

GASTRONOM



2

HOTELOVÁ ŠKOLA
Frenštát pod Radhoštěm

Príspevková organizace
Moravskoslezského kraje



2018/2019

Milí čtenáři,

jako na začátku školního roku, tak i teď jsme si pro Vás v časopise Gastronom připravily spoustu informací, novinek a zajímavostí z naší školy. Doufáme, že se zde dozvíte to, co jste chtěli a nebo to, co jste nevěděli a vědět byste měli. Zároveň bychom se chtěli rozloučit se studenty posledních ročníků Hotelnictví, Gastronomie, Kuchař-číšník, Cukrář a Podnikání: hodně štěstí do života a správné vybrání vašeho budoucího zaměstnání!

A nyní už nám nezbývá nic jiného než doufat, že se Vám bude naše práce líbit.

Monika Škarková a Lenka Špačková H2



Obsah časopisu Gastronom:

Hotelová škola byla poctěna významnou návštěvou

Stáž ve Švýcarsku

Mattoni Grand Cup

Praxe očima žáků H2

Mladý cestovatel aneb 100 let naší republiky

Baristický kurz

Stáž ve Francii

Lyžařský výcvik

Revolution train

Legiovlak

Pobyt žáků a učitelů v Polsku

Marlenka Cup 2017-2019

Vinný Cocktail Cup

Naše škola se připojila k oslavám Dne Země

Žáci školy pomáhají

Hotelová škola byla poctěna významnou návštěvou

Dne 9. dubna 2019 navštívili školu členové Rady Moravskoslezského kraje, vedení města Frenštát pod Radhoštěm a další hosté.

Nechť nyní promluví školní kronika:

„Jsem rád, že máme takové školy jako je tato v našem kraji. Mám radost z nových učeben, z žáků, které baví jejich studium, a z učitelů, kteří se jim věnují. A musím přiznat, i když navštěvuji restaurace po celém světě, že menu, které bylo pro nás nachystáno, bylo úplně perfektní.“

Ivo Vondrák, hejtman MSK

„Pane řediteli, jsem hrdý na kvalitu a profesionalitu předvedené výuky. P.S.: Oběd byl úžasný.“

Tomáš Kotyza, ředitel Krajského úřadu MSK

„Vážený pane řediteli, moc Vám děkuji za úžasný tým, prostředí a „mňamko“.“

Miroslav Halatin, starosta města Frenštát p. R.

„Zdravím všechny studenty, studentky a skvělé vyučující. Máte nádhernou školu, úžasné jídlo. Přeji všem krásný život.“

Jarmila Uvírová, náměstkyně hejtmána MSK



Stáž ve Švýcarsku

Jmenuji se Jakub a chodím do třídy G4 a minulé prázdniny jsem strávil na stáži ve Švýcarsku.

Co mě k tomu vedlo? Popravdě ani sám nevím, dalo by se říci, že konkurz, který byl povinností pro samotný výběr, mi byl vnucen nebo spíše navrhnut mojí učitelkou němčiny (které jsem teď nyní neskonale vděčný mimochodem). Konkurz jsem zvládl netušíc jak a dál se svou flegmatickou povahou jsem pokračoval do tolik opěvovaného Švýcarska.

Po docela náročné dvanáctihodinové cestě vlakem (sice v nočním kupé ovšem svou délkou postelí uzpůsobenou spíše pro hobbyty), jsem dorazil do nádherného Luzernu v centrálním Švýcarsku.

Následoval dvoutýdenní vzdělávací kurz o švýcarské gastronomii, k mému neštěstí celý v němčině, takže jediná věc, kterou jsem se tam naučil, bylo mírné přikyvování a říkání „Ja“ na každou položenou otázku i přes fakt, že jsem neměl ani ponětí, o co vlastně jde. Ovšem veškerá tamní přátelství a zážitky jsou samozřejmě k nezaplacení.

