

GASTRONOM



2

HOTELOVÁ ŠKOLA
Frenštát pod Radhoštěm

Príspevková organizace
Moravskoslezského kraje



2017/2018

Datum vydání: 23. 5. 2018

Úvodní slovo redaktorek

Milí čtenáři,
opět vás vítáme u dalšího vydání školního časopisu Gastronom.

Toto číslo bude pro nás jako redaktorky možná už posledním, jelikož postupujeme do dalšího ročníku (teda pokud nás pustí dál). Tomu, kdo to převezme po nás, přejeme mnoho úspěchů a chuti do práce. Naše poslední dílo je stejně obsáhlé jako ta předchozí a doufáme, že se vám bude opět líbit. Příjemné počtení vám přeje Quardová Kristýna (G3) a Veronika Grygarová (G3).

Obsah

1. Lyžařský výcvik
2. Odborné kurzy
3. Soutěž Mladý cestovatel
4. Naše škola ve Francii
5. Ocenění pedagogů
6. Ahol Cup 2018 a další úspěchy
7. Cassovia Coniferium Cup
8. Marlenka Cup 2018 - cukrářská soutěž Opava
9. Žáci školy pomáhají





Lyžařský výcvik 2018

Ve dnech 12. – 16. února vyrazilo 26 žáků a 2 učitelé na lyžařský výcvik na horskou chatu Bůřov, která se nachází v nedaleké vesnici Valašská Bystřice. Sraz byl stanoven na 7:50 u tělocvičny a v 8:30 jsme se vydali do V.B. .

Autobus nám zastavil pod kopcem a nahoru jsme absolvovali menší výšlap. Na chatě nám byly přiděleny pokoje, ve kterých se všichni rychle zabydleli. Holky bydlely ve větších pokojích a kluci měli ty menší. Sjezdovku jsme měli přímo pod chatou, dopravovali jsme se na ni společně skibusem. Ještě v pondělí, po příjezdu, jsme vyjeli na sjezdovku, kde byli žáci rozděleni do dvou skupin. Na ty, co už lyžují delší dobu, a na ty, co stojí na lyžích poprvé. Samozřejmě i ti nejlepší lyžaři se měli v čem zdokonalovat.

S první skupinou jezdila paní učitelka Píchová a začátečníci z druhé skupiny získávali své první lyžařské zkušenosti pod vedením pana učitele Nagyho. Lyžovalo se každý den, odpoledne i dopoledne. Všem to moc šlo a naštěstí se nikdo nezranil. Ve středu, pro zpestření programu, byla vycházka do zdejší vesnice, namísto lyžování. Po celý týden měli žáci volný program a mohli ho strávit, jak chtěli. Poslední den, jako rozloučení, byla uskutečněna diskotéka.

Počasí nám velmi přálo, po většinu týdne bylo slunečno a podmínky na lyžování byly ideální. Ale jak plynul čas, tak se schylovalo ke konci výcviku. Po těch pěti dnech se žáci lépe poznali a všechno proběhlo podle představ. Poslední den jsme si sbalili kufry, udělali poslední fotku a odjeli domů. Lyžařský kurz jsme si všichni ve všech směrech užili



Jolana Drdová, H1

Naši žáci se opět vzdělávali v odbornosti

Kurz studené kuchyně byl zahájen 12. 3. 2018, ukončen 15. 3. 2018 v Opavě. Zúčastnilo se jej 6 žáků z naší školy a 11 žáků ze školy opavské. Byli jsme ubytováni na domově mládeže, který byl asi 20 minut od místa, kde se kurz konal. Vedl jej Mistr kuchař Vladimír Picka. Kurz nám každý den začínal v 8:00 hodin ráno. Ze začátku jsme měli teoretickou přípravu a posléze praktickou. První dva dny jsme se učili různé druhy chlebíčků, fingerfoodu, výrobků ze sýrů a uzenin, salátů a pochoutkové máslové pěny.



Druhý den odpoledne jsme si ve dvojicích vylosovali, co budeme připravovat na závěrečný raut. Třetí den jsme připravovali to, co jsme si vylosovali. Byla to první část závěrečné zkoušky. Druhou část zkoušky jsme měli čtvrtý den. Museli jsme své výrobky naaranžovat na ozdobné tácy. 15. 3. ve 13:00 byl zahájen raut pro pozvané hosty. Mistr Picka a paní Moravcová, která nás měla celou dobu na starost, nám před rautem předali osvědčení, u kterého byl i pan ředitel z opavské školy a zástupkyně naší školy paní Krupicová. Čtyřdenní program zahrnoval přípravu 80 druhů výrobků.

