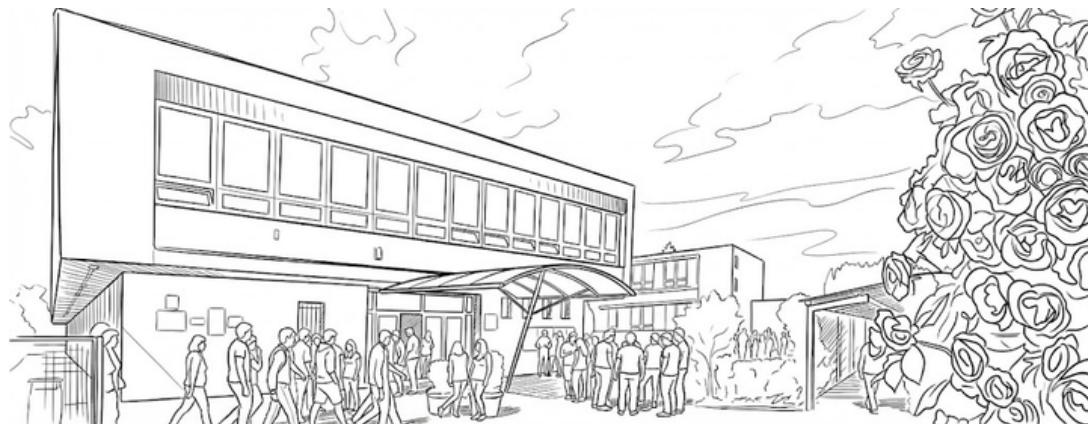




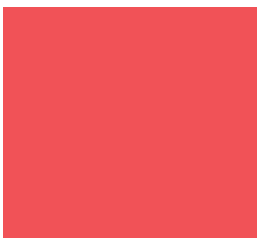
**140 LET**

1886 - 2026



## 140 let Střední školy gastronomie





# Editorial



## ■ **Ondřej Kubů**, Kapitán Juniorského národního týmu

“Asociace kuchařů a cukrářů ČR, absolvent školy 2023

*Když se ohlédnu zpět, uvědomuji si, jak zásadní roli v mém životě sehrála Střední škola gastronomie U Krbu. Škola mi nedala jen vzdělání, ale pevné základy, disciplínu a vztah k řemeslu. Díky ní jsem měl možnost cestovat, účastnit se kuchařských soutěží a reprezentovat nejen školu, ale i Českou republiku. Právě tady jsem měl zázemí pro trénink a podporu, která mě dovedla k úspěchům – včetně mnoha vítězství a umístění v prestižních soutěžích.*

*Škola mi otevřela dveře do světa gastronomie a ukázala mi, kam až se dá dojít. Za to všechno bych chtěl upřímně poděkovat.*

*Děkuji.*



## ■ Vojtěch Pálka, žák 2. ročníku oboru Gastronomie

“*Když jsem na tuhle školu nastupoval, chtěl jsem hlavně pokračovat v rodinné stopě. Myslel jsem si, že to bude jen o praxi, receptech a známkách. Že se naučím vařit, obsluhovat a tím to končí. Dnes už vím, že je toho mnohem víc.*

*Tuto školu jsem si zvolil kvůli tomu, že jsem viděl, jak je úspěšná a měl jsem tam už kamaráda, který mi řekl, jak je to s učením a praxí. Na školu, kde se učil bratr v oboru kuchař, jsem nechtěl z důvodu, že jsem nechtěl být v jeho stínu, aby mě s ním všichni učitelé srovnávali a chtěli po mě úspěchy jako měl on. Věděl jsem také, že bratr nedostával úplnou svobodu a prostor předvést na soutěžích své nápady. U nás na škole je to všechno jinak, náš pan mistr je přátelský, nechává nám prostor si vymyslet vlastní jídla, podporuje nás a dává nám svůj volný čas, i když nemusí. A když máme nějaký úspěch, tak je vidět, že mu na nás opravdu záleží.*

*Učitelé na škole jsou hodní a snaží se pro nás dělat vše, abychom byli úspěšní, dávají nám možnosti opravy testů a vylepšení známek. Veškerá podpora ve škole mi pomohla dosáhnout již nyní ve druhém ročníku vítězství v mezinárodní soutěži organizované Hlavním městem Prahou SOLLERTIA.*

*Děkuji za všechno. A přeji naší škole ještě spoustu dalších úspěšných let a studentů, kteří budou stejně hrdí jako já, že mohou být její součástí.*



## ■ Daniel Ticháček, žák 2. ročníku oboru Gastronomie

“ Při výběru střední školy jsem zvažoval více možností a přemýšlel jsem, jakým směrem se vydat. Gastronomie mě ale lákala nejvíce, a právě proto jsem si vybral školu U Krbu, která byla v tomto oboru jasným favoritem. Již ji navštěvoval i můj bratr a díky jeho zkušenostem jsem věděl, že je to nejlepší možná volba. Líbí se mi, že nabízí nejen kvalitní výuku, ale i spoustu příležitostí, jak se v oboru rozvíjet.

Na této škole jsem se za poslední dva roky naučil nejen základní kuchařské a číšnické dovednosti, ale mnohem více. Každým dnem si rozšiřuji své znalosti a získávám stále širší přehled.

Díky skvělým praxím v těch nejlepších podnicích v Praze si osvojuji obrovskou škálu nových dovedností, které mě v tomto oboru posouvají hodně dopředu.

V této škole také dostávám možnosti účastnit se různých kuchařských soutěží, které mi dávají mnoho dalších zkušeností a znalostí. Přestože tyto aktivity vyžadují hodně času a úsilí, právě intenzivní tréninky mi přinášejí nejvíce.

Účastním se i různých kurzů, které škola nabízí. Absolvoval jsem baristický kurz, kde jsem získal nové znalosti ze světa kávy. Zajímavý byl i Beer specialist kurz pod vedením zkušeného lektora, který nám ukázal správný čep piva a informace o něm. Tyto kurzy jsou velmi dobrou příležitostí se něco nového naučit a mohou se velmi dobře uplatnit v budoucí práci.

Jsem rád, že jsem si vybral právě tuto školu, protože mi umožňuje neustále získávat nové zkušenosti a zlepšovat se. Stačí projevit zájem a každý vám zde rád vyjde vstříc.