Už když jsem se poprvé blížil ke svému pracovišti docela mě svíral strach nejen z cizích lidí a prostředí, ale také fakt že můj hotel- Grimsel Hospiz byl položen vysoko v Alpách, konkrétně 1972m.n.m a nejbližší civilizace byla asi hodinu cesty autobusem, který se před hotelem objevil třikrát za den.

Jenže zdání občas klame... mé pracoviště i celý tým kolegů jsem si ihned zamiloval a paradoxně jsem byl nejsmutnější, když jsem odjížděl zpátky domů.

Má pracovní náplň byla kuchyň, konkrétně pozice Gardmandier, pro neznalé jazyka a západní gastronomie tato pozice znamená přípravu veškeré studené kuchyně-saláty, předkrmy, dezerty apod.

Co mi nejvíce učarovalo na celé stáži byla samotná mentalita a životní styl Švýcarů. Stále se usmívající pohodáři, kteří se vám snaží pomoci za každých okolností. Slovo stres pro ně neexistovalo a galantnost a slušnost nebylo výjimkou ale pravidlem.

Pokud se mi někdy opět nabídne šance se do této země zaslíbené vrátit, nebudu váhat ani minutu.

Jakub Čermák (G4)



Mattoni Grand Cup

Nejdříve se musel vymyslet koktejl ... Jelikož zatím neznám moc chutí a kombinací, přenechal jsem to starším slečnám a paní učitelce. Musel to být zdravý a nealkoholický nápoj, jenž byl ohraničený určitým počtem kalorií a musel obsahovat minerální vodu Mattoni. Příprava nápoje byla časově omezena na 6 minut.

Konečně! Čerstvá fresh z kiwi, hroznový mošt, rakytníková šťáva, sypaný zelený čaj, bezový sirup, matonka a – přidali jsme ještě březovou vodu – koktejl jménem Frenštátský šoumen byl na světě.

Týden před soutěží jsem si ho jedno odpoledne zkoušel míchat s vodou a soustředil jsem se na čas. Párkrát jsem to nestihl, pak se už zadařilo a nepřesáhl jsem časový limit. Další trénink byl o necelý týden později v úterý, 2 dny před soutěží. Probíhal podobně, ale už jsem si to vyzkoušel s pravými ingrediencemi.

Nastal den D, má první soutěž. Byl jsem 6 na řadě. Protože byly 2 stoly, na kterých se nápoje připravovaly, ubíhalo to rychle. Každý soutěžící si ještě musel v přípravě vyrobit fresh (pokud byla jedna z ingrediencí) a ozdobu. Připravoval jsem 3 koktejly. Mé číslo bylo zavoláno na pódium, byl jsem na řadě. Rozhodčí před startem ještě zkontrolovali mé skleničky a vybavení a soutěž mohla začít. Publikum bylo úžasné, povzbuzovalo a dodávalo mi odvalu. Z 24 účastníků jsem skončil 7., což jsem vůbec nečekal, bral jsem to jako zkušenost a ani mě nenapadlo, že bych mohl skončit do 10. místa. Chtěl bych poděkovat slečnám, které mi velmi pomáhaly a hlavně paní učitelce Linartové, která mě na soutěž připravila nejlépe, jak mohla.

Jakub Adámek (H1)



Praxe očima žáků H2

Kde jsi byl/a na praxi? V Luhačovicích.

Plusy a mínusy hotelu? + Je to tam hezké a ve wellness jsou příjemní lidi.

- Práce, kterou jsem dělala mi občas nevyhovovala - např. jsem uklízela po zednických pracech.

Nela Bartošková

Kde jsi byl/a na praxi? Clarion Ostrava.

Plusy a minusy hotelu? + Snídaně na hotelu, personál.

- Obědy a večeře mi nevyhovovaly, nebyl výběr.

Anna Lesová

Kde jsi byl/a na praxi? Augustiniánský dům.