Bylo to velmi přínosné, kurz se nám líbil a navíc vše, co jsme se naučili, zúročíme ve své profesním růstu.



Miroslava Čajánková, třída KČ2B

Barmanský kurz

V letošním roce přijeli barmani ze Zlína předat své zkušenosti žákům Hotelové školy v termínu od 12. – 16. února 2018. Mezi žáky nejoblíbenější kurz vedli zkušení lektoři Jakub Orel a Adam Navrátil (Barmani Zlín). Gastrocentrum Hotelové školy se změnilo v profesionální bar a žáci se mohli připravovat na budoucí profesi barmana.



Umění techniky míchání nápojů zvládlo všech 23 účastníků kurzu, kteří se podrobili závěrečné zkoušce. Kurz navštívily i učitelky z Francie a Polska v rámci projektu ERASMUS+. Zvláštní cenu „Osobnost kurzu,“ vyhrála Kristýna Blinková ze třídy H3.

Baristický kurz

Ve dnech 11. – 12. dubna 2018 proběhl na naší škole již podeváté baristický kurz pod vedením lektora firmy Café Art pana Michala Křížky. Gastrocentrum Hotelové školy se na dva dny rozvonělo kávou. Kurz byl rozdělen na část teoretickou a praktickou. Žáci se učili správně rozeznávat a připravovat různé druhy káv, správně šlehat mléko parní tryskou i základy malování mléčnou pěnou na hladinu kávy. Všech 20 účastníků úspěšně absolvovalo a získalo certifikát Barista.



Mladý cestovatel

Dne 20. 3. 2018 na naší škole proběhl pilotní projekt soutěže v oblasti zeměpisu cestovního ruchu – Mladý cestovatel. Tento nultý ročník se zapsal do srdcí všech zúčastněných.

Odborná porota v čele s hostujícím předsedou Mariánem Žárským, ředitelem Městského kulturního střediska ve Frenštátě pod Radhoštěm, u soutěžících z prvních tří ročníků oboru Hotelnictví hodnotila připravenou prezentaci na téma „Tajemná a záhadná místa České republiky“. Dvoučlenná družstva zpracovala libovolné zadání o přírodních a kulturně-historických krásách ČR, samostatně si zvolila lokalitu a trasu, o níž pak alespoň 10 minut musela poutavě, ale i odborně hovořit před porotou.

Úkol to nebyl lehký. Nicméně všichni soutěžící se ho zhostili přesvědčivě. Členové poroty hlavně vyzdvihovali odvalu mladých účastníků a jejich kreativitu při výběru témat. Mnozí z mladých cestovatelů svůj výstup doplnili i zajímavým outfitem, což mělo vliv na příjemnou a odlehčenou atmosféru v průběhu celé soutěže.

Již je vám asi jasné, že komise neměla lehké rozhodování v tom, která z družstev by měla obsadit hodnocená první tři místa. Nicméně verdikt padl následovně:

1. místo Karolína Klepáčová, Eva Hrachovcová, H1, za profesionální vystupování a informacemi nabitou a přehledně zpracovanou prezentaci o městě Příbor;
2. místo Nikola Geryková, Petr Makový, H3, za přesný výklad o záhadnostech napříč Českou republikou, které určitě nezklamaly, ba spíše překvapily;
3. místo Matylda Válková, Eliška Míčková, H2, za vtipnou a zároveň mystickou prezentaci o propasti Macocha.

Všem soutěžícím děkujeme za účast a věříme, že si do dalších let na naší škole odnesli minimálně příjemnou zkušenost.

Mgr. Simona Káňová



Jak jsme prezentovali Valašsko ve Francii

V termínu od 15. – 21. 4. jsme se vydali v 15členném obsazení ze strany žáků, kantorů a vedení školy reprezentovat naši školu do Francie. Účel naší cesty byl prezentovat Českou republiku, konkrétně naši valašskou kuchyni. Vydali jsme se do městečka jménem Saint Michel Mont Mercure.

Ve večerních hodinách po náročné 27hodinové cestě nás v hotelu, kde jsme byli ubytováni, přivítali zaměstnanci školy, se kterou spolupracujeme již 10 let.