## ■ Dominik Ticháček, žák 4. ročníku oboru Gastronomie

“Když jsem si po základní škole vybíral školu střední, nebyl jsem si jistý, čemu bych se chtěl v životě věnovat ani jakou školu zvolit. Jedno jsem ale věděl – vždy jsem měl blízko k vaření. Vyhrála tedy gastronomie. Zpočátku jsem neměl představu, co všechno tato oblast obnáší. Škola U Krbu mi ale vše detailně přiblížila a během studia jsem si tento obor doslova zamiloval. Ano, gastronomie je náročný obor, ale také velmi krásný, kreativní a pestrý.

Ze začátku bylo náročné se všechny základy naučit, ale naši mistři i učitelé nám vždy všechno rádi vysvětlili a se vším pomohli. Stejně tak i vedení školy bylo vždy se vším nápomocné a za sebe mohu říct, že velmi ochotně vyřešili jakýkoli problém. Teď, když se na to po 4 letech zpětně dívám, bych chtěl opravdu moc poděkovat za vše, co pro nás udělali. A samozřejmě nesmím zapomenout na velké poděkování panu mistrovi, který má na starosti soutěže a který se nám věnoval často i nad rámec svých pracovních povinností. Díky němu jsme se profesionálně posunuli o velký krok dál a jeho vřelý a přátelský přístup navíc dokázal v kuchyni vždy vytvořit nezapomenutelnou atmosféru. Právě díky jeho vedení se mi podařilo zvítězit v soutěži KU Young Chef, čehož si velmi vážím. Byl to nezapomenutelný zážitek a hlavně zkušenost k nezaplacení.

Škola má perfektní zázemí, moderní vybavení i učebny. V tomto hezkém prostředí je radost se učit. Vaření si tu člověk vždy užije a na každou další hodinu se vždy těšíme.

K většímu osobnímu rozvoji pak přispívají i tematické kluby, které je možné navštívit a které mnohem detailněji přiblíží práci např. s konkrétní surovinou nebo mezinárodní kuchyní.

*Způsobů, jak si rozšířit obzory, je tu mnoho. Obzvláště na praxích v pečlivě vybíraných pracovištích má člověk možnost hodně pochytit.*

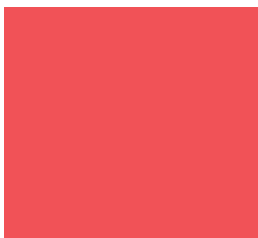
*Díky velké škále akcí a soutěží, kterých se tato škola účastní, má člověk zase úplně jiný pohled na toto krásné řemeslo. Naučíte se tam další technické dovednosti, ale i vytrvalost a disciplínu, která je v tomto oboru naprosto klíčová.*

*Velkým krokem vpřed pro mě byla také spolupráce s restaurací Papilio, oceněnou dvěma michelinskými hvězdami. Práce v takto špičkovém prostředí mi umožnila nahlédnout do nejvyšší úrovně gastronomie, osvojit si důraz na detail, preciznost a týmovou spolupráci. Velmi si vážím i další nabídky spolupráce, která pro mě představuje skvělou příležitost do budoucna.*

*Teď už sice své studium končím, ale vždy budu na tuto školu vzpomínat jako na tu nejlepší.*



# Střední škola gastronomie se (po 140 letech) představuje



Střední škola gastronomie je odborná škola, která poskytuje vzdělávání v gastronomických a navazujících oborech a dlouhodobě propojuje teoretickou výuku s intenzivní odbornou praxí. Jsme vzdělávací zařízení s cílovou kapacitou až 1 100 žáků. Sídlíme v Praze 10 na adrese U Krbu 45/521 v klidné části Malešic, hned vedle velkého parku plného zeleně.



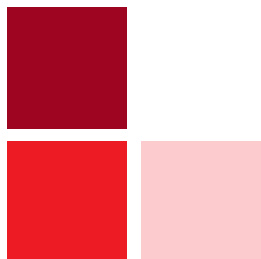


## ■ Teorie i praxe

Výuka probíhá v několika studijních a učebních oborech. Škola nabízí maturitní obory Gastronomie a Podnikání i tříleté obory ukončené výučním listem Kuchař-číšník a Cukrář, realizované podle vlastních školních vzdělávacích programů.

Teoretické vyučování probíhá v moderně vybavených učebnách v hlavním areálu školy, odborný výcvik je zajišťován jak ve školních provozech, tak na rozsáhlé síti smluvních pracovišť v předních restauracích, hotelech, kavárnách a gastronomických provozech v Praze i mimo ni.

*„Líbí se mi, že se tu nehraje na to, že jsme všichni stejní.  
Když chceš být skutečně dobrý v oboru, máš prostor.“*  
**Jindra Toman, třetí ročník oboru Cukrář**



## ■ Vlastní areál

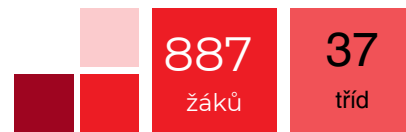
Škola hospodaří s rozsáhlým pavilonovým areálem ve vlastnictví hlavního města Prahy. Výuka se odehrává ve 36 učebnách, všechny jsou vybaveny multimediální technikou. Součástí školy jsou specializované odborné učebny, školní kuchyně, cukrárna, kavárna, posluchárna, knihovna a studovna. Pro sportovní aktivity slouží dvě tělocvičny, posilovna a venkovní sportovní areál.

*„Vybrala jsem si tuhle školu, protože jsem chtěla dělat gastronomii naplno, ne jen z učebnice.“*

**Jana Vávrová, druhý ročník, kuchařka**

## ■ Škola v číslech

Ve školním roce 2024/2025 navštěvovalo školu 887 žáků ve 37 třídách. Průměrný počet žáků ve třídě činil 24, průměrný počet žáků na jednoho učitele 18,9. Škola vzdělává také významný počet žáků s odlišným mateřským jazykem a dlouhodobě se věnuje jejich jazykové i sociální podpoře. Začleňování žáků-cizinců probíhá systematicky a bez závažnějších problémů ve vztazích v třídních kolektivech.