Jaké máš pocity? Na praxi jsem se cítila velice nekomfortně. Lidé v kuchyni na sebe byli nepříjemní a velmi často se stávalo, že si svůj vztek vylévali na mně. V kuchyni byli celkem tři lidé, ze kterých jsem neměla strach, bohužel jeden z nich asi čtvrtý den odjel na dovolenou. Celých 10 dní, co jsem tam byla, jsem z nervů skoro vůbec nejedla, a proto jsem zhubla. Na druhou stranu musím konstatovat, že kamarádka na place byla velmi spokojená a já se jí vůbec nedivím. Lidé na sebe nebyli zbytečně protivní a byli na sebe navzájem i na ni hodní.

Plusy a minusy hotelu? + Mladý kolektiv lidí na place, dobré jídlo, hezké okolí hotelu.

- Vztek lidí, vzájemné pomluvy a celkově velmi nepříjemná atmosféra.

Sabina Pavlasová

Kde jsi byl/a na praxi? Duo. Hotel jako takový na mě působí dost intenzivně, nachází se v malebné horské krajině Beskyd, nádherná krajina tvoří příjemnou atmosféru nejen pro hosty, ale také pro všechny zaměstnance, kteří se nechávají unést především západem slunce.

Jaké máš pocity? Pocity ze souvislé praxe na hotelu Duo jsou velice příjemné, zaměstnanci i vedení hotelu se k nám chová velmi vstřícně, snaží se nám pomáhat a posouvat nás dál vstříc našim zkušenostem jak s obsluhou, tak i se zkušenostmi v kuchyni.

Plusy a minusy hotelu? + hotelu jsou benefity, kterými je ubytování a strava zcela zdarma.

A jediným mínusem hotelu je umístění, nejbližší obchod je 5km daleko, takže zajít si v době pauzy na nanuk a stihnout dojít včas zase do práce je téměř nemožné.

Vojtěch Raszka

Kde jsi byl/a na praxi? Soláň

Plusy a minusy hotelu? + kolektiv obsluhy

- pokoj bez okna, nečistota v pokoji, nepříjemní kuchaři

Barbora Macíčková

Žáci oboru Hotelnictví si v každém školním roce doplňují své teoretické znalosti a částečně i praktické dvoutýdenní souvislou praxí na smluvních pracovištích školy. Průřezově se zde prohlubuje téma "Člověk a svět práce" a mnoho kompetencí k řešení problémů, jako jsou komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence, ale hlavně jde o "živý provoz", kde žáci pracují na pozicích zaměstnanců hotelu, někdy zaměstnance hotelu tzv. „stínují“.

Za účelem zajištění souvislé praxe spolupracujeme se třemi 4* hotely a jedním 3* hotelem. Jde zároveň o rozdílnou funkci hotelů: jeden je městský business hotel, dva jsou horské, s

rozdílnou úrovní služeb, a jeden lázeňský, aby žáci viděli jednak rozdíl v poskytovaných službách a hlavně nároky na personál hotelů a restaurací, pro něž se připravují.

Žáci mají v hotelích zajištěno personální ubytování a stravu shodnou se zaměstnanci hotelu. V průběhu čtyřletého studia se souvislá praxe zařazuje v rozdílném ročním období a ve třetím ročníku se doplňuje ještě dvoutýdenní praxí v době hlavních prázdnin, aby žáci poznali provoz v odlišných stupních obsazenosti hotelu právě v návaznosti na roční období.

Věřím, že žáci zažijí na souvislé praxi co nejvíc rozdílných pracovních i sociálních situací, budou je co nejlépe řešit, aby byli co nejlépe připraveni a skutečný provoz, zaměstnání, svět práce.