Naše prezentace spočívala v tom, že jedna část našeho týmu (všichni hoši) pod vedením pana učitele Machuly připravovala valašské speciality, (např. vepřo knedlo zelo, borůvkové knedlíky, frgály, kontrabáš aj.) a my, holky, pod vedením paní učitelky Pituchové, jsme se postarali o to, aby naše prezentace vypadala co nejlépe a lákavě. Postarali jsme se o prostředí stolů ve valašském stylu, připravili jsme potřebný inventář a v den D (kdy bylo pozváno na

prezentační akci min. 300 hostů z 19 zemí Evropy) jsme se postarali o nabídku valašských specialit. A samozřejmě nesmíme zapomenout na naši šikovnou Veroniku, která ohromila Francouze zdobením perníčků.-)

Dále jsme měli možnost procvičit si angličtinu, ať už při nabízení ochutnávek nebo při jakékoliv domluvě. A když to někdy nešlo slovy, zvládlo se to rukama a nohama. Nejen že mě komunikace v jiném jazyce bavila, ale byla také přínosem pro každého z nás. Pro zpestření jsme na sobě měli valašské kroje, které zapůsobily víc, než jsme očekávali.

Po vydařeném dni následovala návštěva zábavného historického parku Puy de Fou. Doporučila bych ji všem milovníkům divadla a historie. Stojí to vážně za to. Pak už nás jen čekal Gala večer se slavnostním podepsáním další spolupráce. Tam jsme měli možnost vyzkoušet jedny z nejlepších jídel francouzské kuchyně a porovnat je s naší kuchyní.



Jsem ráda za tuto zkušenost, a přála bych ji každému z Vás.

Monika Schmidtová – třída H3

A u Francie ještě zůstaneme ☺ Stáž

Jsem studentkou 3. ročníku oboru gastronomie, dostala jsem ve škole nabídku, abych odjela sbírat zkušenosti do Francie. 4. 3. 2018 v 7:00 to všechno začalo.

Kufr kompletně sbalený a já mohla vyrazit na dlouhou cestu do Francie za novými poznatky a zážitky. Naštěstí jsem nejela sama, jel se mnou také Honza. Vyjžděli jsme z Prahy o půl 4 autobusem. No cesta to byla nekonečná. V pondělí odpoledne jsme se dostali do cíle. Konečně. Na vlakové zastávce už na mě čekala rodina, u které jsem následující 3 týdny bydlela.

Rodina byly velmi milá, vstřícná a také zábavná. Měli maličký, ale velmi prostorný dům. V domácnosti byli celkem 3. Otec Dominik a dvě dcery Alis a Juliet společně s kočkou Miňuš. Dominik byl také majitel pizzerky, ve které jsem pracovala.

Pracovní doba byla celkem krátká: Po a Út od 10:00 do 15:00, ve středu byla celá restaurace zavřená a od Čt do Ne byla pracovní doba od 10:00 – 15:00 a potom večer od 18:00 do 23:00.

Přes týden byla návštěvnost o polovinu menší než během víkendu. Pracovala jsem v odbytovém středisku. Jak hosté, tak i personál byli ke mně velmi ohleduplní a se vším mi pomáhali. Obsluha nebyla náročná, pro mě tak akorát jelikož už nějakou praxi mám, tak jsem to zvládala. Veškerý systém týkající se organizace práce i přístupu k dané práci byl úplně jiný než u nás. Personál dělal svoji práci s radostí a hrdostí. Host to následně vděčně ocenil.



Když se blížil můj odjezd, personál se mě ptal, jestli mi budou chybět a pokud bych měla tu možnost, jestli bych zůstala na delší dobu, popřípadě napořád. Ano, ten super kolektiv mi opravdu chybí. A jestli bych zůstala? Ani na vteřinu bych neváhala a zůstala. Každému bych tuhle příležitost doporučila. Sice jsem sama s odjezdem do Francie váhala, ale jsem nesmírně ráda, že jsem stáž nakonec absolvovala.



Veronika Grygarová G3

Ocenění pedagogů městem Frenštát pod Radhoštěm

U příležitosti Dne učitelů byla za Hotelovou školu oceněna městem Frenštát pod Radhoštěm učitelka odborné praxe a odborného výcviku Mgr. Jana Linartová v kategorii "Výrazná pedagogická osobnost roku".

