



**Spolufinancováno
Evropskou unií**

MŠMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

2.1(1.4) Projekt Implementace Dlouhodobého záměru Moravskoslezského kraje, který je spolufinancován z ESF prostřednictvím OP JAK - sdílení učeben a dílen (SU)

Workshop „Velikonoční vajíčko“

V rámci probíhajícího projektu Implementace Dlouhodobého záměru Moravskoslezského kraje, který je spolufinancován z ESF prostřednictvím OP JAK, Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, p. o. pořádala 24. a 25. března 2026 pro žáky 2. stupně ZŠ Tyršova 913 a ZŠ Příbor, Jičínská 486 workshopy na téma „Velikonoční vajíčko.“



Formou sdílených učeben se v cukrářském centru setkali společně žáci hotelové školy oboru Cukrář a žáci obou jmenovaných základních škol v pracovních činnostech cukrářského řemesla. Workshop trval tři hodiny, měl dvě fáze odbornosti a lektorkami byly učitelky odborného výcviku. Žáci si v první části workshopu vyrobili perníkové těsto, ze kterého vykrajovali tvary a dohotovili je pečením. Ve druhé části upečené výrobky zdobili ozdobami z mléčné modelovací hmoty. Technika dekorování je velmi náročná a vyžaduje mnoho trpělivosti, talentu a estetického citění.

Význam klíčové aktivity:

Ve sdílení učeben jsme propojili teoretické základy a praktické dovednosti oboru Cukrář prostřednictvím společné tvorby tematických velikonočních výrobků, s důrazem na rozvoj mezigenerační spolupráce a prezentaci reálných nároků cukrářského oboru na trhu práce. Metodou instruktáže pedagog předvedl zadaný úkol. Žáci základní školy ve spolupráci se žáky střední školy v pracovních činnostech postupovali dle pokynů pedagoga a vytvořili společně tandem. Ukázali, že cukrářské řemeslo není jen o "pečení", ale o vysoké míře estetiky, preciznosti a schopnosti vytvořit produkt, který je vizuálně atraktivní a prodejný (marketing produktu).



Zpracovala: Mgr. Jitka Táborská