



Gastronom 1 - 2014/2015

Obsah:

- 1) Úvod
- 2) Vstup ředitele školy
- 3) Gastrocentrum
- 4) Náš nový sportovní areál
- 5) Obsluha českého prezidenta
- 6) Karlovský gastrofestival
- 7) Stáže 2014/2015
- 8) Prezentační akce školy
- 9) Martinská husa
- 10) Charitativní akce
- 11) Zákaz vstupu dětí do restaurace
- 12) Tradice a trendy v nové gastronomii
- 13) Dobrota, která uspokojí vaši „mlsnou“
- 14) Něco pro zábavu

## Úvodní slovo

Přeji Vám všem krásný den. Opět se zde všichni scházíme a pokračujeme v našem pilném studiu. Uteklo od nás hodně maturantů a učňů do světa a teď je řada na některé z nás. Složení redakce je stále stejné, takže při podávání různých informací se můžete obrátit na Denisu Opálkovou (H3), Nikolu Štěpánovou (H3) nebo Ladíka Pustějovského (G2). Za všechny informace, fotky a návrhy na články, budeme jen rádi. Přeji Vám úspěšný školní rok a spoustu nových zážitků a zkušeností.

*Redaktorka: Nikola Štěpánová, H3*

Nikola Štěpánová, H3



Denisa Opálková, H3



Ladík Pustějovský, G2



Milí čtenáři,

nové číslo školního časopisu je opět na světě. A je to dobře, že jeho vydání redakční rada načasovala na Den otevřených dveří hotelové školy, neboť školní časopis je také součástí prezentace školy na veřejnosti.

Jsem rád, že jsme dokázali zase dál posunout podmínky pro vzdělávání žáků a vylepšit prostředí školy, např. vybudováním Gastrocentra nebo modernizací šaten žáků a vestibulu školy. Sotva uběhlo 1. čtvrtletí školního roku, máme za sebou spoustu skvělých akcí – obsluhovali jsme pana prezidenta, organizovali s městem Frenštát pod Radhoštěm soutěž „Martinská husa“, absolvovali stáže v Maďarsku, Slovensku a Německu, úspěšně se účastnili mnohých soutěží apod.

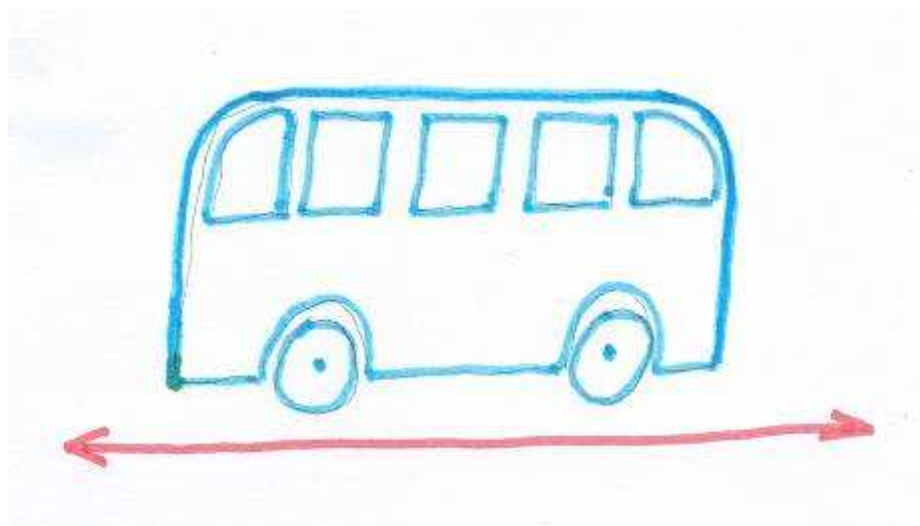
Děkuji všem žákům a pedagogům za aktivní přispění (ať již malé či větší) k tvůrčí atmosféře školy.

A protože jsem přesvědčen, že žáci hotelové školy jsou vnímaví čtenáři Gastronomu, nabízím závěrem mého příspěvku jednu logickou hádanku: Kterým směrem jede autobus na obrázku?

Řešení naleznete na konci tohoto čísla.

