

# GASTRONOM



## 2

120 let  
HOTELOVÁ ŠKOLA  
1897-2017 Frenštát pod Radhoštěm



Príspevková organizace  
Moravskoslezského kraje

120 let  
1897-2017

2016/2017

## Úvodní slovo redakce

Milí čtenáři,

je tady další číslo školního časopisu. Najdete zde jako vždy spoustu novinek nejen z odborných stáží, různých soutěží, kurzů, ale také něco o aktuálním dění u nás ve škole. A není toho málo☺. Složení redakce je stále stejné a my doufáme, že jste s námi spokojeni - Veronika Grygarová (G2) a Kristýna Quardová (G2). Budeme rády za různé nápady a inspirace, které by mohly náš časopis oživit nebo vylepšit. Vaše náměty nám můžete posílat na redaktorský e-mail - [Gastronom@hotelovkafren.cz](mailto:Gastronom@hotelovkafren.cz)



### Obsah

- 1) Odborné gastronomické kurzy
- 2) Výměnná stáž francouzských a našich studentů
- 3) Projekt Kino
- 4) Úspěchy ve fotbálku
- 5) Lyžařský kurz
- 6) Someliérská soutěž
- 7) Anketa
- 8) Juniorská barmanská soutěž CBA
- 9) Celostátní soutěže HŠ v cizích jazycích v Českém Těšíně
- 10) Mezinárodní rok udržitelného cestovního ruchu
- 11) Dobročinná akce

## Rádi se zdokonalíme v odbornosti

### **Kurz studené kuchyně**

Ve dnech 6. – 9. března 2017 se v Gastrocentru Hotelové školy konal Kurz studené kuchyně pod vedením Mistra kuchaře, pana Vladimíra Picky. Kurzu se zúčastnilo 11 žáků Hotelové školy, 9 žáků ze Střední školy hotelnictví a služeb a Vyšší odborné školy Opava a 5 externích zájemců z gastronomických provozů. Čtyři dny nápadů, kreativity a moderní studené kuchyně zahrnovaly jak teoretickou přípravu zakončenou



písemným testem, tak i praktickou přípravu zakončenou vlastní odbornou prací. Na závěr kurzu byl uspořádán slavnostní raut, na který si každý účastník pozval hosty a předvedl přípravu dekorovaných mís a aranžmá rautového stolu. Všichni účastníci kurzu obdrželi certifikát akreditovaný MŠMT. Velké poděkování patří nejen lektorovi kurzu, ale i oběma partnerským školám.



### **Baristický kurz**

Ve dnech 10. – 11. dubna 2017 proběhl na naší škole již po osmé baristický kurz pod vedením lektora firmy Café Art, pana Michala Křižky. Gastrocentrum Hotelové školy se na dva dny rozvonělo kávou. Kurz byl rozdělen na část teoretickou a praktickou. Žáci se učili správně rozeznávat a připravovat různé druhy káv, správně šlehat mléko parní tryskou a také malovat mléčnou pěnou na hladinu kávy. Všechny 19 účastníků úspěšně absolvovalo a získalo certifikát Barista.



### **Koktejlový kurz**

Ve dnech 23. – 27. ledna 2017 opět proběhl oblíbený barmanský kurz. Pod vedením dvou známých barmanů ze Zlína, Adama Navrátila a Jakuba Orla, se kurzu zúčastnilo 22 studentů Hotelové školy. Samozřejmě všech 22 studentů kurz bezchybně zakončilo zkouškou, která probíhala závěrečný den:



na open baru se připravoval Cosmopolitan a u obyčejného baru si kluci (Adam nebo Kuba) vymýšleli, co budou po studentech chtít namíchat nebo naopak, studenti v roli barmanů jim koktejl doporučili, obhájili si ho a následně ho profíkům namíchali.



