

GASTRONOM



1

120 let
HOTELOVÁ ŠKOLA
1897-2017 Frenštát pod Radhoštěm

Príspevková organizace
Moravskoslezského kraje

120 let
1897-2017

2017/2018

Úvodní slovo pana ředitele

Vážení čtenáři,

dovolte mi, abych využil nabídky redakční rady školního časopisu Vás oslovit „úvodním slovem“ v novém čísle Gastronomu.

Je to až neuvěřitelné, že Hotelová škola letos slaví 120. výročí své historie. Dne 17. října 1897 zahájila činnost Průmyslová škola pokračovací ve Frenštátě. Ke studiu se tehdy přihlásilo 67 žáků. První školní rok byl ukončen v neděli 1. května 1898 a klasifikováno bylo 50 žáků. Současný název „Hotelová škola“ platí od 1. ledna 2013.

Zásluhou všech zaměstnanců a partnerů školy může Hotelová škola navázat na svou bohatou historii kvalitními podmínkami pro vzdělávání žáků. Přeji všem žákům, aby tohoto potenciálu maximálně využili ve prospěch studijních výsledků a profesního rozvoje.

Se srdečným pozdravem

RNDr. Ivo Herman

ředitel školy

Obsah:

1. Zahraniční stáž Německo
2. Moje první dojmy ze studia v Hotelové škole
3. 120. výročí naší školy
4. Školení Teatenders
5. Jak jsem obsluhoval michelinského kuchaře
6. Akce Martinská husa
7. Ochutnávky? Povinně!
8. Zapojení Hotelové školy do soutěže „Ostrava fandí kontinentům“
9. Tak se u nás učíme☺
10. Potravinová sbírka
11. Naše škola třídí odpad

Jazykové a odborné vzdělávání našich studentů – stáž v Německu

V období červen – srpen jsem absolvovala tříměsíční stáž v Německu, konkrétně na severu země ve městě **Lübeck** nedaleko Baltského moře.

Lübeck je překrásné přístavní a kdysi hanzovní město se spoustou středověkých památek, které jsou zároveň zapsány v Seznamu UNESCO. Město je obrovským lákadlem pro turisty, také se zde nachází sídlo **Niederegger**, což je německá potravinářská společnost, která se zabývá výrobou marcipánu a nugátu.



Má praxe probíhala v menším *** hotelu jménem **Phönix HotelAlter Speicher** umístěném téměř v centru města. Ubytovaná jsem byla přímo v hotelu v podkrovním pokoji pro zaměstnance, který disponoval sociálním zařízením. Co se týče praní prádla, žehlení atp., tak jsem měla k dispozici hotelovou prádelnu.

Tento hotel nefungoval tak, jak je u nás ponejvíce zvykem. V hotelu probíhaly jen snídaně, ale restauraci nebo bar bychom zde těžko hledali. Pracovala jsem několikrát i 11 dní v kuse po 8hodinových směnách. Vypomáhala jsem jak v kuchyni, tak při snídaňovém debarasu, avšak nejdůležitější pracovní náplní byl úklid.

Pracovní kolektiv se skládal z mladých lidí, až na výjimku – našeho Hausmeistera. Celé 3 měsíce jsem pracovala mezi samými kuřáky a mohu hrdě prohlásit, že mě k tomuto zlovyku nestáhli!

Zážitků mám spoustu, zúčastnila jsem se různých akcí, ať už přímo u moře nebo v centru města. Prožila jsem i drsnější chvíle, které se týkaly mého psychického rozpoložení, ale na druhou stranu s odstupem času mohu říci, že mě to neskutečně zocelilo, vím, že se v ČR neztratím, uvědomila jsem si spoustu věcí, které se týkají rodiny, přátele, kamarádů atd.,



a také se rozmýšlím, zda chci do budoucna vůbec pracovat v odvětví gastronomie.

Co říci na závěr? Na ty špatné věci, které jsem zažila, jsem už skoro zapoměla a zůstaly mi už jen ty pozitivní vzpomínky. A pokud mohu, tak bych chtěla všem, studentům, mladým lidem... vzkázat, ať zkusí na nějakou chvíli odcestovat zcela sami do úplně cizího prostředí!