Přeji čtenářům Gastronomu pěkné počtení.

Ivo Herman  
ředitel školy



## GASTROCENTRUM

Dne 9. dubna 2014 bylo slavnostně otevřeno nové gastrocentrum vybudované z prostředků evropských fondů a Moravskoslezského kraje.

Na úvod ředitel školy Ivo Herman přivítal přítomné hosty v čele s náměstkyní hejtmana Moravskoslezského kraje Věrou Palkovou a dalšími představiteli kraje.



Paní náměstkyně zmínila pětiletý náročný proces budování gastrocenter v Moravskoslezském kraji, který je teď ukončen a jeho produkty budou přispívat ke zkvalitňování odborného růstu žáků – budoucích pracovníků v gastronomii a cestovním ruchu.

Po slavnostním zahájení následovala prohlídka celého komplexu gastrocentra, které zahrnuje

- novou recepci
- učebnu č. 1 – výrobní středisko
- učebnu č. 2 – odbytové středisko
- odbornou učebnu vybavenou výpočetní technikou pro výuku učební praxe

### Cíl projektu

Modernizace výuky a metod vzdělávání a vytvoření kvalitního zázemí pro výuku gastronomických oborů. Teoretická i praktická příprava žáků bude reálně simulovat skutečnou praxi v těchto oborech.

Zlepšení materiálně-technického vybavení jednotlivých škol přispěje k zatraktivnění gastronomických oborů a ke zvýšení počtu zájemců o vzdělání v těchto oborech.



Učebna č. 1 – výrobní středisko



Recepce

*Redaktor: Ladík Pustějovský, G2*

## Turnaj v plážovém volejbale

Aby naše nové hřiště nezahálelo, pořádali jsme ještě v závěru minulého školního roku 12. června 2014 turnaj v plážovém volejbale. Naše škola hostila týmy ze střední školy prof. Zdeňka Matějčka z Ostravy-Poruby a ze Střední školy společného stravování v Ostravě-Hrabůvce.



Turnaj byl rozdělen na skupiny A a B. Ve skupině A hrála družstva Frenštát A, za který nastoupili: Rebeka Fuksová, Eliška Kelnarová, Richard Seltenreich, a Robert Malina (všichni H2). Skupinu B reprezentovali tito hráči: Natálie Cikrytová (H3), Matouš Rusek (G4), René Kroupa (G3) a Olga Rafajová (G4).

Konečným vítězem turnaje se stal tým A frenštátské hotelovky.



Vítězům moc gratulujeme a všem přejeme mnoho dalších sportovních úspěchů.

## Obsluha českého prezidenta

Hotelové škole ve Frenštátě pod Radhoštěm se dostalo velké pocty a mohla být přítomna při příležitosti návštěvy prezidenta Miloše Zemana ve Zlínském kraji. Pracovní oběd se konal ve čtyřhvězdičkovém hotelu Abácie ve Valašském Meziříčí a slavnostní obsluhu dne 23. září 2014 zajišťovalo 15 žáků 4. ročníku maturitního oboru Hotelnictví pod vedením učitelky odborné praxe Bc. Alice Uhlářové. Pokud jste zvědaví, na čem si náš pan prezident pochutnal a co mu naši žáci servírovali, zde malá ochutnávka z jídelního lístku: jako předkrm se podával farmářský kozí sýr na listovém salátku s karamelizovanými vlašskými ořechy a hlavním jídlem byla konfitovaná vepřová krkovička v rozmarýnovém sádle s kedlubnovým zelím a pečeným bramborem. Jako dezert se servírovaly lívanečky s marinovanými švestkami ve slivovici (jsme přece na Valašsku) a maková zmrzlina.



*Redaktorka: Nikola Štěpánová, H3*

## Karlovský gastrofestival

Pod tímto názvem se ukrývají tři dny svátků jídla a pití na Valašsku, které se konaly ve dnech 3. – 5. října ve Velkých Karlovicích a naši žáci byli opět u toho. Celá gastrotour obsahovala procházku nebo projížďku (k dispozici byl turistický vláček, historický autobus či koňský povoz) po kulinářských specialitách od hotelu Lanterna až po hotel Horal. Na každém stanovišti jste mohli ochutnat laskominy, se kterými se jen tak neseťkáte, např. dýňové menu v hotelu Galik.



