

GASTRONOM



2

Obsah tohoto čísla časopisu GASTRONOM:

1. Víťame vás u nového čísla časopisu GASTRONOM!
2. Den otevřených dveří
3. Jeden den středoškolačkem
4. Workshop v Českém Těšíně
5. Zlatovar Cup
6. Těšínská karafa
7. Mladý průvodce
8. Stáž žáků z maďarské partnerské školy v Egeru
9. Projektový den třídy H3
10. Barmanský kurz
11. Baristický kurz
12. Praxe ve třídách CR
13. Exkurze - Tutanchamonova hrobka
14. Exkurze - Letiště Leoše Janáčka v Mošnově
15. Stáž ve Francii
16. Překvapení

Vítáme vás u nového čísla časopisu **GASTRONOM!**

A jsme tady zas! Určitě jsme vám chyběli, vidíte? Za celou redakci bychom vás oficiálně chtěli přivítat u druhého čísla časopisu GASTRONOM za školní rok 2021/2022 a moc doufáme, že si všechny zajímavé články užijete!

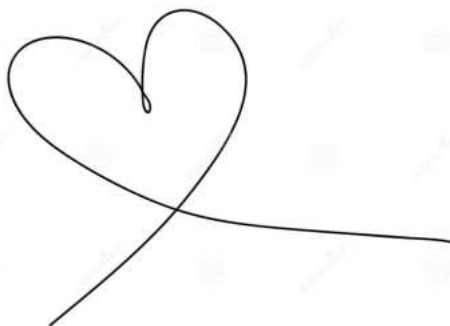
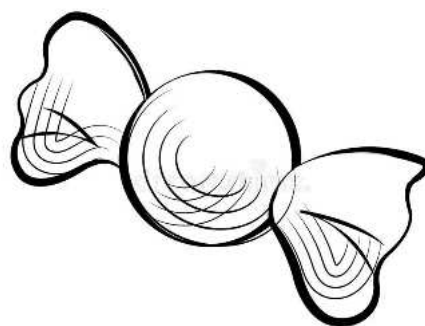
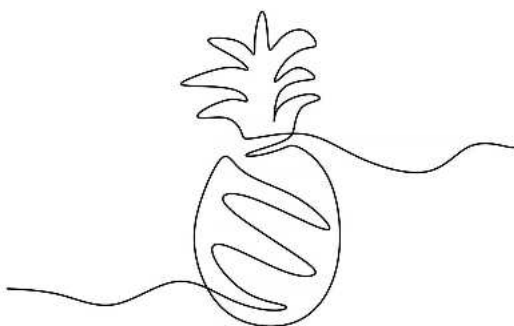
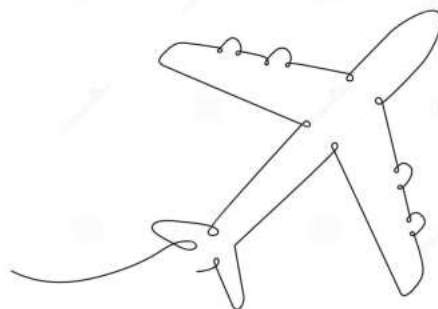
Zároveň bychom chtěli žákům posledních ročníků poblahopřát hodně štěstí a zdaru u maturit a závěrečných zkoušek! Vy to zvládnete, věříme ve vás!

Mimochodem, faktem pro dnešní den je: Před rokem 1906 bylo v U. S. povoleno do konzerv dávat shnilé a nebo třeba i lidské maso. Taky teď máte takovou chuť k jídlu?



Vaši redaktorští bubáci ♥ ❀

Den otevřených dveří - 21. 1. 2022





Jeden den středoškolákem

V rámci Dne otevřených dveří se uskutečnil i Projektový den „Jeden den středoškolákem“. Projektový den byl připraven pro 20 žáků ze dvou frenštátských základních škol. Po krátkém seznámení a proškolení žáci ochutnali míchaný nápoj z barové přehlídky školního baru, v cukrářském centru si vymodelovali z modelovací mléčné hmoty ozdobu na dort se zimní tematikou a z kynutého těsta si vyrobili třeba bavorský vdolek. Zároveň se seznámili i s dalšími cukrářskými dovednostmi, jako



například modelováním ozdob z karamelu a zdobením perníčků. Prohlídka celé školy zavedla žáky na výstavu výsečí slavnostních tabulí, které jste mohli vidět v našem časopisu na pár předchozích stránkách, a taktéž do moderní přírodovědné učebny. Vrcholem projektového dne byl slavnostní oběd s výkladem týkajícím se základů stolování.



