

GASTRONOM



2

2014/2015

Obsah

- 1) Úvodní slovo redakce
- 2) Odborné soutěže v roce 2015
- 3) Zvyšujeme si odbornost v kurzech
- 4) Zahraniční stáže ve školním roce 2014/15
- 5) Ocenění pedagogů na frenštátské radnici
- 6) Recept
- 7) Něco pro zábavu

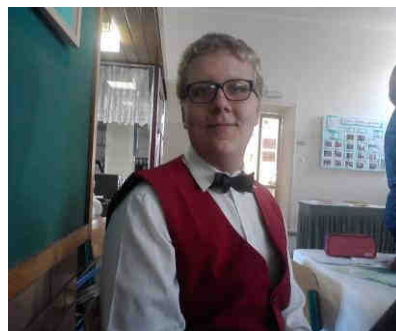
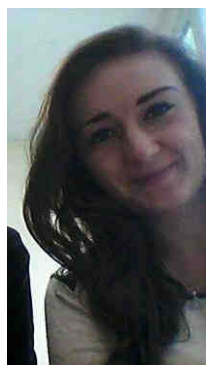
Drazí čtenáři,

už to jsou dva roky, co se věnujeme reportážím do školních novin. Bohužel nám čas nedovoluje se dále této aktivitě naplno věnovat, jelikož nám už klepe na dveře neodbytná maturita.

Proto bychom se s Vámi chtěli rozloučit a všem popřát skvělé vysvědčení, krásné prázdniny a mnoho úspěchů v dalším školním roce.

Doufáme, že Láďa Vám svou přízeň zachová a vybere si k sobě nové nástupce.

Denisa Opálková, Nikola Štěpánová; H3



Odborné soutěže v roce 2015 přinesly naší škole řadu úspěchů, uvádíme v chronologickém pořadí ty nejnámější.

Úspěch naší cukrářky v Jeseníku

14. ledna 2015 proběhl XI. ročník prestižní cukrářské soutěže O Priessnitzův dortík 2015. V této náročné soutěži, která se skládá ze 3 disciplín, se stala naše žákyně třídy C3 **Tereza Filipová absolutní vítězkou**. Její dort na téma Čtyři roční období vyhodnotila porota jako nejlepší. Ve zdobení perníčků obsadila Tereza 2. místo a ve výrobě čokoládové mašle obsadila 3. příčku. Soutěž pořádala Střední škola gastronomie a farmářství Jeseník a konala se v krásném prostředí tamních léčebných lázní.



Naši žáci slavili velké úspěchy na brněnském výstavišti

Po skvělém triumfu naší cukrářky v Jeseníku jsme sbírali úspěchy ve dnech 15. – 16. ledna na



brněnském výstavišti. Ve čtvrtek 15. 1. v národním kole soutěží mladých kuchařů, cukrářů a číšníků GASTROJUNIOR Bidvestcup 2015 vybojoval kuchař Marek Růčka (G2) zlatý diplom, v kategorii Číšník-servírka získala Nikola Štěpánová (H3) diplom za stříbrné pásmo a cukrářka Sára Lichnovská (C2) se umístila v bronzovém pásmu.

V pátek 16. ledna patřilo pódium v pavilonu P adeptkám na titul královna regionů České republiky. V soutěži, která sestávala ze 4 disciplín, zvítězila žákyně 3. ročníku oboru Hotelnictví Klára Richterová a získala korunku a titul **Region Regina pro rok 2015**.

18. ročník této soutěže se uskutečnil v rámci doprovodného programu Mezinárodního veletrhu cestovního ruchu GO a Regiontour 2015 a zastoupení jsme měli i v zeměpisné soutěži PROFI GO-turistický produkt. Školu reprezentovalo tříčlenné družstvo ve složení: Rebeka Fuksová (H2), Jana Lomnančíková (H4A) a Lukáš Hejč (H3).



AHOL CUP 2015

Skvělé výsledky lednových soutěží doplnili naši žáci úspěchem v celostátním kole soutěže AHOL CUP s mezinárodní účastí, který proběhl 4. února v hotelu Clarion v Ostravě, pořadatelem byla Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství AHOL.