## **Francouzští studenti absolvovali stáž u nás ve škole**

Francouzští studenti Arthur BOYER a Clément HURÉ strávili v rámci výměnných odborných stáží 3 týdny (od 23. ledna do 12. února 2017) na praxi pořádané naší Hotelovou školou. Tato francouzsko-česká spolupráce trvá už více než 10 let.

Arthur BOYER absolvoval dvouletý učební obor cukrář ukončený závěrečnými zkouškami a výučním listem a v současnosti studuje jednoletou specializaci tohoto oboru (výroba cukrářských výrobků, zmrzlin, čokolády a bonbonů).

Clément HURÉ absolvoval dvouletý učební obor kuchař ukončený závěrečnými zkouškami a výučním listem a v současnosti studuje jednoletý učební obor číšník/barman.

Oba jsou studenty soukromé partnerské učňovské školy CFA (Centre de Formation d'Apprentis) ve městě Saint-Michel-Mont-Mercure. Škola se nachází v regionu Pays de la Loire, departement Vendée.

\*Arthur BOYER - •Clément HURÉ

### **A my jsme tyto kluky vyzpovídaly, jak se jim u nás líbilo:**

#### **1) Jak probíhala vaše stáž na hotelovce?**

\*Stáž probíhala velmi dobře. Lidé, kteří se o nás starali, byli velice milí.

•Stáž proběhla dobře. Pracoval jsem v různých oborech – jako kuchař, číšník a také jako barman. Měl jsem možnost představit svůj kraj v anglické a francouzské prezentaci.

#### **2) Připravovali jste během svého pobytu nějaké francouzské speciality?**

\*Připravoval jsem moučník Fourasine (moučník s mandlovou náplní a malinami) a Tarte Tatin (obrácený jablkový koláč).

•Ano, připravoval jsem francouzské gastronomické speciality. Byla to vepřová panenka v hořčici s provensálskou ratatouille a předkrm z avokádové pěny na parmazánové krustě s krevetami.

#### **3) Jak můžete našim čtenářům popsat váš kraj nebo město, odkud pocházíte?**

\*Bydlím ve městě Fouras na pobřeží Atlantského oceánu. Město je obklopeno mořem a plážemi. V létě ho navštěvuje hodně turistů.

•Bydlím ve městě La Flocellière asi 100 km od Atlantského oceánu. Je to malé klidné město v departementu Vendée.

#### **4) Jaké vidíte rozdíly mezi krajinou u nás a u vás?**

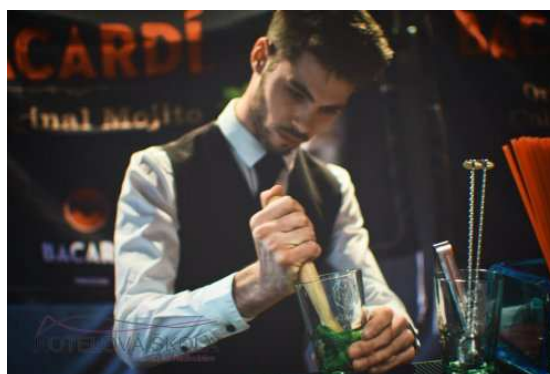
\*Máte tady sníh. Tam, kde bydlím, nikdy nesněží.

•Ve vašem kraji máte hory, u nás je moře. Je tady jiná architektura.

#### **5) Jaké vidíte rozdíly mezi městy u nás a u vás?**

\*Nevidím velké rozdíly - kromě architektury. Máte tady více starých domů než je u nás.

•V našem městě je méně domů, ale jsou prostornější než u vás.



### 6) Naučil jste se u nás něco nového?

\*Zdokonalil jsem se v práci s marcipánem. U nás se nepoužívá často a vyrábějí se z něj růžičky. Tady z něj studenti cukrářského oboru vyrábějí i různé postavičky nebo kazety na bonbony.

- Naučil jsem se připravovat cappuccino a alžírskou kávu.

