bellevue Karlov), ale na pozici recepční, kde jsem střídala denní a noční směny, přesně po roce jsem přestoupila do hotelové restaurace. Důvod byl jednak chybějící personál v restauraci a pak také to, že si vedení všimlo, že jsem „schopná" . Jako servírka je to pro mě lepší, protože mám možnost více komunikovat s hosty, navíc sem zajdou také cizinci. Pokud je v hotelu nějaké školení, je pak hned restaurace plná anglické konverzace. Na recepci se většina komunikace odbavovala pouze po telefonu, což není ono.

Pořádáte v restauraci také svatební hostiny?
Ano, ale protože je restaurace menší, je menší i naše kapacita (cca 20-30 lidí).

Jak rychle jsi tedy vůbec našla práci?
Rychle, hodně rychle . V červnu jsme maturovali a já jsem do práce nastoupila koncem srpna, takže jsem byla doma asi jen dva měsíce. Zkrátka kdo chce, práci v tomto odvětví si vždycky najde.

Co se ti na této práci nejvíce líbí?
Líbí se mi hlavně to, že jsme malý hotel a je tu proto i menší kolektiv zaměstnanců (pozn. red. asi 10). Jsme spíš taková větší rodina.

Představ nám tedy závěrem hotel a restauraci?
Hotel samotný má kapacitu 56 lůžek, restaurace cca 30 míst + 2 konferenční salónky. Restaurace má v létě otevřenou krásnou terasu. K dispozici tu máme dětský koutek a wellness (saunu, vířivku, masáže).

Jakou Vaši specialitu nám můžeš doporučit?
Určitě bych doporučila jehněčí kolínko dlouze pečené na pivu s majoránkou s jemnými noky z ovčího sýra. To je tu velmi populární a bude chutnat určitě každému.

A nějaká rada závěrem pro budoucí absolventy?
Určitě radu mám. Nekaštele na učení, když už jste se na to dali, tak vydržte, stojí to za to. Učte se jazyky a využijte možnost vycestovat. Válku s matikářkou máte předem prohranou, nepomůžou vám žádný petice a stížnosti ale musíte změnit přístup k učení a pak je všechno snadnější. I náš ročník si tím prošel.

Jolčo, děkuji za odpovědi a přeji hodně úspěchů v profestním i osobním životě.

Karlov
Hotel Bellevue
BENEŠOV

odkaz na stránky:
www.bellevuehotelkarlov.cz

SOŠ a SOU Vlašim nabízí rekvalifikační vzdělávací program:

BARMAN (65-009-H)

v rozsahu 50 vyučovacích hodin, kde absolvent získá certifikát
"Osvědčení o profesní kvalifikaci".

Jedná se o projekt UNIV3, tento kurz je ZDARMA.

Určen je pro širokou veřejnost ve věku od 18 do 64 let, pro obslužný personál barů.

Zájemci se mohou hlásit
na telefon 733 120 003 nebo na e-mail: studnickova@sosasou-vlasim.cz

foto: http://ziar.dnes24.sk/images/photoarchive/2013/03/11/barman-x-bar-zh.jpg

6. ročník BĚHU NADĚJE proběhl i za špatného počasí

Šestý ročník sportovně společenské humanitární akce inspirované během Terryho Foxe, který v České republice úspěšně probíhal v letech 1993 – 2007 a na nějž Běh naděje volně navazuje, zorganizovala SOŠ a SOU Vlašim.

Dobrovolná humanitární akce je spojena s veřejnou sbírkou, kterou žáci školy úspěšně prováděli v den konání běhu zároveň s pozvánkou na toto setkání. I v letošním roce je Běh naděje součásti celorepublikového projektu „Skutky naděje“, kde tento běh je zařazen. Jedná se o nový unikátní projekt, který svým rozsahem, aktivním přístupem pořadatelů a hlavně samotných účastníků řadí k nejmasovějším humanitárním a charitativním akcím v celé republice. Projekt svými aktivitami oslovuje širokou veřejnost a všechny společenské vrstvy. Právě propojení různých odvětví sportovních a nesportovních aktivit je jednou z hlavních předností tohoto projektu.