Do soutěžních klání jsme vyslali pětičlenné družstvo, které vybojovalo v silné konkurenci družstev z Čech, Moravy, ale také Slovenska a Francie 2. místo v kategorii Kuchařské dovednosti (Veronika Borovcová, Anna Pavlicová, Jolana Przybylová, Jan Sasyn a Ludmila Šťastná – všichni H4A). V kategorii barista-junior obsadil 3. příčku David Skalický (KČ2B) a nezklamali ani barmani. Kateřina Johančíková (H3) se umístila ve stříbrném družstvu a Natálie Gebauerová (H2) v bronzovém družstvu. Novinkou bylo zařazení soutěže Teatender (příprava čaje), zde se dařilo Tereze Mikundové (KČ3A), která se svým nápojem obsadila 3. místo a na 4. místě skončil Lukáš Fajmon (G2).



Abácií ovládli mladí barmani

Dne 31. března 2015 se ve Wellness hotelu Abácie v Novém Jičíně konal V. ročník barmanské soutěže „O pohár náměstkyně hejtmana Moravskoslezského kraje“. Juniorská barmanská soutěž se stále těší velké oblibě, což dokazuje i počet zúčastněných. Do krásných prostor Abácie se sjelo 29 adeptů barmanského umění z 12 škol s gastronomickým zaměřením z Čech, Moravy a mohli jsme přivítat i 2 slovenské zástupce z Hotelové akademie v Košicích a z Hotelové školy v maďarském Egeru se do soutěžního klání zapojilo 5 mladých barmanů.

Soutěž zahájil v 9:00 ředitel školy Ivo Herman, který přivítal přítomné hosty, zástupce sponzorů a všech 29 soutěžících se svým doprovodem. A od 10 hodin už přišla ke slovu barmanská „alchymie“. Soutěžní drinky nejrůznějších barev, chutí a vůní ozdobených nápaditými dekoracemi hodnotila odborná porota složená z členů České barmanské asociace pod vedením hlavního komisaře Radka Poláčka. Soutěžní nápoj barmanů-juniorů musel obsahovat podle propozic nejméně 2 cl destilátu z portfolia STOCK, sirup společnosti MONIN, sekt Bohemia sekt, s.r.o. a nealkoholický produkt společnosti Coca-cola.



Odborným garantem soutěže byla Česká barmanská asociace a hlavním partnerem Moravskoslezský kraj, zastoupený Ing. Petrem Smažákem z odboru školství, mládeže a sportu Krajského úřadu MSK, který byl přítomen slavnostnímu zahájení a průběh soutěže také sledoval.

Vítězství a zlatý pohár za 1. místo barmanů-juniorů putuje do Střední školy gastronomie, oděvnictví a služeb ve Frýdku-Místku zásluhou Viktorie Müllerové, 2. místo obsadil zástupce SSŠ Gastronomie s.r.o. v Praze Filip Jung a ze 3. místa se radoval Adam Prycl ze SOŠ a SOU v Třešti. V kategorii zahraničních účastníků ovládli přední místa studenti z Hotelové školy v Egeru v pořadí: Kristóf Borbély, Zoltán Vass a Olivér Bakos.

Pohár Beskyd i Moravský pohár se naplnily vrchovatě a zlatě

V hotelu Vitality ve Vendryni se ve středu 15. dubna 2015 konal IX. ročník soutěže tříčlenných družstev „O pohár Beskyd“. Pořadatelem byla SOŠ a SOU podnikání a služeb v Jablunkově a záštitu nad touto akcí převzala náměstkyně hejtmana Moravskoslezského kraje Mgr. Věra Palková a Ing. Zdeněk Blinka, předseda UNIHOSTU.

Soutěžní družstvo naší hotelovky obsadilo všechny 3 kategorie, kterými byly: Kuchař-kuchařka – příprava moderního slavnostního pokrmu pro 5 osob, Číšník-servírka – servis pokrmů a nápojů + čepování piva a třetí kategorií byla příprava kávy spojená se soutěží o znalostech a dovednostech. Ve všech disciplínách se podařilo našim žákům vyšplhat až na nejvyšší stupínek. Postarali se o to: Barbora Javorková (H4B) v servise a čepování piva, Michaela Martišková (H4B) v přípravě kávy a Marek Růčka (G2) v kategorii Kuchař.

Tímto úspěchem byla završena cílevědomá a náročná příprava všech soutěžících pod vedením učitelů odborného výcviku Bc. Vangelise Christodulose a Bc. Jana Machuly.