### 7) Co vám nejvíce chutnalo, jaké české jídlo?

\*• Opravdu hodně mi chutnal smažený sýr.

### 8) Co vám naopak nechutnalo?

\*Nechutnala mi jedna polévka.

- Nechutnaly mi buchtičky s krémem.

### 9) Jak se vám líbí vybavení hotelové školy?

\*Na stáži mi budova školy připadala jako bludiště, protože má několik poschodí a suterén.

- Škola se mi líbí a je velice dobře vybavena.

### 10) Co vás nejvíce zaujalo v našem městě a okolí?

\*Nejvíce mě zaujaly památky a historie města.

- Nejvíce mě zaujaly hory.

### 11) Co vás mile překvapilo v České republice / ve Frenštátě pod Radhoštěm?

\*Opravdu nejvíce mě překvapil sníh. Bylo to vůbec poprvé, co jsem ho viděl tolik.

- Překvapila mě socha v budově radnice.

### 12) Setkal jste se u nás s něčím nezvyklým?

\*Že si na oběd nebo na večeři dáváte jídla, která jsou jen sladká (žemlovka, buchtičky s krémem).

- Asi nejdivnější mi připadalo to, že se všichni studenti v hotelové škole přezouvají do přezůvek.

### 13) Jak jste trávili volný čas po práci?

\*Procházel jsem se po Frenštátě a telefonoval jsem se svou rodinou. Byli jsme v muzeu Tatra a navštívili jsme různé hotely.

- S dalším francouzským studentem, který byl se mnou na stáži, jsme se procházeli po městě. Byli jsme v muzeu Tatra v Kopřivnici a navštívili jsme hotely. Líbilo se mi prezidentské apartmá v hotelu Tatra v Kopřivnici.

### 14) Jak jste trávili víkendy?

\*Trávil jsem je v hostitelské rodině, se kterou jsem navštěvoval různé památky (Štramberk – Štramberská trůba.)

- Jeden víkend jsem strávil u hostitelské rodiny v Ostravě, navštívil jsem Ostravský hrad. Byli jsme také hrát bowling. Zaujal mě také vítkovický komplex U6 – hasičský vůz i další auta.



### 15) Která místa / města v České republice jste ještě navštívil?

\*Navštívil jsem Ostravu – zúčastnil jsem se exkurze do České televize Ostrava spolu s třídou studentů hotelové školy. Dále jsem byl v Praze – moji rodiče tam za mnou přiletěli na víkend a společně jsme oslavili moje 18. narozeniny 4. února.

- Navštívil jsem Ostravu – zúčastnil jsem se exkurze do České televize Ostrava spolu s třídou studentů hotelové školy.

### 16) Která česká slova jste se naučili?

\*Děkuji, ahoj, dobrý den.

### 17) Jaký dojem na vás udělali čeští studenti?

- Neměl jsem ani dobré, ani špatné dojmy. Říkal jsem si, že to jsou lidé jako já.

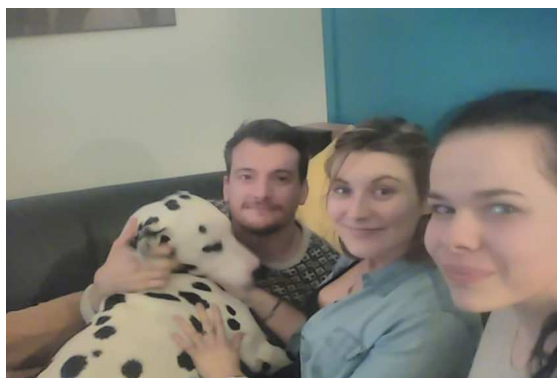
**Velké poděkování patří Janě Babincové, která se po celou dobu pobytu starala o tlumočení**