Maki H., vaše milované redaktorské strašidlo ♥

Workshop v Českém Těšíně

8.1.2022 se žákyně třídy H3 Nikča Miklátková s paní Pituchovou zúčastnily workshopu v Českém Těšíně pod vedením Davida Valíčka. Nikča se s námi podělila o své pocity. Řekla nám:

„Dne 28. 1. 2022 jsem měla možnost se účastnit semináře ve městě Český Těšín s paní učitelkou Pituchovou. Tématem semináře byly *Zásady moderní přípravy jídel: Rolády v meníčku*. Lektorem byl profesionální kuchař David Valíček. S Panem Valíčkem jsme se nejenom nasmáli díky jeho značnému smyslu pro humor, ale zároveň vychutnali skvělé pokrmy. Jako předkrm byla sýrová roláda s chutney. Následovala polévka pórkový krém zdobený hruškou a výborná masová roláda z panenky podávaná s pyré ze sladkých brambor jako hlavní jídlo. A to nejlepší nakonec byla piškotová roláda s citronovým mascarpone a karamellem. Řekla bych, že tento seminář byl pro mě velmi užitečný a беру to jako inspiraci pro mou budoucí maturitu.“



Potom jsem se Nikči zeptala ještě na pár otázek.

Který z pokrmů ti nejvíc chutnal?

NIKČA: Nejvíc jsem si pochutnala na pórkovém krému, jelikož těžce ujiždím krémech.

Překvapilo tě něco během semináře?

NIKČA: Neřekla bych. (*Velice stručná a procítěná odpověď, Niki ...*)

Kdybys měla možnost, šla bys na další podobný seminář?

NIKČA: Jistě, já si osobně myslím, že takový seminář je vhodný pro nabrání zkušeností v oboru a budoucímu rozvoji mé "kariéry"... haha!

Jaká byla cesta?

NIKČA: Jely jsme školním autem asi necelou hodinku.

Jak sis seminář užila po boku paní Pituchové?

NIKČA: Upřímně řečeno, úplně v pohodě!

Ještě jednou bych chtěla Niki poděkovat za její úžasnou spolupráci! Neváhejte a jak se vám naskytne na nějaký seminář jít, běžte! Vždy se hodí vědět něco navíc.

Kiki Pišteková, vaše milovaná redaktorka ☘

ZLATOVAR CUP OPAVA 2022

18.2.2022 se tři žáci naší školy zúčastnili soutěže v čepování piva v Opavě.

Michal Zeithamel (KČ2A), Natálie Rárová (KČ2B) a Blanka Kvapilová (KČ2B)

Soutěž se zahájila testíkem z odborné terminologie a i nějakých těch slangů. Po testu nastala praktická část, kdy studenti museli do 3 minut načepovat dvě piva o obsahu 0,5l klasického světlého ležáku. Porotě se předvedli samozřejmě s tím hezčím. Měli si na servis připravit: sklenice, podtácky, příručník a samozřejmě své vědomosti, co se týče servisu piva. Porota hodnotila přesnou míru, pěnu (pevnost, kvalitu a výšku), správnost natočení, způsob provedení, estetiku a čas.

Zeptala jsem se Blanky Kvapilové, jestli by mi mohla sdělit své dojmy. Řekla mi:

„Celou tuto akci bych ohodnotila jako dost nečekanou, protože jsem ráno přišla nic netušíc na praxi a dělala raut a přišla pro mě paní zástupkyně, ať se jdu převléct jelikož jedu na Zlatovar Cup jako náhradník. V autě jsem se snažila něco málo naučit k testu a upřímně, byla jsem dost nervózní. Nevěděla jsem vůbec, co se bude dít. Nakonec ze mě po příchodu na místo tyto obavy odešly a test se mi povedl. I přesto, že jsem nevěděla všechny otázky. Při čepování jsem byla dost nervózní kvůli ostatním studentům a hlavně porotě. Ze začátku mi to nešlo, nakonec jsem dokázala načepovat obě piva díky mým zkušenostem z brigády v restauraci.“



Byla to skvělá soutěž plná pozitivní energie, všichni přítomní byli velmi hodní a milí. Doufám že příští rok si budu moct tuto akci zopakovat a užít si to, děkuji že jsem se mohla zúčastnit."

Náš školní tým se dostal na 7.místo. Chtěla bych všem třem za náš školní časopis poblahopřát! A také chci poděkovat Blance za její ochotu a skvělou spolupráci!

Kiki Pišteková, vaše milovaná redaktorka ☘

Těšínská karafa

V úterý 25. 1. 2022 se konal v Albrechtově střední škole v Českém Těšíně již 15. ročník sommelierské soutěže „Těšínská karafa 2022“, která je určena pro studenty - sommeliery odborných škol, a dělí se na 2 kategorie - A (kadet) a B (znanec).