## ■ Vnitřní klima

Významnou součástí činnosti školy je podpůrný systém pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami i pro žáky nadané. Školní poradenské pracoviště, jehož součástí je školní psycholog, poskytuje individuální podporu žákům, pedagogům i rodičům. Velký důraz je kladen na prevenci, duševní zdraví a pozitivní školní klima. Nadaným žákům škola vytváří prostor pro rozvoj zejména v odborné oblasti, podporuje jejich účast v soutěžích, projektech a spolupráci s odborníky z praxe.

## ■ Soutěžní aktivity

Škola se výrazně profiluje v oblasti odborných soutěží a spolupráce s profesními organizacemi. Žáci dosahují dlouhodobě velmi dobrých výsledků v celostátních i mezinárodních soutěžích, zejména v oborech Kuchař a Cukrář. Ve sledovaném školním roce zaznamenala škola mimořádné úspěchy, včetně vítězství v prestižních soutěžích a získání ocenění České ručičky. Kvalitu odborného vzdělávání potvrzují také certifikáty Hospodářské komory ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Asociace hotelů a restaurací ČR.



## ■ Jazyky a mezinárodní spolupráce

Součástí vzdělávání je systematická jazyková příprava. Anglický jazyk je vyučován ve všech oborech, německý jazyk je nabízen jako druhý cizí jazyk ve vybraných oborech. Výuka je doplňována odbornou terminologií, projektovými aktivitami a zapojením do mezinárodních soutěží.

Škola se pravidelně účastní mezinárodních projektů a výměn, včetně programů Erasmus+, a rozvíjí zahraniční spolupráci se školami v několika evropských zemích.

*„Tahle škola pro mě představuje vstupní bránu do české a vlastně i světové gastronomie. Naučila jsem se tu jazyk i vše, co budu ve svém oboru potřebovat.“*

**Anastasiia Kravchuk, druhý ročník, kuchařka**

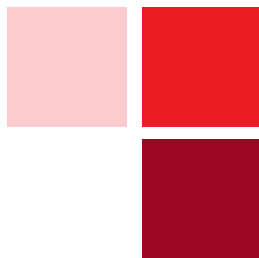
## ■ Veřejná činnost a odpovědnost

Střední škola gastronomie se aktivně zapojuje do veřejného života a prezentace odborného vzdělávání. Pořádá odborné soutěže, dny otevřených dveří, kulturní a sportovní akce, účastní se veletrhů škol a spolupracuje s partnery z oblasti gastronomie, hotelnictví i veřejné sféry. Svou činnost staví na propojení tradice, odbornosti a odpovědnosti vůči žákům i regionu.

# Ocenění a certifikáty



## Ocenění a certifikáty



# Jak šel čas aneb Ohlédnutí za posledními 3650 dny



**Posledních deset let** představuje pro školu období výrazných strategických proměn. Nešlo však o jednorázové změny ani o rychlé obraty, ale o postupný vývoj, který reagoval na proměňující se podmínky ve vzdělávání, v gastro oboru i samotné společnosti. Tahle poslední dekáda začíná v atmosféře oslav a uvědomění si silné tradice, pokračuje obdobím systematického rozvoje a inovací a je výrazně poznamenána mimořádnými situacemi, které prověřily připravenost školy i její schopnost adaptace.

Následující přehled jednotlivých školních roků zachycuje klíčové momenty tohoto období. Ukazuje, jak se škola vyrovnávala s novými výzvami, jak rozvíjela odborné vzdělávání, spolupráci s partnery i zahraniční aktivity a jak postupně posilovala svou současnou podobu. Jde o výběr událostí a kroků, které společně tvoří obraz jedné dekády – dekády plné každodenní práce, mnohých změn, ale také vědomé kontinuity v duchu tradice a dobré reputace značky s názvem Střední škola gastronomie „Praha – U KRBU“ .

## ■ Školní rok 2015–2016

... byl velmi úspěšný, a to jak z hlediska výsledků vzdělávání, tak i soutěžních úspěchů i celkové prezentace školy. Nejvýznamnější událostí byly oslavy 130. výročí založení, které se uskutečnily 28. dubna 2016 v areálu školy za účasti současných i bývalých zaměstnanců, absolventů, odborníků z oblasti gastronomie, zástupců zřizovatele, partnerských škol a dalších hostů. Oslava, jak má být.

Škola se úspěšně účastnila prestižních soutěží, zejména Makro – Kuchařský pětiboj a Gastro Junior. Zároveň organizovala vlastní odborné soutěže pro žáky školy i partnerských škol. Školní rok byl vyhlášen jako „Rok gastronomických mistrů“, v jehož rámci se žáci účastnili přednášek, workshopů a setkání s odborníky z praxe. Spolupráce s gastro experty byla stanovena jako jeden z dlouhodobých směrů rozvoje školy.

V květnu 2016 proběhla kontrola České školní inspekce, která hodnotila podmínky, průběh a výsledky vzdělávání. Ve všech sledovaných oblastech byla škola hodnocena, inu, co myslíte? Výborně!

## ■ Školní rok 2016–2017

Významnou událostí tohoto školního roku byla účast českých gastronomických hvězd na jedné z nejprestižnějších světových kuchařských soutěží, Kuchařské olympiádě IKA Culinary Olympics 2016 v německém Erfurtu. Olympiáda probíhala za účasti téměř 1 500 kuchařů z desítek zemí světa. Český národní tým kuchařů a cukrářů, jehož součástí byli odborníci spojení s naší školou, získal dvě bronzové medaile v disciplíně studené kuchyně.

V červnu 2017 byla naše učitelka Mgr. Kateřina Šmídová oceněna v prvním ročníku ankety „Pražský učitel 2017“. Ocenění bylo uděleno za její dlouhodobou pedagogickou práci, zejména v oboru čišník, a také za osobní přístup k žákům.

Výrazného soutěžního úspěchu dosáhla také žákyně Aneta Dubnová, která zvítězila v soutěži Callebaut Cup 2016 v rámci veletrhu FOR GASTRO & HOTEL. Soutěž byla zaměřena na práci s čokoládou a účastnily se jí školy z celé České republiky.

## ■ Školní rok 2018–2019

Na tento školní rok vzpomínáme jako na mimořádně úspěšný ve všech oblastech. Došlo k dalšímu, už čtvrtému meziročnímu zlepšení studijních výsledků, a to díky důsledné práci učitelů, individuálnímu přístupu a vlastní motivaci žáků.