V den konání nám počasí nepřálo, po přípravném slunečném dopoledni, se spustil v době zahájení běhu déšť, který jednotlivé starty urputně provázel. Trasy dlouhé 1150 m, 2500 m a 3500 m byly vyznačeny již dopoledne, stánky postaveny, prostory pro pohybové hrátky připraveny, hudba zvala kolem jdoucí, hlasatelka vysvětlovala historii běhu ve Vlašimi a v ČR, stoly s občerstvením zvaly pestrou škálou různých dobrot, celá škola připravena a organizátoři BN netrpělivě vyhlíželi první účastníky.

Do parku přicházela mládež, rodiny s malými dětmi, žáci ZŠ a středních škol, sportovci i důchodci. Zástupci Všeobecné zdravotní pojišťovny ve svém stánku měřili tep a tlak před i po běhu, hmotnost tukové zásoby v našich tělech, vysvětlovali, jak zdravý životní styl dodržovat. Spolupráce s Městskou policii se rozšířila o spolupráci s Policií ČR, děti si mohly vyzkoušet testy z dopravní výchovy a seznámily se se zásadami bezpečného chování. Účastníci si mohli vyzkoušet střelbu ze vzduchovky, střelbu z luku, obratnost na trampolíně a různá pohybová cvičení. V letošním roce se běhu zúčastnila především mládež a děti ze ZŠ.

Absolvovali jsme 5 vln běhů, které startovali a krátkým komentářem provázeli osobnosti města v čele se starostou Mgr. L. Jeništou, s ředitelkou ZŠ Sídliště Mgr. O. Šťastnou, se zástupcem ředitele SOŠ a SOU Mgr. J. Lejčkem, zástupcem policie ing. Fejtkem, velitelem Policie ČR M. Machem. Učitelky odborného výcviku nabízely kuchařské a cukrářské výrobky našich žáků. Žáci ubytovaní v DM, spolu s vychovatelkami, zajišťovali hladký průběh pohybových a

NON EST VIVERE, SED VALERE VITA EST
„NIKOLIV ŽÍT, BÝT ZDRÁV JE ŽIVOT“

obratnostních cvičení.

Šestý ročník přišlo podpořit 368 účastníků, dále 211 přispělo do sbírkových kasiček. Na výzkum rakoviny v českých a moravských výzkumných ústavech jsme přispěli částkou 19 013 Kč. Podruhé za 14 let jsme se nedostali přes částku dvaceti tisíc. Zradilo nás počasí, chladno, studený vítr, ale velmi často neochota veřejnosti něco pro své zdraví udělat nebo aspoň minimální částkou přispět pro potřebné onkologické pacienty i na výzkum či na prevenci. Věříme, že další ročník nás podpoří hlavně veřejnost bez rozdílu věku.

Nemůžeme zapomenout poděkovat sponzorům, bez kterých bychom nemohli nabídnout účastníkům odměnu za příspěvek formou propisovací tužky, odznaku, čepice, klíčenky, létajících talířů a triček. Především pedagogickým pracovníkům SOŠ a SOU Vlašim, firmám Sellier Bellot a.s, Město Vlašim, VZP Benešov, lékárnám Vlašim, Rehaspol Blábolová, Turek Vlašim, Vávra Vlašim, Krunert – Metal, DDM Vlašim, Respo poháry Slabý Vlašim, Spolkový dům, Pentar a.s. a rádio Blaník, který nám postavil symbolickou bránu a ve svých zprávách zval všechny k Běhu naděje. Poděkování patří především všem účastníkům a přispívajícím, že i přes nepřízeň počasí s námi strávili příjemné smysluplné odpoledne. Běh naděje lze charakterizovat jako součást moderního

životního stylu spojeného s aktivním pohybem a tendencí nepoužívat návykové látky. Tato akce dále symbolizuje trvalou podporu nádorové prevence tím, že poutá zájem veřejnosti na aktuální onkologickou problematiku. Věříme, že při 7. ročníku 18. 9. 2014 se všichni společně setkáme v zámeckém parku a pohybem podpoříme své zdraví.

text: Mgr. Jarmila Vaníčková
foto: Mgr. Jarmila Vaníčková, Mgr. Dagmar Jankovská, Tereza Drexlerová, město Vlašim

Pozvání k rozhovoru do centrály firmy Tesco Stores v pražských Vršovicích jsem v tomto případě přijal od člověka, který je ze školy už hodně dlouho (11 let). Na druhou stranu má ale již spousty pracovních zkušeností, se kterými se jistě velmi rád podělí.