## **Naše studentky vyjely v březnu na výměnnou stáž do Francie. O své pocity a zážitky se s námi podělily.**

Ve dnech 2.3. - 22.3.2017 jsme se já a Tina Takáčová z C2 zúčastnily zahraniční stáže ve Francii. Letěly jsme z Prahy do Amsterdamu a pak do cílového města Nantes v regionu Pays de la Loire v Bretani. Tam na nás čekali naši hostitelé, se kterými jsme strávily nastávající tři týdny. Dorozumívaly jsme se většinou anglicky, takže to bylo ze začátku těžší, ale nakonec jsme velice rády, že jsme se mohly zlepšit v tomto jazyce. Spolu jsme byly pouze dva víkendy a jinak jsme se téměř nevidaly. I přesto, že jsme spolu nebydlely, jsme si pobyt ve Francii moc užily. Získaly jsme mnoho zkušeností a znalostí. Setkaly jsme se s typickou francouzskou „cukrařinou“, která je pro nás velice odlišná, ale vynikající. Francouzi používají k přípravě pokrmů odlišné suroviny, např. slané máslo nebo slaný karamel.



V provozovně jsme chystaly typické francouzské ovocné koláče, sušenky, panchocolu, croissanty, plněné banánky z odpalovaného těsta, ovocné smetanové dorty, ovocné košíčky různých typů, pudinkové buchty, čokoládové a sezamové bagetky. Tyto výrobky jsem si také vyzkoušela připravit. Téměř každý den jsme pomáhaly dělat bagety a sendviče různých typů a příchutí, např. kuřecí, tuňákové, lososové a také vegetariánské. Při výrobě baget jsme používaly rozvalovací stroj. Bagety se pekly ve velkých pecích, do kterých se plechy dávaly pomocí velké dřevěné tyče.



Francouzská pracovní morálka je příkladná. Setkaly jsme se s velice pozitivními lidmi, kteří jsou připraveni vždy pomoci. Město, ve kterém jsme žily, bylo překrásné. Navštívily jsme i pláže na pobřeží oceánu.

Celý pobyt ve Francii mi hodně dal do praktického života. Je to obrovská zkušenost pro mou další seberealizaci a přimělo mě to i k rychlejšímu rozhodování a výkonnějšímu pracovnímu tempu. Naučila jsem se nebát se nových věcí a využít každé

příležitosti, co se naskytne. Poznala jsem, jak se dělá cukrařina jinde, a že všude se musí pracovat. Poslední dny jsme strávily s našimi přáteli. Loučení bylo pro nás obtížné, protože nám hostitelské rodiny přirostly k srdci.

Příštím žákům, kteří budou mít možnost jet do Francie, nebo na jinou zahraniční stáž, doporučuji, neváhejte ani vteřinu a prostě jeďte. Budete mít nezapomenutelné zážitky a zkušenosti, které se málokomu poštěstí získat.

Úžasně tři týdny☺

**Magdaléna Ludíková a Tina Takáčová C2**

## **Projekt Kino**



První únorový den proběhl ve Frenštátě dopolední program pro studenty středních škol s gastronomickým zaměřením. Kam až se můžou dostat z lavic, které pro jedno dopoledne vyměnili za místa v Městském kulturním středisku, se dozvěděli od předních osobností gastronomie.

Projekt Kino začal profesionální barmanskou show přední barmanské skupiny BARMANI ZLÍN v podání Bc. JAKUBA ORLA a Bc. ADAMA NAVRÁTILA. Adam se navíc podělil o svoje zážitky ze stáže u největší lodní společnosti při březích USA a také o zkušenosti s vedením prestižních hotelů. Celý tento dobře připravený výstup sklidil zasloužený potlesk.

Bc. TOMÁŠ BLABLA, ředitel hotelových provozů RESORTU VALACHY a držitel prestižního ocenění Hoteliér roku, studentům nastínil, jaké pracovní posily hledá pro své hotely, což se rovnalo reálné nabídce brigády i vlastní práce pro absolventy.