Za naši školu se soutěže zúčastnili Filip Janošec a Šimon Nytra ze třídy H2. Účastníci měla být i Adéla Slívová, rovněž ze třídy H2, avšak tu přemohl známý světový neduh jménem COVID. „Připravovala jsem se na soutěž pilně asi měsíc, jak na praktickou část, tak na písemnou. Hodně mě zamrzelo, že jsem se po takové snaze nemohla zúčastnit,“ vypověděla Adéla pro naši redakci.

Na detaily jsme se ale zeptali Šimona, který nám o celém průběhu soutěže popovídal a prozradíme vám, že měl spíše negativní dojmy.

Šimon: „Asi už v půl sedmé ráno jsme měli sraz u tělocvičny a pak jsme teda jeli do Českého Těšína. Bylo tam hrozně moc lidí, takže jsem chytal trochu stresy. Došli jsme do třídy, kde byli všichni účastníci, a říkám si: „Oh hell no, oni jsou všichni už převlečení.“ Nebyly tam žádné šatny, tak jsme se museli jít převléct jinam. Ani z mojích fialové košile jsem nebyl dvakrát nadšený.



Pak jsme se vrátili do té třídy, pořadající uvedli soutěž a po zahájení jsme dostali test s padesáti otázkami. Nic jsem neuměl, věděl jsem tři a zbytek jsem tipoval, stejně tak Filip, ale měli jsme přes 50% dobře. Kolektivně jsme se ale shodli na tom, že to bylo drsné.

Potom přišla část, kde jsme měli víno degustovat. Dostali jsme tři vzorky a měli jsme napsat, co je to za víno (nebo sekt), jak voní, po čem má chutnat a podobně. Samozřejmě jsem měl ÚPLNĚ všechno špatně, trefil jsem dobře jen to, že jedno z toho bylo bílé a druhé červené.

Nastal čas oběda ... divím se, že jsem potom ještě mohl absolvovat další část soutěže. Jídlo naší školní jídelny je proti tomu skoro jako jídlo z luxusní restaurace. Na té škole fakt neumí vařit.

Další a poslední část soutěže byla o servisu. Měl jsem docela okno, takže jsem vše dělal pomalu, bohužel se mi ještě k tomu zlomil korek, takže jsem byl ještě o něco pomalejší. Hlavní pro mě ale bylo, že jsem to udělal správně.

Když to všichni měli za sebou, tak bylo vyhodnocení, vyhlášení, dostali jsme cenu útěchy a konečně jsme mohli domů. Já skončil myslím že 11. a Filip 10., napoprvé to umístění nebylo zas tak hrozné, ale tu zkušenost jsem si sám za sebe fakt neužil, ostatní účastníci ale vypadali docela nadšeně.”



Maki H., vaše milované redaktorské strašidlo ♥

Mladý průvodce

Pokud jste četli i předešlé číslo našeho časopisu, určitě víte, že vítězky školního kola soutěže „Mladý průvodce“ Markéta Slováková a Andrea Godulová postoupily do kola mezinárodního.

Tohle kolo se konalo v prostorách společenského sálu SŠSS v Ostravě-Hrabůvce 23. 3. 2022. Zúčastnilo se patnáct dvojic ze čtrnácti škol z Česka a Slovenska.



Vyzpovídala jsem pro vás jednu z účastnic - Markétu Slovákovou, abychom vám soutěž více přiblížili.

„Tak, co příprava, Makinko? Jaké to bylo?“

„Příprava byla velmi náročná, i když jsme základ již měly ze školního kola a pouze jsme vše upravovaly, dotahovaly detaily a podobně. Náš projev i prezentaci kontrolovala paní učitelka Štefková, která nám vždycky řekla, kde jsou chybičky a nesrovnalosti, abychom si je mohly opravit. Taky jsme si chystaly doprovodný materiál pro porotu. Ale s Andy jsme si při tom i užily nějakou tu zábavu.“

„A co den D? Jak probíhal? Na jakém jste skončily místě? Co tvé celkové dojmy?“

„Ještě před samotnou soutěží jsme všichni absolvovali vědomostní test a měli jsme na něj asi půl hodiny. Po ukončení testu bylo slavnostní zahájení samotné soutěže a začalo se prezentovat. Na řadu jsme přišly už jako třetí a naši prezentaci jsme musely odprezentovat do maximálně patnácti minut, což na náš program bylo skoro málo, nakonec jsme to ale i přes technické potíže s videem zvládly. Chválili nám úbor, účesy, prezentaci



i projev, bohužel jsme se ale neumístily, skončily jsme až na osmém místě, což mě trochu zamrzelo, protože jsme se na tom nadřely. První místo mě trochu zklamalo, vzhledem k nedotaženému obsahu jejich prezentace. Dvojice z Olomouce, která skončila na druhém místě, si podle mě zasloužila vyhrát více - holky to měly totiž obsahově i tematicky naprosto skvělé a jejich práce mě dost zaujala. Kdybych to ale měla shrnout, jsem ráda aspoň za novou zkušenost a čas strávený s Andy. Užily jsme si to.“