Ahoj Vláďo, prosím představ se na úvod trošku našim čtenářům.
Jmenuji se Vladimír Vlkannova, je mi 30 let, narodil jsem se v Jindřichově Hradci, ale většinu života jsem strávil v Benešově, kde i nyní bydlím se ženou a ročním synem. Do školy jsem chodil v letech 1998 - 2002 na obor Kuchař.

To jsi, tedy dle ročníku, jedním z prvních maturantů školy?
Ano, to jsem, myslím, že druhý (smích).

Jak tě napadlo jít studovat tento obor?
Ani nevím (smích), v době, kdy jsem se rozhodoval, bylo hodně těžké se na nějakou školu dostat. V porovnání s dnešní dobou, se známkami, které budoucí středoškoláci mají a díky kterým se dostanou na hodně dobré školy, si myslím, že to mají velmi zjednodušené. Protože já se třemi trojkami ze základní školy jsem tehdy neměl opravdu moc na výběr. Asi jsem úplně neměl v hlavě uceleno, co chci v životě dělat, a tohle byla jedna z variant, pro kterou jsem se nakonec rozhodl. Vůbec to nebylo tak, že jsem od sedmé třídy chtěl dělat kuchaře. Sice jsem doma občas něco uvařit zkoušel a zjistil jsem, že mě to baví, ale nakonec jsem se tomuto povolání po škole nevěnoval.

Takže nevaříš ani doma?
Ne, doma nevařím, protože mám doma velmi šikovnou kuchařku. Když jsem ještě bydlel s rodiči, vařila mamka, protože když jsem přišel do kuchyně já a zkoušel to, zůstal v ní vždycky šílený nepořádek. Byl jsem totiž zvyklý z praxe, že má člověk kolem sebe spoustu prostoru a nepotřebuje dělat tolik pořádek jako doma v malé kuchyni. Ale vlastně jsem trochu vařit umět musel, protože jsem úspěšně odmaturoval.

Pamatuješ si ještě nějaké učitele?
Ano, nelze zapomenout na naši paní angličtinářku, která je ve škole stále – paní Brunová. Ta byla nejen skvělá učitelka, ale měla ke každému osobní přístup a dokázala ho usměrnit. Paní Sahulová už je v zaslouženém důchodu, ale vzpomínám na ni také, protože byla naše třídní učitelka, a myslím, že jsme lepší dostat nemohli. Ještě vzpomínám na vtipné chvilky s paní Vaníčkovou při hodinách tělocviku. Všechny naše výsledky porovnávala s tabulkami, a já se do nich většinou nevešel (smích). Vždycky jsem pak měl pocit, že jsem podprůměrný, protože nejsem v tabulkách. Vzpomenu si ještě na hodiny psychologie s paní Jankovskou, na které jsem se docela těšil, a na hodiny ekonomiky s paní Novákovou. To byly také hodně originální hodiny, kdy paní učitelka dokázala být rázná, ale zároveň i vtipná.

Vím o tobě, že celkem dost běháš. Vzal sis tedy snad ponaučení z hodin tělocviku?
Spíš mě ovlivnilo to, že jsem při sedavém povolání začal hodně přibírat na váze a potřeboval jsem nastřádanou energii zase někde vybít. Říkal jsem si ale, že kdybych začal se sportem dřív, neměl bych svou kondičku v tak katastrofálním stavu.