Gratulujeme☺



Ahol Cup 2018

Excelentní úspěch na Ahol Cupu 2018 v Ostravě se povedl soutěžnímu týmu žáků školy. V kategorii Barman zvítězila Markéta Grimmová (H3) – 1. místo, Pavlína Horváthová (H3) – 10. místo. V kategorii Barista vyhrála zvláštní cenu za kreativitu při přípravě volného nápoje Veronika Grygarová (G3), která se celkově umístila na 14. místě. V kategorii Teatender reprezentovaly školu Michaela Juroszová (H3) – 8. místo, Zuzana Gelnarová (H3) – 9. místo.

Všem blahopřejeme!



A úspěchy na sebe nenechaly dlouho čekat - CASSOVIA CONIFERIUM CUP 2018 Košice

Dne 21. – 23. 3. jsme se zúčastnili soutěže CASSOVIA CONIFERIUM CUP 2018 v Košicích. Tato soutěž se skládá z vědomostního testu o barmanství a namíchání dvou drinků, z toho je jeden alkoholický a druhý nealkoholický. Povinnou složkou v alkoholickém drinku byla Borovička Koniferum.

Této soutěže se zúčastnily dvě studentky naší školy Markéta Grimmová a Pavlína Horváthová (žákyně H3). Velmi úspěšně si vedla **Pavlína Horváthová, která vybojovala pohár za 2. místo.**



Marlenka CUP 2018

Dne 24. 4. 2018 jsme se zúčastnili třetího ročníku cukrářské soutěže Marlenka CUP 2018 v Opavě. Soutěžící druhého ročníku oboru cukrář **Tereza Válková se umístila na třetím místě** a soutěžící prvního ročníku nastavbového studia Lucie Halamíková se umístila na místě čtrnáctém.

Gratulujeme!



Aktuálně ze světa gastronomie

Národní tým českých kuchařů a cukrářů vyhrál mezinárodní soutěž v Singapuru. Během čtyř dnů předvedl na gastronomickém veletrhu několikrát své kulinářské umění a nakonec vyhrál i finálové kolo, v němž porazil týmy z Nového Zélandu a Tchaj-wanu. Češi získali bronzovou sošku lva, který je národním symbolem Singapuru.



Takovéhle umístění jednoznačně potvrzuje, že česká gastronomie a um českých kuchařů a cukrářů je na špičkové úrovni," uvedl manažer českého týmu AKC Tomáš Popp. Český tým uspěl v konkurenci několika stovek kuchařů na mezinárodní soutěži FHA Culinary Challenge (FCC). Ta se koná jednou za dva roky v rámci veletrhu asijské gastronomie a hotelů (Food&HotelAsia, FHA), jehož se letos účastnilo na 3500 vystavovatelů z téměř osmi desítek zemí.

Den Země se slavil i v naší škole

Den Země je celosvětový svátek, který se každoročně slaví 22. dubna. Více než miliarda lidí ze 193 států světa si v tento den připomíná ekologické otázky a dopady chování člověka na životní prostředí. I naše škola tento den oslavovala. Letošní oslavy byly pojaty formou úklidu a sběru odpadků kolem školy, péčí o školní zahradu a zhlédnutím dokumentárního filmu Planeta Česko.

Koordinátor EVVO Ing. Mohylová Miroslava



ŽIVOT DĚTEM, FOND SIDUS

Život dětem tímto srdečně a s úctou děkuje studentkám, studentům a zaměstnancům Hotelové školy za účast v jarních Srdíčkových dnech 2018 a za finanční částku 9 460,- Kč získanou prodejem předmětů s logem Život dětem.

Částka bude použita na pomoc dětem se závažnými onemocněními, které jsou stabilně odkázány na domácí péči svých rodičů, a to konkrétně na pořízení rehabilitačních a kompenzačních pomůcek, na úhradu zdravotnického materiálu, speciální výživy, rehabilitačních pobytů apod.

Děkujeme Vám, že nám pomáháte proměnit dětské slzy v úsměv.



Život dětem tímto srdečně a s úctou děkuje
studentkám a studentům
Hotelové školy,
Mariánská 252, Frenštát pod Radhoštěm
za účast v jarních Srdíčkových dnech 2018 a za finanční částku **9 460 Kč**
získanou prodejem předmětů s logem Život dětem.

Částka bude použita na pomoc dětem se závažnými onemocněními, které jsou stabilně odkázány na domácí péči svých rodičů a to konkrétně na pořízení rehabilitačních a kompenzačních pomůcek, na úhradu zdravotnického materiálu, speciální výživy, rehabilitačních pobytů apod.

Děkujeme Vám, že nám pomáháte
proměnit dětské slzy v úsměv.
www.zivotdetem.cz