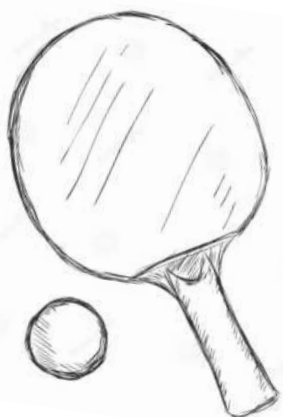
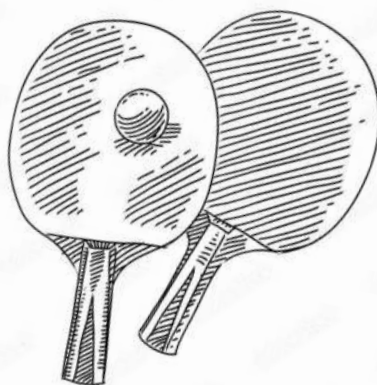
Maki H., vaše milované redaktorské strašidlo ♥

Stáž žáků z maďarské partnerské školy v Egeru

Dne 1. 3. 2022 na domov mládeže přijela skupina maďarských studentů naší partnerské školy v Egeru ve složení jedna dívka a tři chlapci, a na DM pobývali po dobu celého měsíce.

Připravili jsme si pro ně pár aktivit, při kterých jsme se s Grétou, Olivérem, Dávidem a Szilárdem mohli seznámit. Jazyková bariéra některým z nás občas dělala problémy, ale nakonec jsme se domluvit zvládli. Seznamování probíhalo také mimo DM, jako například v Albertu, kde se Gréta rozhodla, že si koupí maďarský guláš od Hamé a ptala se nás, jestli je dobrý. K pravému maďarskému guláši to ale prý mělo hodně daleko.

Co se týče oněch aktivit, první byl turnaj ve stolním tenise, který se udál 9. 3. v suterénu internátu. Zúčastnili se jej nejen tzv. intráci, ale i maďarští stážisté, pan vychovatel Rek nebo pan mistr Majer. Jednotlivé zápasy byly napínavé a těsné, ale vyhrát mohli jen někteří. Těmi byli Denis Napoleone, který si pro sebe vybojoval 1. místo. 2. místo patřilo Veronice Štecové, 3. místo Adéle Slívové a 4. místo získala Miriama Malinová, avšak sladké odměny čekaly na všechny, co se jakkoli zapojili. Vítězům gratulujeme!



Druhou aktivitou byl turnaj ve volejbale, který se odehrál 17. 3. 2022 v tělocvičně naší školy. Proti sobě hrála dvě družstva - „intráci“ vs International team (žáci školy Eger, vychovatelé a dvě ukrajinské dívky, které jsou v rámci pomoci Ukrajině s rodinou ubytovány na DM). Hrál se na dva sety. Zápasy byly těsné, avšak o vlasek vyhrál International team. Jako výhru dostali dort připravený v cukrářském centru naší školy, který byl ale dost velký pro obě družstva, takže se rozdělili i s poraženými. A musím dodat, že byl naprosto výborný! Ten večer jsme si také všichni moc užili.



Zbytek jejich pobytu se nesl v duchu klidu a děláním si srandy z neonově zelených kraťasů, které jeden z nich měl snad na každé večeri.

Ukončení pobytu ale nebylo tak veselé jako zbytek. Gréta totiž prohrála boj s jablkem, uřízla si kus prstu a musela do nemocnice. Doprovodem byl pan mistr Majer a Veronika Štecová, která pomáhala překonat jazykovou bariéru jak Gréty, tak doktorů, kteří anglicky téměř neuměli. Všichni to ale obstojně zvládli.

Celý pobyt jsme si všichni užili a doufáme, že se s nimi ještě někdy uvidíme!

Ale ještě před zakončením tohoto článku tady pro vás máme malé překvapení v podobě receptu na pravý maďarský guláš, na který si ani Gréta nebude moci stěžovat!

Na skvělý tradiční maďarský guláš budete potřebovat:

- 600 g kvalitního hovězího masa (nejlépe se autorce receptu osvědčila kližka)
- 2 lžíce sádla
- 2 velké cibule
- 2 papriky – na barvě nezáleží
- 2 větší rajčata
- 2 stonky řapíkatého celeru i s listy
- 1 větší mrkev
- 1 petržel
- 4 větší brambory
- 2 stroužky česneku
- vodu nebo studený vývar
- 2 lžíce sladké maďarské papriky (ze Szegedu je nejlepší)
- pálivá mletá paprika
- sůl

Maso, cibuli a zeleninu (papriky, mrkev, řapíkatý celer, rajčata, petržel, brambory) nakrájíme na přibližně stejně kostičky.