Ve stejném období od 14. do 16. dubna se utkali v Kroměříži cukráři na Moravském poháru 2015. Tamní Střední škola hotelová a služeb pořádala XIII. ročník soutěže cukrářských dovedností s mezinárodní účastí pod patronací Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Se všemi soutěžními úkoly si poradila nejlépe naše Lucie Pařenicová (C3) a dokázala, že patří ke špičce ve svém oboru. Soutěžními úkoly byly: slavnostní výrobek (dort libovolného tvaru do hmotnosti 6 kg na volné téma), dále výroba tří druhů dezertů a třetím úkolem byla skulptura – dekorační výrobek z jedlých materiálů. Do soutěže připravovala úspěšnou cukrářku Bc. Miroslava Pítrová, učitelka odborného výcviku.



Umíme nejen odbornost, ale ovládáme i cizí jazyky

Že naši žáci ovládají gastronomii, to dokázali v celé řadě soutěží, které jsme uvedly. Ale dne 20. března nás přesvědčili, že můžeme konkurovat ve znalostech cizích jazyků hotelovým školám a školám s gastronomickým zaměřením v celé České republice. Do Českého Těšína se sjelo 30 žáků, kteří si přijeli vyzkoušet své jazykové znalosti v angličtině, němčině, ruštině a francouzštině. Naše škola obsadila kategorii AJI a II a Německý jazyk II. Právě v této kategorii jsme zaznamenali velký úspěch, kdy Jan Sasyn (H4A) dosáhl na 2. příčku. V kategorii AJ II se Hai Yen Nguyenová umístila na 4. místě a žákyně 2. ročníku oboru Hotelnictví Hana Kramolišová skončila na 6. místě.

KURZY

Barmanský kurz

V tomto školním roce proběhl od 19. do 23. ledna 2015 pod vedením dvojice pánů Jakuba Orla a Adam a Navrátila ze Zlína. S firmou Barmani Zlín spolupracujeme již tři roky. Za velkého zájmu našich žáků uspořádali v minulých třech letech čtyři motivační kurzy.

Certifikát o absolvování obdrželo na závěr lednového barmanského kurzu všech 17 účastníků. U závěrečné zkoušky se nejvíce dařilo Nikole Štěpánové (H3), která prospěla s vyznamenáním. Slavnostní ukončení kurzu a předání certifikátů proběhlo za účasti ředitele školy RNDr. Ivo Hermana a zástupkyně ředitele pro praktické vyučování Mgr. Andrey Tobolové.



Kurz studené kuchyně

Ve dnech 16. – 19. 3. 2015 probíhal v Gastrocentru Hotelové školy kurz studené kuchyně pod vedením zkušeného lektora Mistra kuchaře Vladimíra Picky. Kurzu se zúčastnilo 13 žáků Hotelové školy a 6 uchazečů z řad gastronomické veřejnosti. Čtyřdenní intenzivní práce byla zakončena písemným testem a rautem s výrobky úspěšných absolventů kurzu pro jejich příbuzné a přátele školy.



Baristický kurz

Ve dnech 2. – 4. března 2015 proběhl na naší škole již po šesté baristický kurz pod vedením **lektora** firmy Café Art pana Michala Křížky. **Pro velký zájem žáků (přihlásilo se jich 28)** byli frekventanti rozděleni na 3 skupiny, aby byla příprava co nejintenzivnější. První den dopoledne byla společná teoretická výuka pro všechny 3 skupiny a pak už následovalo praktické pronikání do tajů tohoto lahodného moku. Všichni účastníci kurzu obdrželi na závěr certifikát a byl vyhodnocen i nejlepší soutěžící-stal se jím Ondřej Vala ze třídy G1. O 1. místo se s ním podělil Lukáš Vahala (KČ3A), 2. místo obsadila Karolína Pšenicová ze třídy KČ2A a na 3. příčce se umístil Robin Otáhal, žák 2. ročníku ze třídy KČ2A. K absolventům kurzu promluvil ředitel školy a také lektor, který ocenil disciplínu, ale i kreativitu našich žáků a popřál jim hodně úspěchů při dalším setkávání s kávou na baristických soutěžích.