Téma roku „Naše republika – stalo se to před 100 lety“ se promítlo do odborných soutěží, výuky i mimoškolních aktivit. Proběhla výsadba Lípy svobody v areálu školy za účasti žáků, zaměstnanců a zástupců Československé obce legionářské. Praktické maturitní zkoušky byly tematicky zaměřeny na českou gastronomii v letech 1918–2018.

Výrazně se rozšířila nabídka odborných klubů a kurzů vedených našimi pedagogy i externími odborníky. Škola dosáhla významných úspěchů v soutěžích v ČR i v zahraničí, včetně předních umístění na soutěžích KU Young Chef, Gastro Kroměříž, Sollertia, Makro pětiboj a vítězství v mezinárodní soutěži v italském Casargu. Pokračovala také účast v soutěžích v německém Bamberku.

Bylo úspěšně ukončeno čerpání projektu Šablony a připravena návaznost na Šablony II. Škola vytvořila nový školní vzdělávací program Kuchař–číšník a zaznamenala velmi úspěšný nábor, který vedl k navýšení počtu tříd v následujícím školním roce. V průběhu roku proběhly čtyři kontroly různých institucí, všechny bez zjištěných závad.

## ■ Školní rok 2019–2020

... se bez nadsázky rozdělil na dvě výrazně odlišné části – běžný začátek školního roku a náhlé období pandemie Covid-19 od 11. března 2020. První část roku byla velmi úspěšná, škola realizovala plánované aktivity, odborné kluby, soutěže a zaznamenala úspěchy v odborných i sportovních soutěžích. Mezi největší úspěchy patřilo vítězství v juniorské kategorii soutěže Český kapr. Proběhly tradiční školní soutěže pro obory Kuchař, Číšník a Cukrář i úspěšné dny otevřených dveří, které se odrazily v dobrém náboru. Úspěšně proběhla i zahraniční spolupráce v rámci Teleprojektu s partnerskými školami v Polsku, na Slovensku a v Německu. Za významný krok do budoucna můžeme považovat i vybudování nové kulinářské učebny pro moderní praktickou výuku.

Od března 2020 přešla škola na distanční vzdělávání. Díky předchozí digitalizaci jsme byli na tuto situaci technicky i organizačně připraveni – využívala platformu Office 365, učitelé měli odpovídající vybavení a postupně se zvyšovala digitální gramotnost pedagogů i žáků. Škola zvládla realizaci maturitních i závěrečných zkoušek v mimořádném režimu. Z důvodu zdravotních opatření se nekonal reprezentační ples školy. Tohle všechno jsou nesporné úspěchy, ale budme upřímní – Covid nám přes to všechno část školního roku zkrátka... zkrátil.

## ■ Školní rok 2020–2021

... opět probíhal ve znamení pandemie Covid-19 a nesl téma „Krise jako příležitost“. Od října do poloviny května probíhala převážná část výuky distančně. Přes dlouhodobá omezení jsme se snažili zachovat co nejvíce svých běžných aktivit a odborné činnosti.

I v omezených podmínkách dosáhli naši žáci úspěchů v různých soutěžích: Ondřej Kubů obsadil 2. místo v celostátní soutěži KU Young Chef a Adam Tišer zvítězil v diváckém hlasování pořadu Prostřeno speciál. Jako náhrada tradičních soutěží proběhla velikonoční odborná klání z domova.

Naši pedagogové se intenzivně vzdělávali v oblasti informačních technologií, zejména v práci s platformou Teams. Výuka po celou dobu pokračovala bez přerušení, velká pozornost byla věnována odbornému výcviku, který probíhal převážně v domácím prostředí ve spolupráci s rodiči. Právě oni se v tomto roce stali klíčovými sociálními partnery školy.

V tomto období jsme zpracovali nové školní vzdělávací programy s ohledem na modernizaci výuky, redukci učiva a celkovou efektivitu vzdělávání v námi vyučovaných oborech.

Po návratu k prezenční výuce se potvrdila dobrá úroveň vědomostí a dovedností žáků. Maturitní i závěrečné zkoušky proběhly úspěšně.

## ■ Školní rok 2021–2022

Hurá, tento školní rok už zase proběhl celý prezenčně, bez distanční výuky. Navzdory průběžným protiepidemickým opatřením se podařilo obnovit plný rozsah běžných školních aktivit.

Rok byl velmi úspěšný z hlediska školních výsledků i soutěžních ocenění. Tři žákyně byly vyhodnoceny Hospodářskou komorou ČR za nejlepší samostatné odborné práce. Škola potřetí získala certifikát Asociace kuchařů a cukrářů ČR potvrzující vysokou úroveň odborného vzdělávání. Žáci dosáhli výrazných úspěchů také v celostátních soutěžích – 1. místo v soutěži Český kapr, vítězství v soutěži Lázeňský pohárek v oborech kuchař i cukrář, absolutní vítězství v této soutěži a 2. místo v soutěži Gastro Junior spojené se získáním ocenění Zlaté ručičky.

Probíhaly odborné kluby, kurzy, workshopy a tři školní soutěže pro všechny obory. Významně byly využívány Šablony II, zejména formou projektových dnů a tandemové výuky. Škola se zapojila do výuky žáků základních škol v rámci takzvaných polytechnických hnízd.

Od jara 2022 se výuky dotkla válka na Ukrajině – nejprve v rovině obav, následně v podobě solidarity a konkrétní pomoci válečným uprchlíkům. Byla dokončena rekonstrukce učebny pro výuku čišníků a zahájena instalace prokognitivního osvětlení v pavilonech A a B.

Navzdory předchozím dvěma letům distanční výuky dosáhli žáci vysoké úspěšnosti u závěrečných a maturitních zkoušek, mimo jiné díky rozsáhlému doučování a systematické práci pedagogů.

## ■ Školní rok 2022–2023

... probíhal bez omezení a byl zaměřen na posílení spolupráce s rodiči. Byly realizovány společné akce, zejména „Den školy – i pro rodiče“, do něhož se zapojili všichni žáci i zaměstnanci. Akce byla hodnocena jako velmi přínosná a rozhodně ji chceme zopakovat.