Z úst JIŘÍHO MACHÁČKA, majitele agentury PRÁCE NA LODI, se studenti dozvěděli, co mohou dělat pro to, aby se dostali na výletní loď v Americe i Evropě.

Jako další předstoupila před studenty DARINA ŠŤASTNÁ, šéfka letušek ABS JETS, která seznámila posluchače s kariérou v nejlepší letecké třídě a se servisem v deseti tisíci metrech nad mořem.

Mgr. ALEXANDR BURDA, vysokoškolský pedagog SLEZSKÉ UNIVERZITY V OPAVĚ a šéf GASTROCENTRA, který připravoval degustační oscarový večer s Jiřím Menzelem, přišel studentům sdělit aktuální možnosti studia na vysoké škole – obor Mgr. Burdy se pyšní největším počtem gastronomicky zaměřených předmětů a Gastrocentrum je zárukou kvalitní přípravy na reálnou práci po absolvování školy.





Během celého dopoledne se na pódiu vystřídal mnoho dalších zajímavých osobností, které se s žáky podělily o letité zkušenosti nasbírané ve světě gastronomie.

### **A jak se projekt Kino líbil našim studentům? Zde jsou 2 příspěvky:**

**Michaela Korabečná, KČ2** - Ve středu jsme šli na barmanskou show do kulturního domu. Myslela jsem si, jaká to nebude blbost, ale kdo neviděl, neuvěří. Asi polovině spadla brada, když začala ta show. Říkala jsem si, že to snad není možné, že ten Adam Navrátil měl takové štěstí a dotáhl to tak daleko!! Dostat se jenom tak do Irska, hned po maturitě, a potom na loď, a teďka se mu s Kubou Orlem tak daří v oboru barman. Prostě fakt byla radost to poslouchat. Byli nejenom vtipní, ale i hodně inspirativní nejen pro mě, ale i pro ostatní žáky naší školy. Dost se mi líbil i ten hotel Horal ve Velkých Karlovicích, ale taky i ta práce té letušky. Jenže dostat se tam není žádná sranda. Mě osobně se to všechno strašně líbilo a dalo mi to velkou inspiraci.

**Tomáš Malinovský, KČ2** - Dne 1. února se uskutečnila barmanská show v Domě kultury. Byla to nejen barmanská show, ale taky tam byli svým způsobem slavné osobnosti. V 9 byl začátek té barmanské show, která byla velmi zajímavá. Pokračovalo to ještě jedním barmanem, který nám popisoval míchání drinků a také je připravoval. Dále barmani vykládali svoje zkušenosti, zážitky a historky ze života. Dále tam byla letuška, šéf Resortu Valachy, číšník z michelinské restaurace Field a pracovník na lodi. Tihle lidé začínali tak jako já a moji spolužáci a vysvětlovali nám, jak se dostali na tak vysokou pozici. Byly to příběhy někdy odlišné, někdy podobné. Mně se to moc líbilo, zdálo se mi to velmi zajímavé, poučné a myslím, že nám to dalo inspiraci, jak prožít ten život taky.



### **Turnajové utkání ve stolním fotbálku**



Ve Frýdku-Místku na průmyslové škole se dne 1.3.2017 odehrál turnaj ve stolním fotbálku. Naše škola měla velký úspěch. Vyhráli jsme 1. a 6. místo.

Naši školu reprezentovali - Dan Kulišťák, Jiří Janírek, Patrik Kluz, Štěpán Hynek, Ondřej Hružek, Roman Korytář, Alexandr Vrubel, Petr Roupec, Vladimír Grunděl, Matěj Marek, Rostislav Rodný, Daniel Šeděnka, Radek Pavlica, Patrik Pečiva.