Mgr. Andrea Tobolová, ZŘPV a ŠS

Mladý cestovatel aneb 100 let naší republiky

Dne 5. prosince 2018 se v Hotelové škole konal 2. ročník soutěže Mladý cestovatel, tentokrát na téma 100 let československého státu. Výkony žáků oboru Hotelnictví hodnotila komise, jejímž předsedou byl pan Marián Žárský, ředitel Městského kulturního střediska ve Frenštátě p. R. A jak to dopadlo? První dvě místa obsadila družstva žáků třídy H3, třetí místo patří družstvu žáků ze 2. ročníku. Ceny soutěžícím dodalo Sdružení přátel školy. Vítězné družstvo z H3 v pozměněné sestavě – Beata Zubková a Eliška Mičková - reprezentovalo školu v lednu 2019 na mezinárodní soutěži Mladý průvodce v Ostravě. A tak jsme se za nimi vydaly, abychom zjistily, jak se jim dařilo.

Beata: Soutěž Mladý průvodce hodnotím velice kladně a byla to pro mě moc hezká zkušenost. Celkem se zúčastnilo 11 dvojic a my si společně s Eliškou odnesly osmé místo, které hodnotím jako úspěch, jelikož nám do čtvrtého místa chybělo opravdu málo bodů. Bylo lehce rozeznatelné, komu bylo poskytnuto kolik dotací. Minimálně sedm soutěžících darovalo porotě dárky, které se týkaly tématu. Díky skvělému přístupu paní učitelky Štefkové jsem se na soutěži cítila velice dobře. Nevytvořila na nás žádný nátlak a byla z její strany cítit velká podpora, což mi v den soutěže velice pomohlo. Byl to příjemně strávený den a poznala jsem, že učitelé nemusí být jen nepříjemní lidé, co chodí do hodin rozzlobení. Silně doufám, že budu mít možnost i příští rok opakovat svou účast a budu se snažit dosáhnout na lepší umístění.

Monika Škarková (H2)



Baristický kurz

Kurz trval dva dny a byl velmi zajímavý a obohacující. Zúčastnili se ho žáci z oborů Hotelnictví, Gastronomie, Cukrář, Kuchař-číšník. Bylo nás asi 22.

První dopoledne jsme měli teorii. Dozvěděli jsme se, v jakých zemích se káva pěstuje a z které oblasti pochází ta nejlepší. Pak jsme se rozdělili a první skupina měla odpoledne téhož dne praktickou část. Druhá skupina ji měla zase na druhý den dopoledne. Učili jsme se, jak udělat dobrou kávu a jak našlehat mléko. Kurz byl pro některé z nás velice náročný. Nakonec jsme všichni dostali certifikát, který nám snad v budoucnu pomůže k vybrání našeho vysněného povolání.

Kurz doporučuji pro ty, co se chtějí naučit něco nového a nebo jsou milovníky kávy.

Lenka Špačková (H2)



Stáž ve Francii

Od 20. 1. do 10. 2. 2019 se konala stáž ve Francii zajištěná projektem ERASMUS. Cestoval jsem společně se svou spolužačkou letadlem z Letiště Václava Havla v Praze do francouzského města jménem Nantes, kde nás vyzvedla paní učitelka ze spřátelené školy. Následovala cesta do areálu školy, která sídlí ve městě Saint Michel Mont Mercur. Zde jsme absolvovali prohlídku školy a vaření s tamními učiteli odborného výcviku na dni otevřených dveří.

Poté jsme putovali na místa konání třítydenní praxe, každý do jiného města v okolí školy. Já jsem pracoval v hotelu Auberge de la Bruyère, ve městě Pouzauge. V hotelu se mi dostalo velmi vřelého přivítání. Moje pracovní doba byla všechny pracovní dny, dopoledne od 9:30 do 14:30 a odpoledne od 18:30 do 21:00. Celou dobu v hotelu panovala příjemná, řekl bych až rodinná atmosféra, za což jsem velmi rád. Naučil jsem se novým věcem, získal cenné zkušenosti a poznal velmi milé lidi.

Celkově tuto stáž hodnotím velmi kladně. Zároveň bych chtěl poděkovat Hotelové škole za zprostředkování stáže.