Po celý rok probíhaly odborné kluby, workshopy a tradiční školní soutěže, které měly výrazný motivační efekt. Soutěžení na republikové úrovni bylo velmi intenzivní a přineslo řadu úspěchů, včetně vítězství v soutěžích Svačina Rio Mare a KU Young Chef a dalších předních umístění v soutěži Český kapr.

Žáci školy se zapojili do výjimečných reprezentativních akcí, mimo jiné do obsluhy při inauguraci prezidenta České republiky a při celosvětové soutěži Bocuse d'Or. Obnovila se zahraniční spolupráce – soutěže v německém Bamberku, zapojení do projektů Visegrad V4 se školami v Nitře a Krakově a obnovení Teleprojektu.

Zásadní událostí byla změna názvu školy. Od 1. února 2023 nese škola název Střední škola gastronomie. Současně došlo k úpravě loga a změně hlavní barvy školy z bordó na červenou. Školní rok byl rovněž charakteristický náročným přijímacím řízením, které reagovalo na nárůst počtu uchazečů. Výsledkem byl výrazný nárůst počtu žáků, a to až na 800, tedy o 100 více než v předchozím období.

## ■ Školní rok 2023–2024

Hlavními cíli tohoto roku bylo zkvalitnění výuky, zavádění inovativních a aktivizačních metod a práce s moderními technologiemi, včetně stanovení pravidel pro využívání umělé inteligence ve výuce. Současně se škola zaměřila na zlepšení výsledků vzdělávání žáků.

V lednu 2024 proběhla kontrola České školní inspekce, která potvrdila správné směřování školy a doporučila opatření ke zlepšení výsledků žáků. Výsledky u maturitních i závěrečných zkoušek se oproti předchozím obdobím výrazně zlepšily, lepší byly i výsledky na ročníkových vysvědčeních.

Významnou výzvou bylo přijímací řízení, které poprvé probíhalo digitální formou. Škola úspěšně naplnila všechny nabízené obory již v prvním kole a v následujícím roce navýšila kapacitu o čtyři třídy.

Probíhaly odborné kluby, kurzy, školní i mimoškolní soutěže. Největším úspěchem bylo vítězství Václava Friče v celostátní soutěži KU Young Chef 2024. Škola se prezentovala na veletrhu Schola Pragensis 2023, pořádala dny otevřených dveří a polytechnická hnízda pro uchazeče. Proběhl Den školy určený žákům i rodičům a stal se tradicí.

Intenzivní byla zahraniční spolupráce se školami na Slovensku, v Polsku a v Německu, včetně projektů Visegrad Fund. Nově se uskutečnil gastro zájezd do Itálie, v této zemi následně proběhly letní odborné praxe žáků.

## ■ Školní rok 2024–2025

... byl velmi náročný, ale úspěšný a bohatý na významné události. Škola organizovala a realizovala velké množství aktivit – odborné školní soutěže pro jednotlivé obory, včetně kuchařské a cukrářské se zahraniční účastí, výtvarnou soutěž, Den školy, reprezentační ples pro končící ročníky, sportovní dny, odborné kluby, kurzy, exkurze, výlety pro nejlepší žáky a lyžařský výcvikový kurz. Věřte, akcí bylo opravdu hodně, a to jsme ještě nezmínili, že jsme uspořádali čtyři dny otevřených dveří.

Slavnostní předávání maturitních vysvědčení proběhlo ve Vršovickém zámečku, výuční listy byly předávány v Brožíkově sále Staroměstské radnice. Škola se prezentovala na veletrhu Schola Pragensis, kde zajišťovala i zahajovací raut.

Výrazně se rozvíjela zahraniční spolupráce. Proběhl Teleprojekt s Krakovem a Košicemi, odborné soutěže s partnerskou školou v německém Bamberku, stáž šesti pedagogů v rámci projektu Erasmus+ v Německu a soutěže v oboru Cukrář se školou v Nitře. Na konci školního roku byl schválen komplexní projekt Erasmus+ s výjezdy žáků i pedagogů do Irska, Španělska, Německa a na Maltu.

Škola zaznamenala mimořádné úspěchy v odborných soutěžích. Václav Frič zvítězil v nejprestižnější národní soutěži Gastro Junior a získal ocenění České ručičky. Žáci uspěli i v zahraničních soutěžích v Košicích, v soutěži pražských škol na Gastro festu a v mezinárodní soutěži cukrářů v Nitře. Vítězství dosáhl také tým školní jídelny v soutěži zaměřené na nové trendy ve školním stravování.

Škola získala v tomto roce dva certifikáty potvrzující vysokou kvalitu odborného vzdělávání – od Hospodářské komory ČR a Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

## ■ Právě probíhající školní rok 2025–2026

... můžeme již nyní také nazvat úspěšným. Začátek školního roku jsme zahájili s 900 žáky na palubě. To je téměř o 400 více než před 10 lety. Zvýšil se i počet zaměstnanců, pokořili jsme magickou hranici 100.

Díky vynikajícím výsledkům ve vzdělávání a práci s nadanými žáky získala škola na podzim roku 2025 dvě významná ocenění. Od Asociace hotelů a restaurací jsme získali titul „Škola roku 2025“. Jsme první školou v republice, které se podařilo získat tento titul podruhé. Další významné ocenění je od Klubu zaměstnavatelů, který nám udělil titul „Škola doporučená zaměstnavateli“.

V soutěžích naši žáci i nadále vítězí! V lednu vyhrál žák Dominik Ticháček celostátní soutěž KU Young Chef 2026. Významné na tom je, že tuto náročnou soutěž vyhrála naše škola již potřetí za sebou – pokaždé s jiným soutěžícím. A v březnu jsme se radovali z vítězství Vojtěcha Pálky v soutěži Sollertia 2026.

**Tak vidíte** – na to, že jsme si povídali jen o deseti letech, jen o jedné čtrnáctině délky existence naší školy, se toho v poslední dekádě událo opravdu hodně. Něco jsme oslavili, něco jsme tak nějak přežili a něco nás naučilo víc, než bychom čekali.