### **Lyžařský kurz**

Lyžařský kurz se konal v termínu od 6.2. do 10.10. 2017 ve Valašské Bystřici, v části Bůřov. Ubytování jsme byli jako každoročně v krásném prostředí typických "valašských kotárů" na hřebeni nad sjezdovkou v chatě pana Mikulašů, který nám se svou rodinou vytváří roky bezvadné podmínky, v noci upravuje rolbou svah, sváží děcka na sjezdovku a ze sjezdovky, dělá pro ně večer diskotéku.





Byli s námi i úplní začátečníci, myslím, že byli moc šikovní, zvládli základy a vyjeli sami na kratším vleku. Kolektiv děcek na lyžáku i v tak velkém počtu, jaký jsme letos měli, byl dobrý, nedošlo k žádným problémům, všichni se chovali slušně.



Lyžařský kurz není jen o tom naučit se lyžovat nebo se zdokonalit, je taky o tom, poznat lépe své spolužáky, poznat sám sebe v novém kolektivu. Mnoho žáků taky nás pedagogy na lyžáku překvapí, vidíme je v jiném světle, vidíme je v jiném prostředí a při jiných činnostech a často jsme překvapeni - příjemně. Každý třídní by měl se svými žáky vyjet na lyžák nebo na delší exkurzi, pokud je chce skutečně poznat.

Takže letošní lyžák se vydařil a těšíme se na další!

J. Nagyová

### Sommelierská soutěž Těšínská karafa 2017 v Českém Těšíně

11. ročník sommelierské soutěže se konal dne 7. února 2017 v Albrechtově střední škole. Soutěž byla rozdělena na dvě kategorie. První byla určena soutěžícím, kteří se soutěže účastní poprvé – kategorie KADET a ostatní, kteří již mají soutěžní zkušenosti – ZNALEC.



Martina CAPILOVÁ ze třídy G3 soutěžila v kategorii KADET. Soutěž se skládá z několika částí. První část tvoří **náročný test** prověřující znalosti a vědomosti z oblasti vinohradnictví, výroby vína, enologie, znalostí „vinařského zákona“ a jeho aktualizací, dále prověřuje znalosti ze světových vinařských regionů. Druhou část tvoří **odborná degustace**, kde se hodnotí správné zařazení, ročník, vinařská oblast a podoblast a především charakteristika předložených vzorků vín. Třetí část se týká odborného provedení **servisu** bílého vína, tzn. odborná prezentace, správné posouzení konkrétního vína, degustace, dodržování společenských zásad při servisu a samotný servis. Toto musí být provedeno ve

stanoveném časovém limitu. Soutěž je organizována tak, že po první a druhé části postupuje 7 soutěžících k servisu vína. Prvním dílčím úspěchem byl postup do další části, to znamenalo, že nejhorší umístění bude 8. místo. Při vyhlásování výsledků byly soutěžícím předávány diplomy za účast a mezi nimi Martina nebyla. To znamenalo, že se umístila mezi prvními třemi. Vybojování krásného **2. místa** bylo zaslouženou odměnou. Z výsledkové listiny je vidět, že dokonce v servisu byla úplně **nejlepší z celé skupiny**.

Mgr. Marie Jurčová

### Anketa

Chtěli bychom v rámci 120. výročí naší školy navázat na tehdejší tradici a opět **založit školní kapelu**, která by mohla při příležitostných akcích reprezentovat naši školu.



Rubrika: má-li někdo z řad našich žáků hudební talent a chtěl by se tohoto projektu zúčastnit, budeme se na něj těšit. (Slimjim, Takemagic a Kytarový mág) neboli Martin Majer, Jarek Beseda a Ivan Bělunek

## **Juniorská barmanská soutěž - CBA**

Dne 16.3. se uskutečnila barmanská soutěž v Domě kultury ve Frenštátě p. Radhoštěm. Do soutěže se přihlásilo 36 studujících barmanů, z toho 2 žákyně zastupující naši hotelovou školu. K vidění byli nejen naši čeští žáci, ale také francouzští a slovenští studenti. Soutěž obsahovala přípravu nápoje, jeho prezentaci a následnou obhajobu před porotou. Povinnou složkou drinku byl Fernet hruška. Umístění bylo rozděleno do dvou kategorií:

1. Zahraniční soutěžící. Kde první místo vyhrála francouzská studentka

2. Republikoví soutěžící. 1. místo si odnesla mladá Adéla Pohajdová. A na krásném 3. místě se umístila naše studentka Markéta Grimmová. S oběma děvčaty jsme následně udělali krátký rozhovor.