Martin Zábranský, G3



Letos jsem podnikla třítydenní kuchařskou stáž ve francouzském městečku La Chaigneraie poblíž Nantes. Cestovala jsem se svým spolužákem vlakem z Hranic na Moravě do Prahy a z Prahy letadlem přímo do města Nantes. Cesta trvala téměř celý den, ale let trval jen 2,5 hodiny bez zpoždění. Na místě jsme byli před půlnocí. Po příletu do Nantes si nás vyzvedla moc milá pracovnice spolupracující školy a odvezla nás na internát do školy v Saint Michel MontMercurie. Na druhý den nás čekala prohlídka celého komplexu školy a stěhování se na naše pracoviště. Komunikovali jsme hlavně anglicky (tam to docela drhlo), i když základy francouzštiny jsme měli.

Pracovala jsem v malém rodinném hotýlku. Bydlela jsem v přístavbě hned u hotelu (za mě ubytování strašně: rozestavěné, holopokoje, bez soukromí). Na pokoji se mnou byla studentka školy, která tam měla praxi. Obě jsme pracovaly v kuchyni. Pracovaly jsme ve všední dny od 9:30 do 14:00, poté jsme měly 2 hodiny pauzu a od 17:00 do 21:00 jsme opět pracovaly. Volno jsme měly v pátek odpoledne, v sobotu a v neděli odpoledne, ráno jsme pracovaly. V našem volnu byla kuchyň zavřená. V kuchyni pracovali více méně studenti sami. Neměli tam žádné jiné zaměstnance. Chef s námi v kuchyni vařil asi 4 dny z celé mé stáže. Jsou moc šikovní a pracovití. Co se týče náplně práce, byla více méně stejná jako u nás. Všichni dělali všechno. Mytí nádobí, krájení, menší přípravy, servis na talíř. Naučila jsem se pracovat s rybami, loupat krevety. Nezavařila jsem si. Jen když jsem jim dělala naše bramborové placky, které jim velice chutnaly.

Se stáží jsem spokojená průměrně. Z mé strany mohlo být více zájmu ze strany majitelů, abych si stáž i užila (neměla jsem žádný zajímavý víkendový program, když jsem nebyla v kuchyni, bylo jim více méně jedno, co se mnou je). Stáž mi dala spíše více rad do života než do kuchyně. Musela jsem se spolehnout sama na sebe, osamostatnit se a obrnit se.

Jak se říká, každá zkušenost je dobrá.

Marie Michelová, G3

Lyžařský výcvik

Ve dnech od 18. 2. do 22. 2. 2019 odjeli žáci G1, H1 a KČ1B z Hotelové školy ve Frenštátě pod Radhoštěm na lyžařský výcvik do Valašské Bystřice. Pod vedením paní učitelky Nagyové, paní učitelky Píchové a paní učitelky Trnkové. O ubytování se postaral p. Mikuláščík, který je vlastníkem ski areálu a ubytovacího zařízení Búřov.



Den příjezdu – tedy 18. 2. 2019 byl pro studenty spíše organizační, kdy se seznámili s prostředím, byli seznámeni s pravidly jak na chatě Búřov, tak jak se chovat ve ski areálu. Druhý den se lyžovalo v dopoledních i v odpoledních hodinách. Třetí den se lyžovalo pouze dopoledne a odpoledne se studenti a

paní učitelky vydali do místní vesnice, kde mohli navštívit obchod a cukrárnu. Čtvrtý den probíhal stejně jako druhý den. Pátý a zároveň poslední den kurzu byl spíše o uklízení na chatě. Bylo také vyhlášení různých vítězů.

Volný čas na chatě studenti využili střelbou z luku, hraním golfu či procházkou po krásném okolí.

Večerní program byl každý den jiný. První večer hráli studenti všech tří tříd seznamovací hry. Druhý večer měli studenti volnou zábavu. Třetí večer organizovala děvčata z G1. Hrály se hry na paměť, ale i k pobavení. Završení týdne zpestřila diskotéka. Všichni se bavili a moc si to užili.