V hrnci na rozehrátém sádle osmažíme do zlatova cibulku. Přidáme česnek a necháme rozvonět. Česnek vyndáme a sundáme hrnec z plotny. Restovanou cibulku posypeme sladkou mletou paprikou (nesmí se smažit, mohla by zhořknout).

Omyté, osolené a na kostičky nakrájené maso smícháme se směsí cibule a červené papriky a dáme pozvolna smažit. Z masa se nám uvolní šťáva, kterou necháme vyvařit. Přikryjeme pokličkou a necháme vařit (za občasného promíchání) až do změknutí. Podléváme troškou vody nebo vývaru.

Když je maso dostatečně měkké, můžeme přidat na kostičky nakrájenou zeleninu (papriky, rajčata, řapíkatý celer, mrkev, petržel, brambory). Chvilku podusíme a přidáme 0,5 l vody (nebo vývaru) a dusíme až do změknutí zeleniny. Dochutíme dle osobních preferencí (sůl, chilli papričky). Výsledkem by měla být hustší polévka. Ideální přílohou je čerstvý chléb nebo (v maďarských receptech uváděná) obdoba našich nudlí (mouka, vajíčko, sůl, mléko).



Maki H., vaše milované redaktorské strašidlo ♥

Projektový den třídy H3

Ve čtvrtek a pátek 31. března a 1. dubna žáci třídy H3 spolu s paní učitelkou Ranochovou uspořádali projektový den s názvem Raw strava a zdravá výživa.

Někdo by si mohl myslet, že připravit zdravé pokrmy může být brnkačka, ale opak je pravdou. Nejdříve si každý z nás v teoretických hodinách připravil prezentaci o zdravé výživě spolu s recepty podle vlastního výběru. Další týden jsme si vybrané zdravé pokrmy zkusili vyrobit a také se domluvili, jaké recepty bychom použili nebo upravili.

Další hodiny patřily normování, vybírání dalších receptů, aby byl ještě projekt ozvláštněn o další a také netradiční kombinace pokrmů. Jelikož každý věděl, že den D bude pro všechny náročný, naše vyučování začalo o něco dříve než obvykle.

Pracovali jsme s nejrůznějšími surovinami, které mnozí z nás viděli a ochutnali poprvé. Všechny velice zaujala chuť miniaturních pomerančů kumquat. Jelikož s výslovností měl každý problém, náš spolužák vymyslel jiné a lehčí označení, a to kung-fu. Dále jsme používali rýžovou mouku, nyní velice oblíbené avokádo, lyofilizované ovoce (ovoce sušené mrazem), datle, mango, vločky či různé druhy oříšků a semínek.

Velký úspěch měl raw perník z datlí, francouzský quiche s domácím kysaným zelím, kynuté špaldové rohlíčky, mrkvové cupcakes, nepečený čokoládový dezert či japonské sushi s uzeným lososem, okurkou a avokádem. Připravené výrobky mohli pozvaní učitelé ochutnat na rautu. Oba termíny projektových dnů měly velký úspěch u žáků i učitelů.



Barmanský kurz

28.2. - 3.3.2022 se v gastrocentru konal každoroční barmanský kurz pro žáky naší školy. Dohromady se kurzu zúčastnilo 15 žáků. Jejich lektorem byl Adam Navrátil ze skupiny Barmani Zlín. Žáci měli možnost se přiučit základům barmanství a naučili se míchat spoustu klasických, ale i moderních drinků.

Naše spolužačka Mari Toflová byla tak hodná a podělila se s námi o své dojmy a zážitky.

Kurz byl opravdu skvělý! Byl tam s námi pouze jeden lektor Adam Navrátil, Jakub Orel tam nebyl. Dozvěděli jsme se jak něco z teorie, jako například původ a výrobu některých alkoholů, tak i míchání drinků. Namíchali jsme minimálně 10 drinků (možná i víc) jako Daiquiri, Cosmopolitan, Mojito atd... Na začátku jsme dostali skriptu a do těch si mohli zapisovat různé informace a na jejich konci jsme měli testík. Kurz byl skvělý a rozhodně ho doporučuji!

S radostí oznamujeme, že jak já (Kiki), tak i Maki se určitě zúčastníme barmanského kurzu v příštím školním roce! Doufáme, že se tam s vámi uvidíme a spolu si namícháme nějaké ty drinky a dozvíme se o KOUZELNÉM SVĚTĚ BARMANSTVÍ!