Natálie Levová, G3

Moje první dojmy ze studia v Hotelové škole

K vaření mě přivedl matčin manžel, můj nevlastní otec, který je šéfkuchařem v prestižní restauraci v Praze. Díky němu jsem se začala zajímat o gastronomii.

Myslím, že jsem jasným příkladem toho, že střední školu si můžeme vybrat až na poslední chvíli, neboť já sama jsem se chtěla stát kadeřnicí. Měsíc před přijímačkami jsem se rozhodla pro Hotelovou školu ve Frenštátě pod Radhoštěm a této volby nelituji.

Ze začátku jsem se obávala maturitního oboru a také toho, že tu nikoho nebudu znát, protože já opravdu nejsem komunikativní člověk. První den školy, kdy jsem byla hodně nervózní a hlavou se mi promítaly všechny možné trapasy, které se mi mohou přihodit, mi opravdu hodně pomohla Simča. Simona je moje spolužačka a teď už opravdu dobrá kamarádka. Dodala mi odvahu, když se se mnou začala bavit a sedla si ke mně.

Sice jsem se asi třetí den školy od spolužáků dozvěděla, že jsem „bručoun“, neusmívám se a jsem zamračená (nutno dodat, že já nejsem „bručoun“, jen nemám potřebu pořád mluvit a neustále se smát všemu, co ostatní říkají), ale i přes to si myslím, že máme dobrou třídu i lidi v ní, a jsem za to ráda.

Naše škola je opravdu moc pěkná. Učitelé, až na pár výjimek, jsou taky super. Pětiminutové přestávky jsou sice kratší než na základní škole, ale alespoň jsem dříve doma. Co se týče obědů, líbí se mi výběr ze tří jídel, i když s mojí lenivostí jsem si ještě nebyla schopna navolit něco jiného než jedničku. A taky jsem opravdu vděčná za zrcadla na dívčích záchodech.

Školu zatím docela zvládám a doufám, že i praxe bude probíhat bez větších problémů. Snad při obsluze hostů nebudu rudá jako rajče, jak se mi to obvykle stává. A snad za ty čtyři roky nerozbijí moc talířů a nepolijí moc hostů. Pokud k tomu všemu ještě udělám maturitu a moje angličtina bude na konci čtvrtého ročníku na lepší úrovni, než je teď, tak můžu říct jen to, že budu šťastný člověk.

Když to vše zhodnotím, jsem opravdu ráda za svou třídu a lidi v ní a taky za výběr této školy. Doufám, že si to jednou řeknu, třeba za deset let, až budu (snad) pracovat v nějaké solidní restauraci či hotelu.

Moniaková Natálie, G1

Naše škola slavila 120. výročí své historie

Je to až neuvěřitelné, ale první předchůdkyně dnešní Hotelové školy ve Frenštátě pod Radhoštěm vznikla v roce 1897. Dne 17. října před 120 lety zahájila činnost Průmyslová škola pokračovací ve Frenštátě pod vedením pana Františka Buzka. Ke studiu se tehdy přihlásilo 67 žáků. První školní rok byl ukončen v neděli 1. května 1898 a klasifikováno bylo 50 žáků.



Současný název „Hotelová škola“ platí od 1. ledna 2013. Za tuto dlouhou historii škola prošla různými sídly výkonu své činnosti, proměnou oborovou a také spolupracovala s různými zřizovateli. Již 16 roků spravuje školu Moravskoslezský kraj – za tu dobu se škola profilovala v oborech gastronomie, hotelnictví, cestovního ruchu a podnikání. Žáci a zaměstnanci školy ve čtvrtek 19. října 2017 hostili partnery školy při příležitosti 120. výročí založení školy. Záměrem konání takové významné akce bylo otevřít se partnerům školy, uspořádat neformální setkání a nahlédnout nejen do historie školy, ale především do její současnosti. Přitom bylo možné například zhlédnout aktivity žáků školy a hostujícího týmu Asociace kuchařů a cukrářů, ochutnat kuchařské, cukrářské, baristické a barmanské výrobky žáků a učitelů školy.