Závěrem bychom chtěly dodat, že nám akorát na lyžařském kurzu chyběl lektor na snowboarding, ale i tak jsme si užili spoustu legrace a podle výrazů ve tvářích bylo vidět, že byli žáci s lyžařským výcvikem spokojeni, i když únava z celého týdne na nich byla znát. Žáci, co lyžovat neuměli, se to snad naučili, a ti, co lyžovat uměli, se jen zdokonalili.

Tereza Londová a Lucie Veselá, G1

Revolution Train

Za 90 minut jsme zvládli navštívit drogové doupe, léčebnu pro závislé, vězení, byli jsme svědky vážné dopravní nehody a především jsme sledovali reálný příběh mladých lidí s nepěkným koncem. Zdá se vám to trošku přehnané? Vůbec ne, navštívili jsme ve Frýdlantě nad Ostravicí známý „RevolutionTrain“ a nechali působit na všechny naše smysly projekt, který chce přiblížit návštěvníkům problematiku drogové závislosti a vše, co s sebou může přinášet. Kinosály a interaktivní místnosti nás pohltily svou autentičností tak, že nikdo ani nezkusil vyrušovat. Tak nezbývá, než si držet pěsti a odolat svodům každodenní reality...



Legiovlak

Na škole probíhaly písemné maturitní zkoušky, a tak některé třídy využily nabídky zajímavé akce v nedaleké Kopřivnici a zažily si zase jednou výuku jinak než ve školní lavici. Do terénu se vypravili žáci tříd H2 a G2, aby se v rámci dějepisu seznámili s Legiovlakem.

Legiovlak je ambiciózní projekt Československé obce legionářské, který si předsevzal vytvořit věrnou repliku legionářského vlaku z období let 1918–1920, kdy na Transsibiřské magistrále v Rusku probíhaly válečné operace čs. legií. Vlak křižuje od května 2015 celou Českou republiku a jeho cesta skončí až v roce 2020. A právě 10.4.2019 zavržala jeho kola v Kopřivnici.

Jak se žáci mohli přesvědčit, podařilo se sestavit 14 zrekonstruovaných vagónů, které představují vojenský ešalon. Takovými vlaky se desetitisíce čs. legionářů přepravovaly v letech 1918–1920 napříč Ruskem od Uralu až po Vladivostok a průjezd si často musely vynutit bojem s bolševiky. Legiovlak se skládá z vozů polní pošty, těplušky (vyhříváného odpočinkového vagónu), zdravotního, filmového, velitelského, štábního, obrněného, prodejního, krejčovského, kovářského, ubytovacího a dvou plošinových vozů. V celém vlaku si

žáci mohli prohlédnout věrné rekonstrukce vybavení, ale také originální exponáty a několik stovek fotografií na panelech mapujících historii čs. legií. Promítnutím filmu sestříhaného z dobového materiálu si mohli udělat ucelenou představu o životě legionáře. V samotném vlaku se pak pohybovali legionáři v dobových stejnokrojích, prostě vše bylo uzpůsobeno tak, aby atmosféra doby byla co nejvíce přiblížena.

No a vzhledem k tomu, že jsme z hotelovky, bylo nám prozrazeno i něco o stolování a stravování vojáků. Vše bylo velmi prosté a využívalo se surovin, které byly lehce dostupné, takže v jídelníčku nechyběly různé kaše ... a v Rusku pak „rybí polévka“, která se připravovala jako takový ajntopf – ryba se nahrubo očistila a nasekala, uvařila se s hrstí kopru, trochu osolila a polévka byla na světě☺ Žádné kulinářské umění v době války nečekejte!



A kdo vlastně byli legionáři a za co jim vděčíme? Legionáři byli vojáci čs. státu, který vlastně ještě neexistoval. Tyto dobrovolnické vojenské jednotky začaly vznikat záhy po vypuknutí války v srpnu 1914, nejprve ve Francii a záhy také v Srbsku, Itálii a hlavně v Rusku. Protože to byli opravdu dobrovolníci a vlastenci, neplatila u nich striktní armádní hierarchie – všichni legionáři se v duchu tělovýchovné jednoty Sokol ctili, tykali si a oslovovali se bratře. Československá armáda se tak zrodila dříve než čs. stát a existence čs. legií byla nejpádnejším argumentem pro mezinárodněpolitické uznání práva Čechů a Slováků na samostatnost.