Jaké jsi měl zkušenosti s praxí ve škole?
Pamatuji si ještě staré cvičné kuchyňky, ty opravdu stály za to. Praxe nás obecně všechny hodně bavila, pokud jsme tedy nešli do Blanických strojíren, což byla tenkrát praxe za trest. Šlo o závodní jídelnu, kdy vaření a kuchyň by šla, ale nikdo se netěšil na výdej obědů. Všichni jsme se snažili, dostat se do Prahy do firmy Siemens. Tam si to všichni chválili a nikomu se z ní nechtělo. Mělo to tam úroveň a člověk přesně viděl to, co by chtěl jako kuchař dělat. Už v té době se i v jejich závodní kuchyni dělala moderní gastronomie, kdy se dělaly například čerstvé steaky na přání. Pak se ale člověk dostal do benešovské závodní jídelny v Danone a to byl skok o 20 let zpět. Měli jsme tedy na praxi vybraná místa, která

nás bavila a také ta, kam jsme naopak nechtěli. Ale dnes to mají asi studenti podobné.

Do školy jsi dojížděl?
Ano, dojíždělo nás tehdy z Benešova docela dost. Situace s dopravou byla složitá a občas jsme museli jet stopem, protože autobusů prostě tolik nejezdilo.

Co jsi po škole dělal?
Vzhledem k tomu, že jsem byl mezi posledními, kteří měli jít na vojnu a už během studia proběhl můj úspěšný „odvod", věděl jsem, že vojna po škole přijde. Proto jsem šel na půl roku do Benešova na náměstí, kde se otevíral nově zrekonstruovaný bar s bowlingem. Za barem mě to celkem bavilo, navíc jsem mohl využít znalosti ze školy, ale pak přišla vojna. Měl jsem ale to štěstí být u Hradní stráže v Praze. Po povinné roční základní službě jsem se dokonce chtěl na Hradě stát vojákem z povolání, ale přijímací testy se konaly až za dalšího půl roku . Během této doby jsem si musel najít práci, ze které bych býval mohl hned odejít. Šel jsem proto dělat pouze skladníka do Lidlu. Když přišla chvíle mého odchodu zpět k Hradní stráži, přišla od vedoucího v Lidlu nabídka na postup na pozici zástupce vedoucího prodejny a tak jsem zůstal, protože to prostě už bylo výhodnější. Začal jsem se tedy školit a postupně otevíral další prodejny Lidlu po celé České republice (také tu ve Vlašimi). Z Lidlu jsem asi po třech letech přešel do nově otevřeného benešovského Kauflandu, což mělo výhodu toho, že jsem nemusel dojíždět. Začínal jsem tam jako vedoucí oddělení zeleniny a za čas jsem dostal na starost celé oddělení potravin. Také jsem zastupoval ředitele. Po cca dvou letech jsem úspěšně absolvoval výběrové řízení do Prahy do provozovny Tesca na pozici managera potravin. I když jsem se tedy od kuchařiny vzdálil, stále jsem se pohyboval okolo jídla . Poslední pracovní změnou bylo to, že jsem nedávno přešel přímo na centrálu. V současné době mám tedy na starost 11 obchodních domů v České republice a na Slovensku. V obchodních domech se snažíme mít pro zákazníky mnohem více zboží na menší ploše. Obchodní domy jsou také spíše v centrech měst a využívají nějaký původní objekt, který je zrekonstruovaný, kdežto hypermarkety vyrůstají hlavně na okrajích měst.
Tyto zrekonstruované obchodní domy tedy naleznete pod značkou MY (My Národní, My Liberec atd.)

A co konkrétně obnáší tvá práce?
Mým úkolem je stanovit, které výrobky se budou zařazovat do prodeje, kde bude toto zboží v prodejně umístěno a kolik prostoru v prodejním modulu dostane. Navíc se zajímám i o nabídky externích dodavatelů. Ti mohou nabízet zboží, které není ve standartní nabídce hypermarketů. Pokud předpokládám, že bude mít u našich zákazníků úspěch, zařadím ho právě do sortimentu obchodních domů. Vím tedy přesně, ve které části obchodu se které zboží nachází. Této pozici se říká komerční specialista.

Obchodní domy jsou tedy uvnitř uspořádány stejně, že ano.
Ne, právě tak to není a tohle je jedna z věcí, kterou se od hypermarketu odlišují. Naše obchodní domy mají za sebou

dlouhou minulost. Většinou se jedná o bývalé budovy OD Prior, které prošly rekonstrukcí a transformací pod značkou Tesco. Každý z nich vypadá úplně jinak, takže plány prostoru s rozmístěním zboží děláme každému z nich na míru.