**A teď? Ted' se jede dál.**

## ■ Medailonek

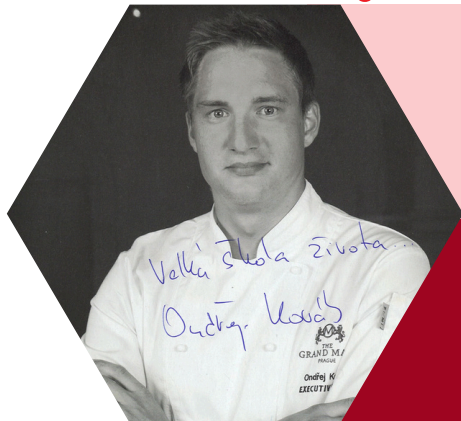


### **Tomáš Popp**

manažer Asociace kuchařů a cukrářů ČR  
a Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR

*Přeju jedné z nejaktivnějších středních gastronomických škol v naší republice všechno nejlepší. Přeju ji skvělé pedagogy, mistry odborného výcviku, motivované studenty a studentky a hodně úspěchů ve všech aktivitách. 140 let je krásné výročí. Naše Asociace je s vaší školou spojená dlouhá léta a vždy je radost s vašimi studenty i pedagogy spolupracovat. Těšíme se na dalších 140 let společné práce:).*

## Medailonky



### Ondřej Koráb

Šéfkuchař - Grandhotel Pupp,  
Člen Národního týmu Asociace kuchařů  
a cukrářů ČR

*"Školo, přeji ti, abys si minimálně dalších 140 let úspěšně měnila studenty na odborníky pro naše krásné řemeslo.  
Nejen za sebe ti děkuji!"*



### Roman Paulus

#### Šéfkuchař Bistro Paulus

*Vaší škole bych přál, aby se i nadále dařilo vychovávat nové kolegy pro naše krásné řemeslo.  
Věřím, že v dalších letech škola urazí minimálně tak velký kus cesty jako za posledních 35 let, když jsem do školy chodil já, protože za tu dobu se ze školy stala moderní instituce, kam je radost chodit.*



# Interview s ředitelkou školy

**Mgr. Kateřina Mrvová**  
ředitelka školy



**Kdybyste měla tuto školu představit někomu, kdo o českém školství vůbec nic neví, jak byste to udělala, co byste o Střední škole gastronomie řekla? Je tahle škola něčím jiná, výjimečná, specifická?**

*Jsmo tradiční střední škola s dlouholetou tradicí, která je zaměřena výhradně na gastronomické obory. Tím jsme výjimeční. Dlouhá léta budujeme a udržujeme kvalitu vzdělávání, která se promítá do úspěšnosti našich absolventů.*

**Kdybyste měla popsat tuto školu jedním přívlastkem dnes a jedním před deseti lety – jaká dvě slova by to byla a proč? Co se od posledního kulatého výročí změnilo? Kam se za tu dobu škola posunula?**

*Kvalitní a v neustálém rozvoji. Ve společnosti se turbulentně mění principy výchovně vzdělávacího procesu a na tyto změny musí škola velmi rychle reagovat. I z toho důvodu došlo k významným úpravám školních vzdělávacích programů. V souladu s nimi byly ve škole vybudovány dvě nové odborné učebny, které jsou vybavené potřebným nejlepším a nejmodernějším vybavením. Rekonstrukce a vybudování dalších odborných učeben jsou připraveny k realizaci. To vše je důležité pro plnění hlavního cíle – aby se žáci ve škole rádi a efektivně vzdělávali. Hlavní změnou jsou změny v metodách výuky a přístupu vyučujících k žákům. Tyto změny, i vzhledem ke covidové pandemii, která v této dekádě proběhla, jsou nejvýznamnější.*

*V tomto období škola věnovala velké úsilí v motivaci žáků pro zvolený obor a práci s nadanými žáky. To se projevilo na výsledcích v národních i mezinárodních soutěžích, kde jsme dosáhli významných úspěchů napříč obory, které vyučujeme.*

**Na co jste ve vztahu ke škole opravdu hrdá – a přitom se o tom možná málo mluví?**

*Na kulturu a klima v naší škole. Když se setkáváme o přestávkách, obvykle se na sebe usmějeme a pozdravíme se. Na stabilizovaný kolektiv pedagogů, kteří si pomáhají. Na důslednou a mravenčí práci zaměstnanců školy, kteří každým malým dokončeným úkolem přispívají k dobrým výsledkům a budované prestiži školy.*

**Jaké rozhodnutí v posledních deseti letech bylo pro vás osobně nejtěžší, a s odstupem času byste ho udělala znovu?**

*Těžká rozhodnutí se týkala některých personálních otázek. Dále to byla řada rozhodnutí v době covidu – například zrušení reprezentačního plesu nebo rozhodnutí ohledně velkých rekonstrukcí školy – abychom to zvládli. Žádné z těchto rozhodnutí bych opravdu ani dnes nezměnila.*

## **V čem spočívá podle vás největší rozdíl mezi řízením školy „na papíře“ a řízením školy ve skutečném životě?**

*Je potřeba si uvědomit, že řízení školy znamená, že různými rozhodnutími měním lidské osudy a zároveň jimi vytvářím kvalitu a kulturu školy. Školu dělají lidé, ti, co v ní pracují, i ti, kteří se v ní učí. Cílem je spokojenost a dobře odvedená práce na všech stranách. Na papíře je to hodně o výkazech, administrativě a číslech, ve skutečnosti jde o lidi, lidský přístup, motivaci, snahu a spolupráci!*

## **Jaké vlastnosti u žáků považujete za nejdůležitější? A snaží se takové vlastnosti škola cíleně rozvíjet? Daří se to?**

*Vzhledem k odbornostem, které na naší škole učíme, je nejdůležitější vnitřní motivace k učení, snaha dosáhnout úspěchů, odolnost při překonávání překážek, pracovitost, schopnost adaptace a v našich oborech také improvizace. Žáci, kteří těmito vlastnostmi disponují, mají v naší škole nebyvalé možnosti dané nejen tím, že jsme v Praze, ale hlavně zvučným jménem naší školy. Naši žáci vykonávají praxe ve vybraných gastronomických provozovnách, organizujeme velké množství klubů a kurzů konaných ve škole i mimo ni. Zprostředkováváme kontakty s významnými gastronomickými osobnostmi, žáci se účastní školních, národních i mezinárodních soutěží a umožňujeme členství mnoha našim žákům v reprezentačním národním týmu ČR. A zda se daří? Ano v poslední době napříč obory dosáhli naši žáci velkých úspěchů – vítězství v nejprestižnějších soutěžích v rámci ČR i v zahraničí.*