Zahraniční stáže

Francouzští studenti poznávali naši gastronomii

V rámci Dohody o spolupráci mezi Hotelovou školou ve Frenštátě pod Radhoštěm a zařízením CFA v Saint Michel Mont Mercure ve Francii proběhla v době od 2. do 22. února stáž dvou žáků této školy: Axelle Guillot, (kuchařka) a Funny Echardour, vyučený kuchař, který pokračuje ve specializaci barman. Naše škola, jakožto přijímací organizace připravila pro oba stážisty pracovní program, ale také se postarala o jejich volnočasové aktivity. První den pobytu strávili oba ve škole a navštívili hodiny anglického jazyka a také techniky obsluhy

a služeb, kde poznali základy flambování, tak jak se je učí naši žáci. Prohlédli si celou školu a odpoledne také naše město. Pracovní program zahrnoval praxi v Gastrocentru hotelové školy v kuchyni a obsluze (podle zaměření praktikantů), ale francouzští žáci mohli poznat i pracoviště cukrářů, kde strávili dva pracovní dny. Poslední týden probíhala praxe na našich smluvních pracovištích – hotelích Troyer a Ráztoka v Trojanovicích; zde uvařili pro zaměstnance typické francouzské menu. Zajímavým zpestřením pobytu byla účast francouzských studentů na Dnu otevřených dveří, kdy se mohli podělit o své zkušenosti a zprostředkovat návštěvníkům školy část Francie – oblast Vendée, odkud pochází partnerská škola. Komunikace s praktikanty probíhala většinou v angličtině, protože francouzština se v současné době v naší škole nevyučuje, ale často musela pomoci i „řeč těla“. O víkendech se o praktikanty a jejich doprovodný program postaraly rodiny našich žáků, kteří Francii navštíví v březnu; hosté zavítali do Štramberka, Kopřivnice, navštívili Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm a další památná a zajímavá místa našeho regionu. Rozloučení s francouzskými stážisty proběhlo za účasti ředitele školy v pátek 20. února. Praktikanti vyjádřili svoji spokojenost s celým průběhem stáže, se vstřícností a ochotou učitelů odborného výcviku, žáků, kteří se jim věnovali a v neposlední řadě hostitelských rodin. V neděli 22. 2. ráno odjeli do Prahy a odtud letadlem zpět do vlasti.



Naši žáci poznávali francouzskou gastronomii

Ve dnech 18. 3. – 9. 4. se uskutečnila plánovaná stáž dvou praktikantů: Sabina Reeseová (C3) a David Sikora (KČ3B). Tito dva žáci se starali o naše francouzské hosty v době jejich únorové stáže o víkendech, takže čekali, jak jim jejich pohostinnost „oplatí“ francouzští hostitelé.

Třítýdenní stáž splnila jejich očekávání a z Francie přijeli obohaceni o spoustu nových zážitků. Sabina pracovala v cukrárně La mie vie poblíž Saint Michel a David v restauraci v městečku Les Herbiers. Na začátku pobytu absolvovali návštěvu družební školy v Saint Michel Mont Mercure a mohli srovnat výuku v tamní a naší škole. Ve volném čase poznávali krásy oblasti Vendée a zážitkem byla i cesta k moři. Pobřeží Atlantiku je vzdáleno od Saint Michel jen pár kilometrů. Po návratu obdrželi oba praktikanti Europassy v českém a anglickém jazyce, které jistě uplatní ve své další profesní kariéře.

Stáž slovenských žáků

Ze slovenské Hotelové akademie v Košicích k nám zavítali na krátkodobou stáž dva žáci 3. ročníku Dávid Hyk a Branislav Kováč. Jejich praxe proběhla ve dnech 22. března – 1. dubna a její náplní byla i účast na barmanské soutěži „O pohár náměstkyně hejtmana Moravskoslezského kraje“ dne 31. 3. 2015. Praxe stážistů probíhala v Gastrocentru naší školy v kuchyni a obsluze. První den pobytu strávili v hodinách teoretického vyučování, prohlédli si školu a pracoviště odborného výcviku všech oborů. V pátek 27. března absolvovali exkurzi a zároveň odbornou praxi na smluvním pracovišti hotelu Troyer v Trojanovicích. O víkendový program se postarali žáci 3. ročníku oboru Hotelnictví. Naši hosté zavítali do Štramberku, Kopřivnice a také do Ostravy na Velikonoční výstavu na Slezsko-ostravském hradě.

Maďarští studenti v naší škole

Ve stejném období jako stáž slovenských žáků proběhla i praxe maďarských studentů z družební školy v Egeru. 4 praktikanti a 1 praktikantka měli podobný program jako slovenští



stážisté. Pracovali střídavě v obsluze a kuchyni Gastrocentra a první den pobytu absolvovali kromě prohlídky školy i hospitaci v hodinách angličtiny a krátký kurz češtiny – základní odborné fráze. V předvečer soutěže je přijeli podpořit i zástupci vedení Hotelové školy z Egeru, pro které jsme připravili samostatný program.