Co tě baví na této práci?
Co mě baví? Baví mě to, že mám rozhodovací pravomoci o tom, co zákazníkům nabídneme. Samotné rozhodování ale ovlivňuje řada dalších faktorů, které je potřeba vyhodnotit. Dřív šlo hlavně o cenu. V dnešní době už to ale 100% neplatí. Zákazníci se v dnešní době zaměřují už také i na kvalitu. Navíc mám přehled nad celým trhem s potravinami (čerstvé a trvanlivé) a průběžně obměňuji sortiment tak, jak se trh vyvíjí. Rovněž také rád sleduji důsledky svých rozhodnutí, která jsem učinil. Z těch dobrých mám radost a ze špatných se poučím. Rozhodně tedy nejde o stereotypní práci, jak se to může zdát.

Tady ve vršovickém Edenu je tedy centrála Tesca?
Zde je centrála pro síť hypermarketů v České republice a částečně i pro Slovensko.

Jelikož je Tesco anglickou značkou, zeptám se na tvé jazykové dovednosti. Využíváš je?
Jak to říci, paní Brunová by měla asi radost. Několikrát jsem na ni zavzpomínal „proč já… jsem na hodinách AJ nedával pozor". Vždycky jsem ve vyučování utíkal od tématu a často vyrušoval. Měli jsme tedy samozřejmě i němčinu, s tou bych se ale už nedomluvil, s tou jsem bojoval a nesnášel ji vždycky. Angličtina je můj každodenní chléb. Využívám ji v e-mailech a videokonferenci, takže jsem snad nějaké pokroky od svých školních let udělal. Máme ve firmě k dispozici lektory, ale důležité je mluvit. To se pak ani člověk nemusí učit nějaká slovíčka a jde to skoro samo. Navíc jsem měl před rokem svého přímého nadřízeného angličana, tak jsem prostě musel.

A tvá rada pro budoucí absolventy při hledání zaměstnání?
Rada bude znít asi jako od rodičů, ale žáci by si měli uvědomit, že jsou ve škole, kde dostávají vzdělání „de facto zadarmo" a pokud toho nevyužijí, budou si ho v budoucnu těžce platit (viz. studium angličtiny …). Zkuste si ze školy vzít co možná nejvíc. Každý časem dospěje a uvědomí si, co ve škole zanedbal a jak mu to chybí. Druhá rada, neodmítejte jakoukoli příležitost, protože příležitostí v zaměstnání nepřijde tolik, jako během studia. Příležitost ve škole vám každý nabízí, ale až budete v práci, budete se o každou šanci rvát. Pozice bude pouze jedna a uchazečů bude mnohem víc. Ve škole příležitostí mají hodně a měli by si uvědomit, že pak s nimi daná zkušenost půjde do životopisu, což je jediné, s čím se čerstvý absolvent bude ucházet o zaměstnání.

Sbírejte a neodmítejte možnosti a příležitosti, které byste sami těžko sháněli.

text: Ondřej Pojmon
& Marcela Vlkannova
foto: archív Vladimír Vlkannova

Střední odborná škola
a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Vás zve na již 7. ročník
odborné gastronomické soutěže

O pohár blanických rytířů

7. ročník kuchařské a cukrářské soutěže

Hlavní partneři soutěže:

čtvrtek **10.10.** 2013

budova SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Zámek Vlašim - muzeum a prostory školy

10.00 - 15.00 hod.

otevření výstavy pro veřejnost
doprovodný program
soutěže pro děti a dospělé

VSTUPNÉ: dospělý 20.- / 10.- děti do 12ti let) / zdarma (děti do 6ti let)

Ostatní partneři:

ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, **vydavatel:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, IČO: 14798425, náklad 100 ks, **místo vydávání:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1,
adresa: 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.
Redakce: Bc. Ondřej Pojmon, Mgr. Gita Křížková, Mgr. Marcela Vlkannova, **grafická úprava, sazba:** Bc. Ondřej Pojmon. **Kontakt na redakci - e-mail:** admin@sosasou-vlasim.cz, **telefon:** 733 120 010.
Náklad 100 výtisků / **Uzávěrka příštího čísla je 31. 10. 2013**