Pozvání na slavnostní akci přijalo pět desítek partnerů školy. Za zřizovatele školy a školskou radu se zúčastnil náměstek hejtmana kraje pan Jiří Navrátil. Za město Frenštát p. R. poděkovala a popřála škole mnoho úspěchů starostka města Zdeňka Leščišínová. Součástí

akce bylo také slavnostní otevření zrekonstruovaných prostor tělovýchovného areálu školy a školního bufetu. Uvedenou akci finančně podpořil Moravskoslezský kraj, zřizovatel školy.

A jako každý správný redaktor, i my jsme vyzpovídali pár pozvaných hostů, které jsme si vytipovali.



RNDr. Murasová Zdeňka (ředitelka ZŠ Tyršova):

Jak se vám líbí na naší škole, když máme to výročí?

Je to příjemné zpestření pracovního dne a vzhledem k tomu, že jsme ve Frenštátě, tak samozřejmě udržujeme s vaší školou spolupráci, a pokud se naskytne nějaká taková událost, tak se ji snažíme navštívit a podpořit, protože když naše škola něco pořádá, tak zase pan ředitel nebo někdo z vedení, se zastaví u nás. Člověk vždycky ví, že když přijde na vaši školu, tak nás čeká něco příjemného, protože od dobrého jídla se odvíjí dobrá nálada, co se týče gastronomie.

Mgr. Xenie Šustalová (vedoucí odborného výcviku na odborném učilišti a praktické škole)

Vaši školu znám v rámci profese, chodím tady na vaše aktivity, které provozujete a v rámci školy co děláte za různé obory, tak si myslím, že je na velmi vysoké úrovni.

Co se vám tady dneska zalíbilo či co vás překvapilo?

Co mě překvapilo? Záporně mě překvapilo, že někdy studenti nedokázali říct, jaké je složení výrobku, z jakých potravin v podstatě je (což by měli snad vědět, když jsou ve 3. ročníku), ať má zákazník přehled o tom, co bude konzumovat. A to by mu měli dokázat představit, ale zase v rámci toho, jak to vypadá pro oči a na chuť, tak to všechno bylo vynikající.

Manželé Křístkovi

My můžeme pouze souhlasit s paní Šustalovou, ještě k tomu my tady chodíme pravidelně na obědy a můžeme říct, že nám vždycky velice chutná, personál je velmi ochotný. Ale zase na druhou stranu někteří žáci by mohli přidat, ví proč tu jsou a mohli by být taková trošku rychlejší, víc v obraze. Když žák v 2. ročníku si myslí, že pán je žena, a že zásadně dávají jídlo první manželovi a pak až mě, tak myslím, že když už se tady tak profesně vyučují, tak by se měli více snažit. Ale víme, že to je problém všude, někdo je zdatnější a někdo ne.

Teatenders

V úterý 10. 10. 2017 se v Gastrocentru Hotelové školy Frenštát p. R. konalo školení pro učitele odborného výcviku, učební praxe a učitele odborných předmětů. Lektorem se na celé odpoledne stal pan Jiří Boháč, vedoucí sekce Czech Teatenders, odborné sekce České barmanské asociace.

Program byl sestaven z části teoreticky (učitelé se dozvěděli o historii pěstování čaje, různých technologiích zpracování a druzích čaje), ale z větší části prakticky, kde učitelé zažili nejenom čajový obřad, ale hlavně přípravu různých druhů čajů včetně instruktáže profesionálního sensorického hodnotitele čaje, zajímavý byl i inventář a možnosti využití čaje v dalších gastronomických odvětvích.



O zkušenosti z první větší brigády v hotelu Lanterna ve Velkých Karlovicích se s námi podělil Jakub Kuzník z třídy KČ2B.

Od 6. – 8. 10. jsem byl poprvé na brigádě v hotelu Lanterna. Ve Velkých Karlovicích právě probíhal Gastrofestival. Byl jsem v hotelu zaměstnaný jako pomocný číšník. Hosté byli na vyšší úrovni, než na kterou jsem zvyklý, ale i tady jsem vše zvládal. V pátek se nic zajímavého nedělo, a proto čas utíkal docela pomalu. Měl jsem obavy, že to takhle bude vypadat celý víkend, ale naštěstí tomu tak nebylo. Právě naopak!