Baristický kurz

Po covidové pauze se na naší škole opět konal baristický kurz, který proběhl 4. dubna od 8 do 16 hodin pod vedením zkušeného baristy Jiřího Čada. Dvanáct žáků mělo možnost se v rámci teorie seznámit s historií, zpracováním a přípravou kávy. V praktické části kurzu jsme připravovali espresso a cappuccino, a celý kurz byl rozdělen na takové 3 části.

V první části jsme se dozvěděli něco o historii, sběru a zpracování kávy. Pan Čad zde popisoval, jaký je rozdíl mezi kávou Arabikou a Robustou, která z nich je levnější, v jakých nadmořských výškách a kde se pěstuje, jakou barvu má zralá kávová třešeň, ...zkrátka... informací bylo dost. Také jsme si mohli odnést tu informaci, že na vypěstování 1 kg kávy je potřeba 1000 l vody, ale to není nic v porovnání s rýží, která té vody potřebuje 2x tolik!



Po menší přestávce jsme se pustili do části druhé, ve které jsme se naučili připravovat espresso - nejdříve teoreticky, poté prakticky. I když příprava dobrého espressa vypadá jednoduše, nenechte se mýlit, ve skutečnosti to tak není. Připravit dobrou kávu bývá někdy dost velkým oříškem, a o tom jsme se přesvědčili i my sami.

Nejdříve jsme si každý zkušeli připravovat espresso, což narozdíl od následujícího cappuccina bylo ještě jednoduché. A také se spousta z nás i bála dotknout kávovaru, vzhledem k jeho dechberoucí ceně – 250 tisíc! Poté jsme přešli na šlehání vody s jarem, abychom si předcvičili šlehání mléka v konvičce (mléčnou mikropěnu jsme šlehali až později). Praktickou část kurzu jsme zakončili přípravou cappuccina, přičemž jsme si sami připravili espresso a sami si našlehali mléko. Těm nejšikovnějším se dokonce povedl i latte art (obrazec ve svrchní vrstvě mléčné pěny).

Ve třetí a poslední části kurzu jsme si napsali test, který prověřoval, co všechno jsme se za ten den naučili. Až na to, že asi nikdo nepochopil poslední otázku, tak jsme většinu testu měli všichni dobře i bez nějakých taháků.

Po vyhodnocení testu jsme se ještě pustili do degustace různých vzorků kávy – tzv. cuppingu. Degustace probíhala tak, že jsme dostali dvě lžice a postavili se okolo stolu. Nejdříve jsme ke kávě přičichli, poté kávu promíchali a odebrali vzorek na lžici, kde jsme kávu přelili do lžice druhé a nakonec jsme usrkli. Většina z nás nedokázala poznat, co má chuť kávy připomínat, ale rozdíl byl chutividný (ba-dum-tss).

Po umytí všech hrníčků, lžiček, konviček a dalšího nádobí nám pan Čad rozdál certifikáty, u jejichž předávání nemohl chybět ani pan ředitel a paní Tobolová. Po společné fotce a úklidu jsme mohli jít domů. Já osobně jsem si z baristického kurzu odnesla dost zajímavých informací, ať už o pěstování kávy či správnému postupu přípravy kávy.

A teď to na minutku přeberu já - Maki. To jste nečekali, že? Vaše milované redaktorské strašidlo bylo totiž také jedním z účastníků baristického kurzu, jak můžete vidět na následující fotce, a mám pro vás tři zajímavosti o kávě.

- Za nalezení kávy údajně vděčíme koze.
- Káva je druhá nejprodávanější komodita na světě (hned po ropě).
- Museli byste vypít asi 37 litrů espressa, abyste umřeli.

A nezapomínejte, žádné espresso neexistuje!