V rámci rozloučení jsme obdrželi výzvu, abychom se obeznámili se statečnými lidmi z naší obce nebo i rodiny a navštívili databázi legionářů na stránkách projektu Legie 100: www.krevlegionare.cz Je prý totiž docela dobře možné, že některý z našich předků bojoval za samostatný československý stát a my už jsme na to zapomněli nebo jen o tom prostě nevíme. A to by byla škoda, protože jak řekl Tomáš Garrigue Masaryk: „Bez Sokola by nebylo legií, bez legií by nebylo Československa.“

Mgr. Simona Káňová



Pobyt žáků a učitelů v Polsku

Ve dnech 31. 3. – 6. 4. 2019 jsme se zúčastnili tzv. blended mobility – smíšené mobility učitelů (paní Linartová a paní Nagyová) a žáků (Alexandra Janíčková a Natálie Jančálková) v rámci mezinárodního projektu ERASMUS+ CIVEEL konané v Polsku. Stáž probíhala ve dvou polských školách s gastronomickým zaměřením.

Za sebe mohu rozhodně říct, že jsem odjížděla se smíšenými pocity, ale vracela jsem se opravdu nadšená. Vyzkoušela jsem si spoustu věcí, jako například carving zeleniny, nové metody způsobu přípravy kávy, ochutnala jsem spoustu národních jídel jako boršč z červené řepy, pirohy a spoustu dalšího dobrého jídla. Mimo jiné jsme se vydali i po okolí zavítali jsme do Polského skanzenu a také čokoládovny Colian. Myslím, že za nás za všechny mohu říct, že o nás bylo velmi dobře postaráno a určitě máme na co vzpomínat. A taky, že tak, jak máme zařízenou školu my, má asi málo kdo.

Alexandra Janíčková, KČ2A



Marlenka Cup 2017 – 2019

Soutěže Marlenka Cup v Opavě jsem zúčastnila poprvé, když jsem byla v prvním ročníku. Tenkrát jsem skončila na krásném sedmém místě. V dalším školním roce jsem si soutěž zopakovala, získala jsem třetí místo, a to už jsem dostala i skvělé ceny plus kurz u mista světa v cukrářství Mieczysława Chojnovského v Brně. Byl to úspěch. Ten rok jsem také byla nominována na ocenění nejlepších žáků Moravskoslezského kraje za skvělou práci, s tím byla také spojena finanční odměna. Třetí školní rok jsem absolvovala soutěže hned dvě: Gastojunior Brno (bez umístění) a Marlenka Cup (6. místo).

Každá soutěž mi přinesla hodně zkušeností, ale hlavně i nervozity. Mohla jsem si vyzkoušet svou kreativitu a své dovednosti. Při soutěžení jsem vždy měla strach, ale vždy jsem to zvládla díky velmi dobrému vedení a tréninku s paní mistrovou Tomečkovou. Právě jí bych za to vše chtěla poděkovat, že si vybrala mě a že to se mnou nevzdala.

Do budoucna bych se stále chtěla věnovat cukrařině, nejlépe někde v hotelu, nadále bych chtěla dělat talířové dezerty (moučníky) a později si otevřít i vlastní cukrárnu, kde by se dělaly i bonbóny z pravé čokolády a tabulky se sušeným ovocem.

Tereza Wálková, C3



VINNÝ COCKTAIL CUP BZENEC

Dne 7. 2. 2019 jsem se zúčastnil barmanské soutěže v Bzenci.

Minulý rok jsem tuto soutěž absolvoval také, tak se mě letos paní učitelka zeptala, jestli bych nechtěl jet znova, tak jsem kývl, že ano. Začala perná příprava, vymýšlení koktejlů, ozdoby. Nastal den D – odjezd na soutěž. Ráno v 6:00 jsme vyrazili.