V kategorii Zahraniční účastník pak na barmanské soutěži získali maďarští studenti poháry za 1., 2. i 3. místo. Podobně jako slovenští praktikanti navštívili hotel Troyer v Trojanovicích a víkendový program proběhl společně pro slovenskou i maďarskou skupinu.

Ocenění pedagogů

Den učitelů na frenštátské radnici

Dne 25. března se v obřadní síni města Frenštátu p. R. konalo slavnostní setkání učitelů ze všech škol a školských zařízení, které ve městě působí. U příležitosti svátku Dne učitelů převzalo v tento den ocenění z rukou starostky města Mgr. Zdeňky Leščišinové 9 pedagogů.

V kategorii Výrazná pedagogická osobnost roku převzal toto ocenění ředitel naší školy RNDr. Ivo Herman a mezi dalšími vyznamenanými byla i Mgr. Marie Jurčová, učitelka odborných gastronomických předmětů, která obdržela ocenění za dlouhodobou tvůrčí pedagogickou činnost.



V rámci spolupráce s městem Frenštát p. R. připravila Hotelová škola raut pro oceněné pedagogy a přítomné hosty.

Oranžáda

Domácí limonáda ze šťávy pomeranče a citrónu, doplněná o cukrový sirup a sodu nebo vodu.

Recept na 1 nápoj:

- 1 ks pomeranče
- 1 cl citrónové šťávy
- 3 cl pomerančového cukrového sirupu
- soda nebo voda
- plátek pomeranče na ozdobu
- brčko
- led

Z jednoho pomeranče vymačkáme šťávu a nalijeme ji do vysoké sklenice s několika kostkami ledu. Přidáme pomerančový cukrový sirup, pomerančovou a citrónovou šťávu, sklenici dolijeme sodou nebo vodou. Nápoj zdobíme plátkem pomeranče a podáváme nejlépe s brčkem.

Doporučení:

Pomerančový cukrový sirup lze nahradit průmyslově vyráběným pomerančovým sirupem, který koupíte v každém větším obchodě.

Něco pro zábavu

A	T	S	U	P	A	K	A	P	S	A	J	A	D	Á	N	O	L	O	K
R	L	Á	A	U	K	K	U	L	E	Č	N	Í	K	O	B	D	O	B	Í
O	S	H	N	L	Š	P	R	O	S	I	T	L	A	T	I	L	U	L	N
M	O	O	I	E	A	O	A	T	B	Í	L	E	K	A	A	K	Č	E	D
O	U	K	N	C	T	H	K	Z	K	O	U	Š	K	A	A	P	E	K	E
K	P	E	R	Z	N	O	R	B	O	Š	L	A	O	E	K	Y	O	U	C
D	E	J	O	Í	U	N	Ě	A	L	U	V	K	P	I	Š	P	D	L	I
Í	Ř	O	H	O	P	I	K	N	E	P	R	S	Ý	G	O	A	O	I	J
E	L	A	K	A	Š	S	Ř	Á	N	I	R	E	T	E	V	N	M	S	O
K	H	O	U	B	Y	A	O	N	O	N	P	O	K	L	I	D	O	A	V
K	O	S	T	R	A	K	T	O	R	A	D	L	O	L	D	A	V	I	D

Banán	Dvojice	Koleno	Období	Sopka	<i>Vnučka říká dědečkovi:</i>
Bílek	Halas	Kolonáda	Oblek	Soupeř	<i>„Já bych chtěla k Vánocům</i>
Bronz	Hokej	Komora	Oradlo	Srpen	<i>pokojíček s roztomilou</i>
Cedník	Hornina	Kopýtko	Pazourek	Šakal	<i>panenkou.“ Děda</i>
Cihla	Houby	Kostrá	Pírko	Špunt	<i>na to: „ ... viz tajenku</i>
Damašek	Kapsa	Kulečník	Pohon	Šupina	
Dečka	Kapusta	Kulisa	Pohoří	Taška	Jan Havlíček
Dívaldo	Kasino	Legie	Poklid	Traktor	osmisměrky@seznam.cz
Divoška	Kašel	Lopatka	Prosit	Ulita	
Domov	Klobouk	Louče	Pulec	Veterinář	
			Ryska	Zkouška	

		7	8	5		2		
		5				3	7	
8	9					4		3 5
	3	9	5			6		1
4								6
6			7			8	4	9
1	2		3					5 4
		4	1				3	
		3		8	9	6		