**Byl během vašeho působení v čele této školy nějaký moment, kdy jste si nebyla jistá svým rozhodnutím, ale dnes jste za něj ráda?**

*Od začátku svého působení jsem obklopena týmem zkušených a nápomocných zástupců, se kterými nejistá rozhodnutí konzultuji. Jestli jsem si nebyla něčím jista, tak tím, zda vůbec chci být ředitelkou, navíc tak velké a známé školy. Dnes tohoto rozhodnutí nelituji, jsem za něj opravdu ráda, protože mi tato práce dává velký smysl. Zároveň bych chtěla poděkovat všem, kteří mě od začátku podporovali a pomáhali mi doma i ve škole.*

**Co jste se za posledních deset let naučila nového o lidech – o učitelích, žácích, rodičích – co jste předtím netušila?**

*Naučila jsem se lépe vidět silné stránky našich pracovníků a v nich je ve své práci podporovat. Naučila jsem se vidět i některé záporné stránky lidí, jsem proto ostražitější, ale o tom naše povídání není.*

*Žáci a rodiče se v poslední dekádě velmi změnili, stejně jako celé prostředí, ve kterém žijeme. Naučila jsem se s nimi jednat tak, aby spokojené byly vždy obě strany. Musím ale říci, že tato disciplína je stále náročnější.*

**Jaký typ člověka by podle vás na této škole nikdy nemohl být spokojený? A naopak, jaké učitele si přejete získat a udržet pro následujících 10 let? Daří se nacházet dobré a motivované učitele?**

*Spokojený u nás nebude ten, který má rád klid a stereotyp. V naší škole se stále něco děje, konají se různé soutěže, kluby, kurzy a další aktivity. Je na tom moc hezké, že na většinu těchto akcí si vystačíme sami. Učitelé přichází sami s nápady, co bychom mohli pro žáky udělat. To mám moc ráda a podporuji to. Navíc učitele pobízím k modernizaci výuky, k metodám aktivizujícím žáky. Každý z nich mi jednou za rok ukáže, jakých dosáhl pokroků. Na druhou stranu máme stálý kolektiv pedagogů, kteří si vzájemně pomáhají a sdílí svoje úspěchy v práci. Nové a motivované pedagogy se mi navzdory současné situaci daří získávat i udržet. Pokud hledám nové pracovníky, jsem ráda, když hezky mluví o své práci, když mají rádi děti, starají se o žáky v přidělené třídě a když nehledí na hodinky, když je potřeba zůstat déle ve škole.*

**Kdybyste měla z posledních let vybrat jeden obraz nebo situaci, která pro vás symbolizuje smysl vaší práce, jaká by to byla?**

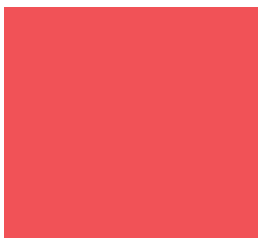
*Jeden obraz je málo! Každoročně jsem pyšná na naše čerstvé absolventy, kterým předáváme výuční listy v Brožíkově sále ve Staroměstské radnici. Při závěrečném projevu jim říkám větu, že mají v ruce doklad o tom, že něco umí a že toto vlastně každý nemá. Naši absolventi jsou ve většině případů opravdu velmi šikovní a na trhu práce vyhledávaní. A tak se pro mne každoročně toto předávání stává slavnostním a velmi významným okamžikem. Jindy mám radost a pocit smysluplnosti u našich žáků, které se nám podaří motivovat pro vybraný obor. U některých se oproti základní škole významně zlepšil prospěch, u jiných se to projeví například výbornými výsledky v soutěžích. Obvykle mě potěší, když přijdu do naší nové kulinářské učebny, kde se žáci učí kulinářské techniky, které se předtím učili teoreticky ve třídě. Jsou velmi šikovní, a to je ono!*

**A poslední otázka osobně: Kdybyste dnes potkala sama sebe na začátku ředitelské cesty, co byste si poradila – a co byste si naopak nezakazovala prožít?**

*Na tuto otázku je odpověď velmi těžká. Osobní vývoj probíhá na základě osobních zkušeností. Myslím, že kdybych si poradila sama sobě, tak bych se asi neposlechla a svou beraní povahou bych stejně udělala to, co v dané chvíli považuji za nejlepší nehledě na rady. Nic bych asi neudělala jinak.*

*Ráda prožívám úspěchy a ocenění školy. Jedná se o výjimečné okamžiky, které si uchovávám a sdílím je s kolegy i žáky. Pro ně je potřeba vykonat mnoho dobré práce a za ni děkuji všem zaměstnancům, žákům i našim absolventům, kteří svými dovednostmi prezentují naši školu a skládají její obrázek jako puzzle v nikdy nekončící práci.*

**Blahopřát přišli...**





## **Bc. Miroslav Kubec**

Prezident Asociace kuchařů  
a cukrářů ČR, Absolvent školy

*Vážená paní ředitelko, vážený pedagogický sbore,*

*dovoľte mi, abych Vám u příležitosti 140. výročí založení Vaší školy vyjádřil upřímné blahopřání a poděkování za dlouholetou práci, kterou věnujete vzdělávání a výchově dalších generací odborníků v oblasti gastronomie. Jelikož i já sám jsem byl součástí této školy jak v době učení, tak v době maturitní, vím kolik práce neustále odvádíte. Za to vše patří celému týmu, který kdy v této škole pracoval velké poděkování a uznání.*

*Přeji škole i do dalších let mnoho úspěchů, spokojené studenty, vynikající pedagogy a pevné místo mezi významnými odbornými školami v gastronomii.*

*S úctou a přáním všeho dobrého*



## Pavlína Berziová

členka představenstva Asociace kuchařů  
a cukrářů ČR

*Cukrářské řemeslo je pro mne nejen prací, ale i koníčkem. Snažím se studentům pomoci v rozhledu možností pracovních příležitostí. Důležitou součástí jsou kurzy zaměřené na jednotlivé specifikace v cukrařině. Také je důležité žáky inspirovat pro tento obor. Za to bych ráda poděkovala celému sboru učitelů. Velmi si vážím jejich práce, která je dost náročná. Při pořádání kurzů byli žáci vždy pozorní a aktivně se zapojovali do výroby. Ráda budu i nadále s Vaší školou spolupracovat.*

## Mgr. Hana Líbalová

ředitelka školy v letech  
1990 – 2014

Těší mě, že i já jsem při svém 41letém působení na této škole od odborné učitelky, zástupce ředitele až po ředitelku mohla přispět k jejímu dobrému jménu.