Při rozlosování jsem si vybral číslo 19, takže jsem byl poslední. Soutěž začala a já byl od začátku nervózní, jak to všechno dopadne. Ostatní soutěžící podávali výborné výkony, jeden lepší než druhý, a já je pečlivě sledoval, v přípravě jsem si nachystal inventář a suroviny (sirupy, džusy, skleničky a další). Pomalu se blížila řada ke mně, až nastal čas, kdy jsem si donesl věci na stůl, nachystal si je, potom jsem promluvil s komisařem, a jak jsme domluvili, moje představení mohlo začít. Podal jsem dobrý výkon, i když asi mohl být lepší. Komisař mi sdělil nějaké chyby a poradil mi do budoucna. Měl jsem vše za sebou a mohl jsem se v klidu dívat na představení komisařů.

Přišel čas na vyhlášení, každému dali účastnický list, nějakou odměnu, potom vyhlásili první tři místa. Nakonec jsem se umístil na čtvrtém místě. Byl jsem spokojený, i když stupně vítězů mi utekly jen o pár bodů. Následoval raut a cesta domů. Byl to super zážitek, a rád si to zopakuju znova.

Pokud máte chuť a chtěli byste si vyzkoušet můj soutěžní koktejl s názvem Pokušení, tak budete potřebovat tyto suroviny:

- 4 cl Saugvignonu
- 1 cl Kaštan sirupu Monin
- 2 cl MeukowVanillaCognacLiquer
- 4 cl Hruškový džus Relax
- 4 stříky BittersChocolate

Postup:

- 1) Zaledujeme skleničku a šejkr
- 2) Vyfrapujeme (promícháme led)
- 3) Scedíme šejkr (slijeme vodu)
- 4) Dáme do šejkru suroviny
- 5) Zavřeme šejkr
- 6) Vysypeme led ze skleniček
- 7) Vyšejkrujeme (zamícháme suroviny)
- 8) Nalijeme do skleničky
- 9) Uděláme zástřík citrónovou kůrou
- 10) Dáme ozdobu (skládá se ze sušené hrušky a hrozinky)
- 11) Servírujeme

Drink je velice osvěžující. Skleničky jsem použil od značky Swarovski, s ozdobnými kamínky, ale vy si klidně dopřejte nějaké z domácího výběru. Přeji příjemnou zábavu, a ať se vám to podaří.

Michal Hlavica, H2



Naše škola se připojila k oslavám Dne Země

Den Země je den věnovaný Zemi, který se každoročně koná 22. dubna. Jde o ekologicky motivovaný svátek upozorňující lidi na dopady ničení životního prostředí. Cílem je zvýšit energetickou účinnost, recyklovat odpadky a hledat obnovitelné zdroje energie. Poprvé tento den začali slavit lidé v Americe téměř před 50 lety – v roce 1970. Dnes už slaví Den Země víc jak miliarda lidí ve 175 státech světa.

V letošním roce se aktivně do oslav zapojili i žáci druhých ročníků, v rámci projektového dne „Den země aneb chraňme prostředí, ve kterém chceme žít“. V rámci projektového dne si žáci připomněli jak je nutné životní prostředí chránit. Podrobněji se seznámili se školní zahradou, ověřili si nutnost třídění a sešlapování PET lahví apod.

Zamyslete se, jak vy sami můžete přispět k ochraně životního prostředí.

Stačí k ochraně životního prostředí jen jeden den v roce?

Ing. Miroslava Mohylová, koordinátor EVVO

Žáci školy pomáhají

Život dětem, Fond Sidus, tímto srdečně a s úctou děkuje studentkám, studentům a zaměstnancům Hotelové školy, Mariánská 252, Frenštát pod Radhoštěm za účast v jarních Srdíčkových dnech 2018 a za finanční částku 14 360,- 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