## Stáže 2014/2015

### Maďarsko

Ve dnech 15. – 27. 10. proběhla stáž pro pět žáků 2. ročníku studijního oboru Hotelnictví v Hotelové škole v Egeru. Zúčastnili se jí: Martin Bortel, Robert Malina, Vojtěch Matulík, Richard Seltenreich a Tereza Pustelníková (všichni H2). Doprovodnými osobami byli pan učitel Miklós Nagy a učitel odborného výcviku Bc. Martin Majer. Na pozvání ředitele Hotelové školy z Egeru doprovodil žáky do Maďarska ředitel školy RNDr. Ivo Herman. Součástí 12 denní stáže byla gastronomická soutěž, ve které se podařilo naší pětici vybojovat stříbrný diplom, a Tereza Pustelníková zvítězila v kategorii příprava moučnicku.





## **Slovensko**

Do naší družební školy – Hotelové akademie v Košicích odjeli 4. listopadu dva žáci 3. ročníku učebního oboru Kuchař-číšník (Veronika Žlebková a Tomáš Kelnar) a dvě žákyně 3. ročníku oboru Hotelnictví (Kateřina Johančíková a Klára Richterová). Pracovali ve smluvních hotelích a restauracích Hotelové akademie a ve volném čase poznávali krásy východoslovenské metropole. Slovenští praktikanti by měli navštívit naši školu na konci března 2015.

## **Německo**

V rámci programu TANDEM se ve dnech 20. 11. – 10. 12. 2014 uskuteční 3týdenní stáž pro 6 žáků naší školy v německém Chemnitz. S Koordinačním centrem česko-německých výměn mládeže spolupracuje naše škola již 15. školní rok. Na odbornou praxi do Saska zavítají tři žáci 3. ročníku učebního oboru Kuchař-číšník a 3 žákyně studijního oboru Hotelnictví. 4 praktikanti budou pracovat v restauraci Ratskeller na náměstí v Chemnitz a dva žáci v restauraci HWK. Doprovodný program zahrnuje návštěvu Drážďan a zajímavých kulturních a historických památek Saska.

## **Francie**

Na začátku února 2015 přivítáme v naší škole dva praktikanty ze Saint Michel Mont Mercure ve Francii. Zde se nachází odborná škola, se kterou již několik let spolupracujeme a podílíme se na výměnných praxích žáků obou škol. Dva žáci z naší hotelové školy odjedou do Francie v březnu 2015 a stráví zde 3 týdny. Navštíví také partnerskou školu a o víkendech pro ně hostitelské rodiny připraví výlety do okolí města včetně návštěvy přímořské oblasti.

## **Švýcarsko**

V minulém školním roce absolvovali 3. žáci 4. ročníku oboru Hotelnictví (Anna Štefková, Miroslava Škařupová a Zdeněk Bayer) úspěšně čtyřměsíční stáž ve Švýcarsku. Na tento studijní pobyt jsou žáci vybíráni a zkoušky pro další Sommerkurs se uskuteční v únoru 2015. Zkoušky se konají na některé z hotelových škol v České republice, která vysílá do Švýcarska nejvíce žáků, minule to bylo v Poděbradech. Doufáme, že se podaří našim kandidátům v příštím roce uspět.

## **Německo – ZIHOGA**

Ve spolupráci se spolkovou agenturou ZIHOGA v německém Bonnu vyjíždějí už více než 10 let naši žáci na tříměsíční pracovní stáže do Německa, v poslední době je to hlavně do hotelů a penzionů v Bavorsku. V minulém školním roce tyto tříměsíční brigády absolvovalo celkem 11 žáků naší školy, převážně ze studijního oboru Gastronomie a Hotelnictví. Protože praxe zahrnuje i červen, kdy probíhá ještě výuka, jsou na tyto akce žáci vybíráni. Kromě zajímavého finančního ocenění si přivezou i spoustu poznatků a zkušeností jak z gastronomie, tak i mimo ni.