Veronika Závodná, H3

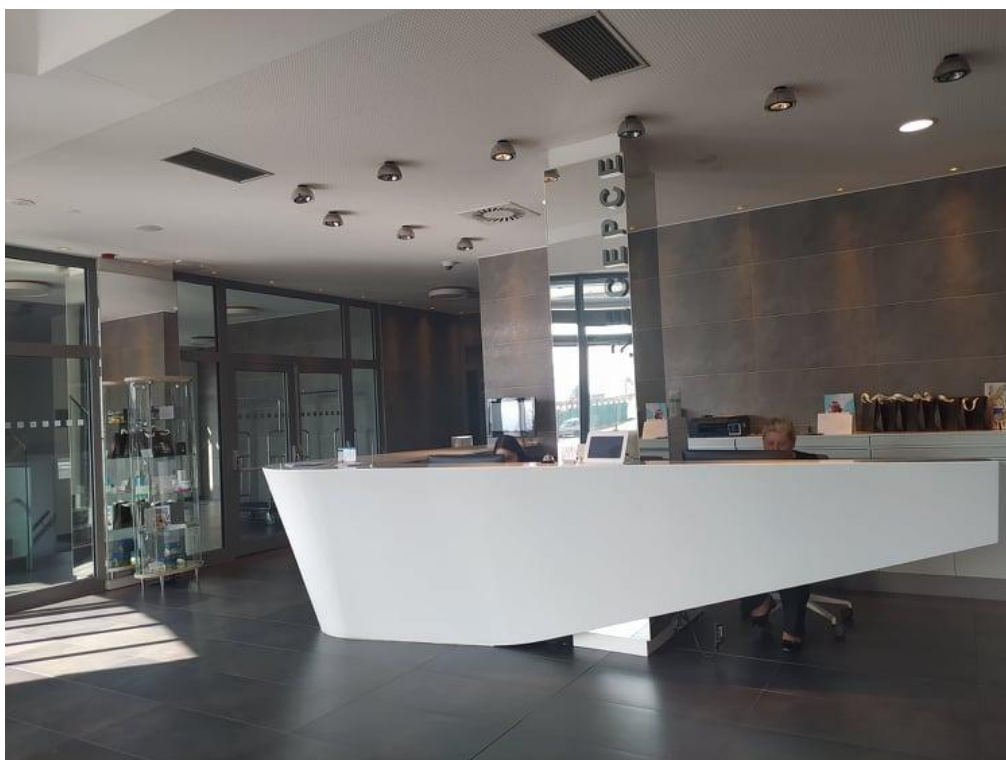
Praxe ve třídách CR

Jako každým rokem na naší škole i letos již odstartovalo období dvoutýdenních souvislých praxí. Toto období zahájil nejnovější obor a to Cestovní ruch, konkrétně druhý a třetí ročník. Pro žáky to byla nová zkušenost, praxi si totiž zajišťovali sami ve vybraných úsecích. Třetí ročník si hledal praxe v turistických a informačních centrech, někteří i v cestovních kancelářích, a druhý ročník v hotelových recepcích.

Náplní praxe bylo hlavně pozorovat celkový chod pracovišť, využít dovedností získaných ze školy a vyzkoušet si některé z hlavních činností. Bohužel nebyla hlavní turistická sezóna, tím pádem turistů nebylo mnoho a žáci si nemohli vyzkoušet práci v plném provozu, každopádně i z toho mála si každý odnesl spoustu zkušeností, nových dovedností a taky zážitků. Žáci hodnotí tyto prvotní praxe kladně a těší se na příští rok.

„Moji praxi hodnotím velmi pozitivně! Líbil se mi neskutečně prostor, ve kterém jsem působil a úžasný kolektiv, ve kterém jsem si našel nové přátele. Moc jsem byl vděčný za poznatky a rady od šéfa hotelu, který mě zasvětil a namotivoval k tomu, aby mě ta práce bavila. Nemám si zde na co stěžovat.“ - Martin Slavíček CR2

„Naše souvislé praxe trvaly 2 týdny, které jsme měli trávit na informačních centrech. Na mě už ale nezbylo místo, takže jsem byla v cestovní kanceláři Fox v Kopřivnici. Bylo to opravdu zajímavé, viděla jsem vše od sestavení zájezdu po jeho prodej. Zažila jsem komunikaci se zákazníky, se kterými se pan vedoucí vždy bavil s úsměvem a šlo vidět, že jej práce baví a naplňuje. Byla to určitě super zkušenost vidět, jak fungují všechny programy a kolik práce za každým jedním zájezdem je. Sama bych se do budoucna chtěla věnovat trošku jiné profesi, ale i práce v cestovní kanceláři by mě určitě bavila.“ - Anežka Žáčková CR3



↑ recepce Hotelu Vitality, praxe Miriam Malinové z CR2

Hanka Smiešková, CR3

Exkurze - Tutanchamonova hrobka

Mladičký Tutanchamon, faraon Horního a Dolního Egypta vládnoucí 9 let, nebyl za své doby tak významnou postavou jako je nyní. Naši pozornost si získal až po objevu jeho hrobky, což byl jeden z nejvýznamnějších

archeologických počinů. Zásahu si za to připisuje britský archeolog a egyptolog Howard Carter. Nyní slavíme přesně 100 let od jejího nalezení a nejen proto se třídy CR2 a CR3

rozhodly skvělou výstavu Tutanchamonovy hrobky v Brně navštívit. Na výstavě byla k zhlédnutí spousta přesných replik pokladů, místností a komor. Doprovázena byla videem o Howardu Carterovi a jeho cestou za pokladem Tutanchamonovy hrobky, které zasvětil skoro celý život.



I přes to, že studentům doprava moc nepřála, nenechali si zkazit náladu a krásy starověkého Egypta si užili na maximum.

Tímto patří i velké poděkování paní učitelce Simoně Káňové za organizaci této exkurze.