V sobotu dopoledne přijel rakouský **micelinský kuchař Toni Morwald**. Byla to pro mne velká čest, protože jsem nikdy micelinského kuchaře neviděl. Dokonce jsem s ním

připravoval jídlo na galavečeru. V neděli si mě zavolal na oběd, abych obsloužil jeho hosty. Měl jsem strach, ale všechno proběhlo bez problémů. Vše, co jsem tam zažil, byla pro mne veliká zkušenost. Po akci mi poděkoval za pomoc a dal mi za odměnu svou vlastní knihu s autogramem. Byl to úžasný víkend, na který budu dlouho vzpomínat...

Tradiční Martinská husa

Město Frenštát pod Radhoštěm a Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm pořádají již tradičně korespondenční soutěž o originální recepturu na martinskou husu. Letošní receptury se připravovaly v pátek 3. 11. 2017 v Gastrocentru Hotelové školy pod dohledem samotných autorů receptur a ve spolupráci s žáky a zaměstnanci Hotelové školy.



Odborná porota ve složení: předseda – Karel Drápal z Asociace kuchařů a cukrářů – pobočky Severní Morava a Slezsko, Mgr. Tobolová – za Hotelovou školu a za město jeho místostarosta Mgr. Mička – měla po degustaci jednotlivých porcí nelehké rozhodování.

Zvítězila receptura autorek z Frýdku-Místku Marcely Bednářové a Kateřiny Kubalové na Sváteční husu se šípkovou omáčkou a červeným zelím, knedlíkem s valašským špekem a bramborovými osuchy.



Těsně na 2. místě skončila receptura autora Adriena Třetiny z Horní Bečvy na konfitovanou husu s bílým zelím, červeným perníkovým zelím, pohankovým a posvícenským knedlíkem. Na třetím místě se umístil kolektiv seniorů z Domova Hortenzie ve Frenštátě pod Radhoštěm za Šťavnatou pečenou husu s rozinkovým červeným zelím a bílým dušeným zelím na karamelu a pohankovým knedlíkem. Autorky vítězné receptury budou oceněny v sobotu 11. 11. 2017 v rámci Martinského trhu na frenštátském náměstí.

Ochutnávky? Povinně!

Uvařit jednu nebo dvě porce navíc a rozdělit je mezi číšníky či kuchaře. Restauraci to rozhodně nepoloží – přesto pořád existuje spousta míst, kde nepochopili, že je v zájmu všech, aby personál věděl, jak jídlo chutná. Může za tím stát šetrnost na nepravém místě nebo zkrátka nepochopení principu, že je třeba nejdřív dát (porci jídla), aby člověk získal (lepšího zaměstnance).



Personál na place nejen obsluhuje, ale de facto jídlo prodává. A kdo produkt zná, ten ho umí i líp prodat. Složení pokrmu si může číšník v lepším případě nastudovat, jenže chuťový zážitek je mnohem silnější než veškerá teorie. Číšník pak dovede zákazníkovi nejen vyjmenovat suroviny, ale přidá i emoce a autentickou zkušenost. Ve výsledku je pro hosta mnohem důvěryhodnější.

Často se stává, že se host zeptá na osobní preferenci – co by číšník doporučil, co z menu mu zvlášť chutná. Nebo ho bude zajímat, jestli tenhle předkrm není moc tučný, jak moc kořeněné je tamto jídlo nebo jak výrazný je tento sýr. Není nic horšího, než když číšník už potřetí odbíhá se slovy „musím se zeptat“. Samozřejmě by neměl pokrm hanit a odrazovat od konzumace, ale podle mě je v pořádku, když řekne, že tohle není jeho šálek čaje, protože holt nemusí mořské plody.

Kdo bude za hlupáka?

Pokud personál neví, jak jídlo doopravdy chutná, poznáte to podle toho, že odříkává naučený text jako básničku na základce. Jednou jsem poprosila šéfkuchaře, zda by personál (včetně mě) nemohl ochutnat aspoň novinky na menu. Prohlásil, že to nejde. Když jsem se zeptala

proč, řekl mi naprosto vážně, že pak by zase lidé z kuchyně rádi ochutnali všechen alkohol, co je na baru.