## Projekty mobility Erasmus+

V minulém roce došlo ke spoustě změn v mezinárodních projektech mobility. Program Leonardo da Vinci má nový název a pod touto hlavičkou podávala naše škola nový projekt pro rok 2015. Náš projekt byl zařazen mezi náhradní a tak doufáme, že se podaří na jaře 2015 jeho schválení a následná realizace. V ní počítáme s účastí 6 žáků na stáž do Španělska a 6 žáků na stáž do Turecka. Obě plánované praxe budou opět třítydenní s doprovodnou osobou.

*Redaktorka: Nikola Štěpánová, H3*

## Prezentační akce školy

### GEMMA 2014

Tato akce se konala ve dnech 22. – 23. 10. 2014 v Novém Jičíně v sále firmy Varroc Lighting Systems, s.r.o. Na přehlídce studijních a učebních oborů jsme propagovali naše obory, které se u nás vyučují. Nejvíce zaujali jako vždy barmani; toto umění předváděli žáci z H4A Jana Lomnančíková a Martin Figar. Plno u našeho stánku bylo i zásluhou šikovných cukrářek ze třídy C3 – Terezy Filipové a Lucie Pařenicové, které předváděly ukázky práce s lampou – výrobu karamelu, zdobily perníčky a modelovaly marcipánové figurky. Zajímavé výtvary kouzlili z ovoce a zeleniny Veronika Králová (G4) a Jiří Skalík (G2).



### Trh vzdělávání



11. listopadu jsme se představili v poněkud menší sestavě (z důvodu nedostatku místa) na podobné prezentační akci v Národním domě ve Frýdku-Místku. Výchovná poradkyně a další pedagogové poskytovali podrobné informace o studiu na naší škole, přijímacích zkouškách, možnostech dalšího studia apod. Obě akce se setkaly s velkým zájmem žáků 9. tříd a jejich rodičů, a tak doufáme, že nás bude i v příštím roce 2015/16 zase plná škola.

## Martinská husa se opět peče ve škole

Korespondenční soutěž o nejlepší recept na svatomartinskou husu pořádalo letos jako i v minulých letech Město Frenštát ve spolupráci s naší školou. Odborná porota, složená ze zástupce školy, města a Asociace kuchařů a cukrářů vybrala ze sedmi receptů tři top recepty a podle nich upekli naši kuchaři tuto lahůdku.

Vítěze určila tříčlenná komise, ve které zasedli: Mgr. Pavel Mička za Město Frenštát p. R., Karel Drápal za pobočku Severní Morava a Slezsko Asociace kuchařů a cukrářů a Ing. Zdeněk Blinka, předseda profesní organizace UNIHOST. Nejvíce chutnala marinovaná husa s rolovaným bramborovým knedlíkem, voňavým červeným a



bílým zelím paní Ludmily Klimovské z Domova Hortenzie ve Frenštátě p. R. Druhý skončil pan



Pavel Kořízek z Opavy a třetí místo zůstalo na domácí půdě zásluhou paní učitelky Marie Jurčové. Vítězka si převzala ocenění v den konání svatomartinského trhu na náměstí ve Frenštátě pod Radhoštěm od starostky města za účasti zástupce pořádající školy a svatého Martina.

Nesmíme zapomenout ani na to, že tyto dobroty pekli naši žáci Jiří Skalík a Marek Růčka (oba G2) pod vedením učitele odborného výcviku pana Martina Majera a pod bedlivými oky kamer České televize, která pořad od rána 7. listopadu v naší škole natáčela.

## Krajská sbírka potravin

Také v naší škole jsme se ve dnech 13. – 17. 10. 2014 připojili do Krajské sbírky potravinové pomoci, která byla organizována ve spolupráci s Potravinovou bankou Ostrava.

Sbírka se konala u příležitosti Mezinárodního dne za vymýcení chudoby, který každoročně připadá na 17. října a cílem akce je sběr potravin, které budou poskytnuty potřebným, jako jsou např. matky s dětmi v azylových domech, osoby bez přístřeší a další.

Celkem bylo darováno 170 balení potravin ve 33 komoditách. Dárci nosili především těstoviny, instantní polévky, rýži, cukr, ale také konzervy. Všem, kteří se podíleli na sbírce, děkujeme!