Hanka Smiešková, CR3

Exkurze na Letišti Leoše Janáčka v Mošnově

V úterý 26. dubna zařídila paní učitelka Mgr. Jana Ranochová pro žáky 3. ročníku oboru Cestovní ruch exkurzi na Letišti Leoše Janáčka v Mošnově. Exkurzi nás provedli zaměstnanci celní správy, kteří na letišti působí. Ukázali nám krok po kroku jak letiště funguje a dokonce jsme stihli i zahlédnout vzlet letadla letícího do Londýna. Dozvěděli jsme se

zajímavé informace o tzv. CITES, což je úmluva o mezinárodním obchodu s ohroženými druhy volně žijících živočichů a planě rostoucích rostlin, a viděli jsme i pár exemplářů, které si lidi nezákonně z dovolených přivezli. Mezi takovými věcmi byla například hlava krokodýla, nebo plazi naložení v alkoholu. Nakonec nám předvedli práci se psem vycvičeným na hledání drog, tabáku, velkého množství peněz nebo třeba i na hledání pozitivních lidí v době koronavirové.

Z exkurze byli studenti nadšení, zvláště z ukázky práce se psem, a doufají, že se na letiště z té druhé stránky ještě podívají.



Stáž ve Francii

V březnu jsem se společně s Kateřinou Břenkovou (C3) účastnila třítydenní stáže ve Francii. Tímto bych se chtěla podělit o naše zážitky.

Naše třítydenní stáž začala 4. března na letišti v Praze, odkud jsme letěly do Nantes. V letadle se nám honily hlavou myšlenky, jaká bude naše hostitelská rodina, jak bude všechno probíhat a jestli se domluvíme.

Po přiletu jsme pokračovaly do hlavního města departementu Vendée La Roche-sur-Yon, které leží na břehu řeky Yon.



Strach z nás spadl již v autě, kdy si nás naše hostitelka odvážela domů.

Bydlely jsme v rodinném domě na okraji La Roche. Starala se o nás Collete, osmdesátiletá paní, která byla neuvěřitelná. Nejenže nám připravovala snídaně, chystala večeře a každé ráno nás vozila do provozovny, kde jsme pracovaly, ale hlavně byla úžasná společnice.

První dny po příjezdu jsme si prohlédly město. V La Roche, které leží u Atlantického oceánu, žije přibližně padesát tisíc obyvatel a jeho dominantu tvoří kostel svatého Ludvíka na Napoleonově náměstí.

Pracovali jsme ve firmě Gelenscer. Firma byla rozdělená na dvě části - čokoládovnu a cukrárnu. Gelenscer je soukromá firma, která má přibližně dvacet zaměstnanců. Byla to velkovýrobní. Na všechno byly stroje. Ty čokoládu temperovaly, míchaly, výrobky potahovaly a ve finále ji také balily.

Střídaly jsme se, jeden týden jsem pracovala v čokoládovně, dělala jsem hlavně velikonoční figurky a pralinky a Katka v cukrárně pomáhala vytvářet zákusky, další týden jsme se vyměnily. Po obědě jsme pracovaly už jen s čokoládou. S komunikací, jak jsme se bály, zde zas takový problém nebyl, jelikož asi polovina lidí, co tu pracovala, mluvila celkem dobře anglicky.

Pracovaly jsme každý den, mimo neděli a pondělí od 8.30 do 17 hodin. V neděli a v pondělí jsme měly volno.

Volno jsme trávily na různých výletech po okolí. Nejčastěji jsme jezdily k oceánu, který byl od našeho domu vzdálený asi hodinu cesty autem. Na výlety s námi jezdila kromě Collet také její asi dvacetiletá vnučka Regina, která s námi také trávila hodně času.

Poslední den jsme strávily v naší partnerské škole v Saint Michel Mont Mercure. Zde jsme po prohlídce školy s místními studenty absolvovali 4 hodinovou praxi. I zde byli všichni velice milí, vstřícní a přátelští.

Líbil se nám jejich životní styl a dokázaly jsme si na něj zvyknout velice rychle, takže se nám ani nechtělo domů. Francouzi chodí do práce později a večery po práci tráví hodně s přáteli v hospůdkách a kavárnách. Měla jsem pocit, že nikdo nikam nespěchá, jsou víc vyklidnění.

Bylo inspirující být alespoň na chvíli součástí zajímavé a kreativní práce. Jsem ráda za tuto zkušenost, a doporučila bych ji každému z Vás.



CO JE TO ZA KOKTEJL?

Tohle je úkol pro pravé BARMANY! Přiřaďte k obrázkům správné názvy koktejlů.



DAIQUIRI

MOJITO

MIMOSA

BLOODY MARY

PINA COLADA

DALMATINOVA CESTA DO ŠKOLY

Žijeme ve světě, kde se i psi mohou vzdělávat, ne?