Neuvědomoval si, že mě tím dostává do situací, ve kterých mě host snadno zaskočí. Když se zákazník třeba zeptal, jaký je chuťový rozdíl mezi dvěma rybami, měla jsem na vybranou. Buď upřímně přiznám, že nemám ponětí, a jsem za blba. Nebo si něco vymyslím a dělám blba z hosta.



Zapojení Hotelové školy Frenštát pod Radhoštěm

do soutěže „Ostrava fandí kontinentům“

Všechny milovníky sportu a aktivního pohybu na naší škole chceme ještě více zapojit do sportování, a proto jsme se rozhodli přihlásit naši školu do soutěže „Ostrava fandí kontinentům“.

Nabízí se otázka: „A co to vlastně je, oč půjde?“

Malé vysvětlení na úvod. Moravskoslezský kraj a statutární město Ostrava budou ve dnech 8. – 9. září 2018 hostit Kontinentální pohár v atletice. U příležitosti tohoto prestižního sportovního klání mají i základní a střední školy Moravskoslezského kraje možnost zapojit se a soutěžit.

Soutěž bude mít tři části: během té první se bude trénovat skok do dálky z místa a hod medicinbalem, úkolem druhé části bude sestavení fotokoláže nebo videa na téma „Podporuji a fandím svému kontinentu“, v závěru budeme trénovat štafetový běh na 4 x 400m.

16. listopadu 2017 proběhlo v Ostravě rozlosování přihlášených škol k jednotlivým kontinentům.

Pro naši školu byla vylosována Afrika a ambasadorem naší školy je z českých atletů Pavel Maslák, dvojnásobný halový mistr světa v běhu na 400m, za Afriku Nezha Bidouane, bývalá marocká atletka, dvojnásobná mistryně světa v běhu na 400m překážek.

Podrobné informace o soutěži podají žákům učitelé v hodinách tělesné výchovy.

Na vaše skvělé výkony se těší M. Píchová a M. Nagy.

Tak se u nás učíme☺

Odborně v biologii, fyzice...



Odborně - teatenders



A těsto na nudle? S tím nemáme problém - přiměřeně☺



Naše škola třídí odpad

Stejně jako v loňském roce se naše škola i letos zapojila do „Soutěže s panem Popelou“, do sběru papíru. Sběrný box je opět umístěn u zadního vchodu školy. Všichni jsme se svým sběrem podíleli na záchraně 2 100 000 STROMŮ, které nebyly zbytečně pokáceny právě díky tomu, že se v ČR vytrídilo zhruba 526 000 tun papíru! A to má smysl! V letošním roce jsme se nově zapojili do soutěže „Recyklohraní“, a to sběrem baterií. Box je umístěn u školního bufetu. Tříděním baterií chráníte životní prostředí a dáváte jim šanci na nový život!

Děkuji, že i v letošním roce se do třídění zapojíte.

Koordinátor EVVO – Ing. Mohylová Miroslava

A nakonec něco z naší dobročinné činnosti.

CHARITA FRENŠTÁT POD RADHOŠTĚM
Dolní 204, 744 01 Frenštát pod Radhoštěm
Bankovní spojení – Fio banka, a.s. 2000906129 / 2010.
IČO: 48190588
Telefon: 731 141 801, Email: info@frenstat.charita.cz, www.frenstat.charita.cz



Poděkování za účast na Potravinové sbírce

*Děkujeme všem dárcům, kteří se zapojili do Sbírký potravin,
která se uskutečnila na Hotelové škole Frenštát pod Radhoštěm, příspěvkové organizaci
ve dnech 16.10. – 20.10.2017*

Během této sbírky bylo vybráno celkem 86 kg potravin.

Tyto potraviny budou předány lidem v nouzi.

Za Charitu Frenštát p.Ř.

*Lenka Tabachová
ředitelka*



Redakční rada přeje všem krásné a pohodové Vánoce a všechno nejlepší v Novém roce.