## FOND SIDUS



uděluje certifikát dárce za pomoc při Veřejné sbírce S-MHMP/958815/2012 Fondu Sidus, o.p.s. Výnos ze sbírky je určen na vybavení dětských zdravotnických zařízení - Pediatrické kliniky UK 2. LF v Praze Motole, Dětské Kliniky FN v Olomouci a na pomoc individuálním pacientům.

Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace  
Mariánská 252, Frenštát pod Radhoštěm, 744 01

vydaný dne 24.6.2014 10:01



Že nám není lhostejný osud handicapovaných dětí, dokazujeme tím, že žáci naší školy se opět zapojili do akce fondu SIDUS a organizují prodej předmětů, jejichž zakoupením přispějeme ohroženým dětem. Sběrka stále probíhá a patronaci nad ní převzala Žákovská samospráva Hotelové školy ve Frenštátě pod Radhoštěm.

Pokud vás osloví žákyně třídy H2 s prosbou zakoupení barevné propisky nebo jiného reklamního předmětu v ceně 20,-Kč, prosím neváhejte a udělejte to. Přispějete tím dobré věci.

V loňském roce obdržela naše škola poděkování a certifikát za pomoc těmto postiženým dětem

## Zákaz vstupu dětí do restaurace je bez zdůvodnění diskriminační

Soud se zabýval případem, kdy provozovatel restaurace v Mladé Boleslavi umístil na dveře nápis: „Restaurace není vhodná pro děti do šesti let v doprovodu rodičů z důvodu rušení ostatních a hotelových hostů.“ Dětem starším šesti let podnik umožňoval vstup pouze v doprovodu rodičů.

Provozovatel si nejprve od České obchodní inspekce za toto řešení vysloužil pokutu ve výši deset tisíc korun, Městský soud v Praze ji ale zrušil. Nejvyšší správní soud mu nyní nařídil, aby věc projednal znovu. Zrušení pokuty byla podle NSS chyba.



### **Diskriminace, míní soud:**

„NSS v dané věci dospěl k závěru, že obecný zákaz vstupu dětí do provozovny restaurace, který není založen na objektivních a rozumných důvodech a odůvodněn legitimním cílem, představuje diskriminaci ve smyslu zákona o ochraně spotřebitele,“ uvedla mluvčí soudu Sylva Dostálová.

Zcela v pořádku není ani situace, kdy provozovatel jen obecně, bez odůvodnění, deklaruje, že se zaměřuje na specifickou klientelu. Přiměřenějším řešením je vykázaní konkrétních dětí, které ruší ostatní hosty restaurace, případně při vstupu do restaurace vyvolávají důvodné obavy z rušení klidu.

Zákaz je podle soudu legitimní třeba v případě provozoven nabízejících výhradně sortiment, jehož prodej je dětem zakázán.

*Redaktorka: Nikola Štěpánová, H3*

## **Tradice a trendy v nové gastronomii**

Mezi novými trendy si můžeme všimnout změn ve způsobu prezentování jídla, jeho servírování a dekorování, a také zavedení nových druhů podávaných jídel. Do gastronomie pronikly různé svátky a oslavy, které dosud nebyly ve slovanské kultuře známé. Jedná se např. o sv. Valentýna, Halloween, Den sv. Patrika, bavorský Oktoberfest nebo degustace vína Beaujolais Nouveau v období mezi třetím čtvrtkem v listopadu do vánočních svátků. V některých gastronomických zařízeních se rovněž dodržují místní zvyky (např. v Polsku jsou to oslavy a zábavy spojené se dnem sv. Ondřeje nebo Svatojánskou nocí) v jednotlivých regionech potom folklórní akce, které se organizují pro hosty jako zpestření návštěvy podniku.