### **Rozhovor s Adélou Pohajdovou:**

1. Jak dlouho jsi se na tuhle soutěž připravovala?

- Asi měsíc a půl.

2. Jak dlouho se věnuješ barmanství?

- Už to budou 4 roky.

3. Jaké máš za sebou úspěchy?

- Tak mám jich už celkem dost. Nejlepší byly asi 3x 1. místo, ale jednou jsem byla i úplně poslední.

4. Název drinku, důvod přípravy.

- Vesnický driják, jelikož už to dělám čtvrtým rokem, tak se už trochu vyznám. Usoudili jsme, že se to hodí, aby to nebylo příliš sladké, ale zároveň tak akorát. A ono to vyšlo :)

### **Rozhovor s Markétou Grimmovou:**

1. Jak dlouho jsi se na tuhle soutěž připravovala?

- 2 dny

2. Jak dlouho se věnuješ barmanství?

- Asi rok a půl

3. Jaké máš za sebou úspěchy?

- Tohle byla moje pátá soutěž a nejlepší umístění bylo 6. místo, a teď tedy i 3.místo

4. Název drinku, důvod přípravy.

- Frňousek = malý panák Fernetu. Vymyslela ho paní učitelka.



Ceny všem soutěžícím předával také náměstek hejtmána Moravskoslezského kraje Mgr. Stanislav Folwarczny.



## **Jazyky nám nejsou cizí, o tom svědčí úspěch Rebečky Fuksové ze třídy H4, která zabodovala na celostátní soutěži HŠ v cizích jazycích v Českém Těšíně**

V pátek 24. března 2017 se uskutečnil 18. ročník celostátní konverzační soutěže, která se už třetím a zároveň i posledním rokem konala v Českém Těšíně. Naši školu zastupovala Natálie Hrubá z H3 za německý jazyk, Natálie Šenková z H1 za anglický jazyk a já – Rebecka Fuksová z H4 za ruštinu.

Soutěž začínala přesně v osm hodin. Nervozita začala panovat už v autě, když se štosy papíru v ruce jsme se snažily na poslední chvíli vše dohnat. Po příjezdu do Těšína jsme se šly zaregistrovat a pak jsme měly ještě chvíli na přípravu, než to vše vypukne. Odbilo půl deváté a my už seděly, každá ve své třídě, a čekaly na poslech. Ten byl tak rychlý, že než jsme se zorientovaly v jedné větě, už se hlásilo další cvičení. Po poslechu jsme měly menší pauzu. Po dvaceti minutách následovala hlavní část, a to ústní projev, který se skládal z prezentace a konverzace na vylosované téma. Já šla v pořadí jako čtvrtá.