Gastronomická nabídka současných gastronomických zařízení představuje široké spektrum jídel – počínaje od tradičních, regionálních pokrmů, přes etnická jídla typická pro různé národní kuchyně, fusion kuchyni, která spojuje typická evropská jídla s pokrmy orientální kuchyně, až k jídlům odpovídajícím potřebám zdravého životního stylu a výživy. Ve většině podniků se rovněž změnil přístup k zákazníkům. Konkurence na trhu gastronomických služeb si vyžádala na majitelích



podniků větší péči a pozornost vůči zákazníkům. Ačkoliv mnoho gastronomických novinek konkuruje těm tradičním včetně místní kuchyně, zdá se, že neovládnu trh, poněvadž spotřebitelé vždy přijímají to, co je dobré a levné, ale vždy se jim bude stýskat po chutích svého dětství a tradici.

*Redakorka: Nikola Štěpánová, H3*

## Dobrota, která uspokojí vaši „mlsnou“

### Péřová buchta

Připravili jsme si pro vás recept, který by měl zahnat všechny vaše chutě. Doufáme, že si pochutnáte. :)

#### Suroviny:

*Na ozdobu:* 2 balíčky skořicového cukru

*Na potřeni:* 2 kelímky zakysané smetany

*Těsto:*

4 ks vejce

2 ks vanilkový pudink

1 balíček prášek do pečiva

100 ml olej

200g hladká mouka

1 l mléka

200g cukr moučka

#### Postup:

Vyšší plech vymažeme máslem a vysypeme. Troubu předehřejeme na 250 °C.

Podle návodu na obalu na obalu připravíme z mléka a pudinkových prášků pudink. Můžeme použít vanilkový nebo kakaový pudink.

Vejce utřeme s moučkovým cukrem, přidáme olej a mouku s práškem do pečiva. Těsto nalijeme na připravený vyšší plech a na syrové těsto nalijeme horký pudink.

Plech dáme do trouby a stáhneme teplotu na 200 °C. Pečeme 15 minut. Na horkou péřovou buchtu natřeme zakysanou smetanu a posypeme skořicovým cukrem.



## Něco pro zábavu

Povídají si dvě blondýnky a jedna povídá, to bylo strašné, jak vypli tu elektriku, já jsem byla dvě hodiny ve výtahu. A druhá povídá, no to nic není, já jsem strávila pět hodin na jezdících schodech.

### OSMI SMĚRKA

S	G	Y	V	Á	R	T	S	R	T
T	L	E	V	A	L	E	Z	A	G
Í	K	U	P	V	R	O	K	V	E
N	O	H	N	A	E	I	V	Í	Ř
P	A	L	Á	C	R	D	Á	Ř	Í
D	R	L	Í	F	E	D	R	H	V
N	A	P	A	J	E	D	L	O	Z

---

Vyškrtni: Afrika, ara, gazela, gepard, had, hon, hřívá, lev, lov, napajedlo, palác, píce, slunce, stín, trs trávy, vedro, zvíře

*Řešení hádanky:*

*Z obrázku vyplývá, že pozorovatel nevidí dveře autobusu. Ty se tedy nacházejí na druhé straně. V českém prostředí jede autobus směrem doleva z pohledu pozorovatele.*

## Čestné uznání



## Dny otevřených dveří

### Hotelová škola

Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace

Vás zve na **DNY**

## OTEVŘENÝCH DVEŘÍ,



které proběhnou ve dnech

4. prosince 2014 v době od 9<sup>00</sup> do 17<sup>00</sup> hod.

12. února 2014 v době od 9<sup>00</sup> do 17<sup>00</sup> hod.

v budově školy ve Frenštátě pod Radhoštěm

### Nabízíme tyto obory vzdělání:

**Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

65-42-M/01 Hotelnictví  
ŠVP - Hotelnictví a lázeňství  
ŠVP - Management cestovního ruchu  
65-41-L/01 Gastronomie

**Střední vzdělání s výučním listem**

29-54-H/01 Cukrář  
65-51-H/01 Kuchař-číšník (denní forma)  
ŠVP - Číšník  
ŠVP - Kuchař  
ŠVP - Kuchař-číšník  
65-51-H/01 Kuchař-číšník (dálková forma)

**Nástavbové studium**

65-41-L/51 Gastronomie  
ŠVP - Management v gastronomii

Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace  
Mariánská 252, 744 01 Frenštát p. R.

Tel: 566 836 551 Fax: 566 835 87

E-mail: sekretariat@hotelovkafren.cz Web: www.hotelovkafren.cz