Řeknete si, čtvrtá, to je v pohodě, vždyť si to stihne ještě vše zopakovat. To se teda mýlíte! Nestačila jsem si ani sednout, a už mě volali do třídy. Ve zkušební porotě seděly tři milé a sympatické paní. Říkala jsem si, že to bude v klidu, že to zvládnou. No, poté, co jsem si vylosovala odborné téma: „Druhy gastronomických zařízení a popis menu“, mě všechen ten optimismus přešel. Posadila jsem se na přípravu a v tu chvíli všechna ta naučená slovíčka a fráze byly úplně pryč. Na přípravu jsem měla 15 minut, pak jsem začala prezentací o typickém pokrmu našeho kraje. Já si připravila bramborové placky. Nervozita stoupala. Po úvodním představení jsem cítila, že to prostě zvládnou a věděla jsem, že to chci mít hlavně už za sebou. Po prezentaci následovala konverzace na vylosované téma. Ze začátku to vypadalo vše v pohodě. Plynulé mluvení na dané téma, solidní slovní zásoba. Začala se projevovat opět nervozita a já některá slovíčka zase zapoměla. Ani papír s poznámkami, který jsem si sepsala na přípravě, nepomohl, nemohla jsem je po sobě přečíst. Přesto se mi podařilo ústní část zdárně dokončit. Konverzace skončila. Zkoušející vypadaly spokojeně. Rozloučila jsem se a šla za ostatními. Holky už to měly taky za sebou. Všechny tři jsme vypadaly nervózně a zároveň i spokojeně, že už je to za námi.

Kolem jedné hodiny bylo vyhlášení, ale ještě před tím jsme zhlédly kulturní vystoupení studentů Hotelové školy z Českého Těšína. Už je to konečně tady! Vyhlášení! Nejprve následovalo poděkování všem zúčastněným soutěžícím. Hodnocení začalo kategorií ruského jazyka, což jsem byla já. Všechny ruštináře si pozvali na pódium, kde jsme dostali účastnický list a dárkovou tašku. Začali vyhlašovat oceněné od třetího místa. Když jsem uslyšela své jméno, došlo mi, že třetí jsem já. Je úžasné, když stojíte na pódiu s plnými rukama různých tašek a koukáte dolů na všechny ostatní, jak vás fotí a tleskají vám. Obě Natálky bohužel takové štěstí neměly.

Závěr patřil paní ředitelce této školy, která pronesla krátký proslov a všem sdělila, že příští ročník této soutěže bude organizovat Hotelová škola v Poděbradech.

Pro mě to byla obrovská zkušenost k maturitě.

**Rebecka Fuksová, H4**



## 2017 - Mezinárodní rok udržitelného cestovního ruchu



Rok 2017 byl rozhodnutím Valného shromáždění vyhlášen Mezinárodním rokem udržitelného cestovního ruchu. Úkolem je zvýšit povědomí všech skupin společnosti o jeho významu pro rozvoj, zároveň podnítit spolupráci všech zainteresovaných stran a docílit pozitivních změn na úrovni politiky, obchodních praktik i spotřebitelského chování.

### Mezinárodní rok udržitelného cestovního ruchu bude podporovat tyto cíle:

- \* zvýšit efektivitu zdrojů, soustředit se na ochranu životního prostředí a na řešení změny klimatu, zaměřit se na kulturní hodnoty, jejich rozmanitost a dědictví
- \* zatraktivnění regionů ČR pro tuzemské i zahraniční turisty
- \* zlepšování image ČR a propagace značky Česko
- \* medializace specifik a jedinečností ČR
- \* dopady na regionální politiku.

Mgr. Zdeňka Ondruchová - koordinátor EVVO

---

## Naši studenti se zapojili do dobročinné akce

### v jarních Srdíčkových dnech 2017 ve firmě Siemens Continental

Život dětem tímto srdečně a s úctou děkuje  
studentkám, studentům a zaměstnancům  
Hotelové školy,  
Mariánská 252, Frenštát pod Radhoštěm

**za účast v jarních Srdíčkových dnech 2017 a za finanční částku 12 789,- Kč  
získanou prodejem předmětů s logem Život dětem.**

Částka bude použita na pomoc dětem se závažnými onemocněními, které jsou stabilně odkázány na domácí péči svých rodičů a to konkrétně na pořízení rehabilitačních a kompenzačních pomůcek, na úhradu zdravotnického materiálu, speciální výživy, rehabilitačních pobytů apod.

Děkujeme Vám, že nám pomáháte  
proměnit dětské slzy v úsměv.

[www.zivotdetem.cz](http://www.zivotdetem.cz)