A co popřát do dalších let?  
AŽ SE JÍ STÁLE DAŘÍ!





## Ing. Václav Stárek

Prezident Asociace hotelů a restaurací ČR, Absolvent školy

*Srdečně blahopřejeme k úctyhodnému 140. výročí Střední školy gastronomie a s velkým respektem oceňujeme, kolik profesionálů pro náš obor škola od roku 1886 připravila. Velmi si vážíme toho, že škola dlouhodobě staví výuku na pevném propojení s praxí, které je pro obor zcela zásadní. Toto přání je i mým osobním poděkováním, protože jsem byl v osmdesátých letech minulého století absolventem této školy a mohu tak z vlastní zkušenosti potvrdit její kvalitu a význam pro české hotelnictví a gastronomii. Přejeme hodně úspěchů a mnoho dalších nadšených studentů i pedagogů v následujících letech.*



## Ondřej Kubů

Kapitán Juniorského národního týmu  
Asociace kuchařů a cukrářů ČR,  
absolvent školy 2023

*Tato škola má silnou tradici a za sebou tisíce příběhů lidí, kteří prošli jejími dveřmi. Přeji jí, aby si i nadále udržela kvalitu, vášně pro gastronomii a schopnost připravovat studenty na skutečný profesní život. Zároveň jí přeji, aby se nebála jít dopředu, rozvíjela se a dál otevírala mladým lidem dveře do světa – tak jako je otevřela i mně.*

*Přeji škole U Krbu ke 140. výročí hodně úspěchů, šikovných a zvědavých studentů a spoustu dalších silných příběhů. Ať si udrží svou tradici, ale zároveň se nebojí růst a posouvat dál. Děkuji za vše, co děláte.*



## Jan Punčochář

šéfkuchař a majitel restaurací U Matěje, Stůl,  
Šnycl, Absolvent školy

## a Ivan Vodochodský

český kuchař, producent, herec a moderátor,  
Absolvent školy

*U příležitosti 140. výročí založení naší školy jsme se s malou nostalgií zastavili u vzpomínek na dobu, kdy se psaly první kapitoly našich profesních příběhů i celoživotního přátelství.*

*Ačkoliv nás dva dělí generace a naše gastronomická studia začínala za různých režimů a na různých adresách – od Hloubětína přes Ondříčkovu až po areál U Krbu – jedno mají společné: Školu na které jsme studovali, a hlavně učitelé, se kterými jsme si za ta léta vybodovali nadstandardní přátelské vztahy. Často se nás lidé ptají, co je v naší branži nejdůležitější. Odpověď je jasná: teoretické i praktické základy. My jsme tu dostali vzdělání, které nás posunulo a dalo šanci zamilovat si řemeslo samotné.*

*Upřímně, trochu těm dnešním studentům závidíme. To, co mají k dispozici, je pecka. Fantasticky vybavené kuchyně – to už nejsou jen učebny, to je technologický vesmír, kde se žáci učí s tím nejlepším, co trh nabízí. Když k tomu přidáme špičkové vedení a skvělé kantory, kteří gastronomií žijí a dělají vše pro to, aby úroveň vzdělávání neustále rostla, pak nezbývá než uznale říct: TADY SE VARÍ NA HVĚZDU!*

*Chceme vzkázat všem studentům: Škola vám do rondonu nabalí všechno, co k řemeslu potřebujete, ale tu správnou chuť tomu musíte dát vy sami. My jsme si k tomu přihodili ještě přátelství na celý život, a to je ta nejlepší ingredience, jakou jsme mohli najít. Využijte toho, co vám tahle škola dává! A kdo ví, třeba tu kromě znalostí najdete i takového parťáka, jako jsme se našli my dva.*

*Přejeme naší škole ke 140. výročí, aby vařila jen to nejlepší a zůstala tím nejlepším místem pro start každého, kdo to s kuchařským rondonem myslí vážně.*

*Jan Punčochář & Ivan Vodochodský, Hrdí absolventi a celoživotní přátelé*

## **Patrik Bečvář**

člen Národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů ČR, šéfkuchař z restaurace na Královce v Jizerských horách, Absolvent školy  
V roce 2018 vyhrál olympiádu v Singapuru  
Je držitelem titulu Kuchař roku z roku 2013

„Tato škola pro mě byla začátkem cesty, ve které jsem získal nejen řemeslné dovednosti, ale i disciplínu a vášně pro gastronomii. Naučila mě pracovat v reálném provozu a dala mi základy, na kterých jsem mohl vyrůst jako profesionál.“





## Václav Vojř

Ikona české barové scény, 2. místo na mistrovství světa barmanů Havana Club Grand Prix na Kubě 1998. Spoluzakladatel legendárního pražského koktejlového baru Bugsy's Bar, restaurací Potrefená husa a tapas barů Špejle, Absolvent školy

*Na SOU Ondříčkova jsem se ocitl tak trochu neplánovaně, o to víc jsem byl mile překvapen, jak rychle mě začalo studium i obor bavit. Obrovskou výhodou, z které čerpám dodnes, bylo množství a kvalita odborné praxe. Třetí i čtvrtý ročník jsem absolvoval každý měsíc v jiném podniku spadajícího pod RaJ (Restaurace a jídelny) Praha 1 a měl jsem tím pádem možnost zažít praxi napříč gastronomií - od pivního sklepa až po tehdejší fine dining a to mě formovalo. Jsem rád, že jsem byl součástí!*



## Jiří Král

Manager gastro provozů Pivovar Cvikov, Restaurace Sladovna, Hotel Kleis, Viceprezident gastronomické sekce Asociace hotelů a restaurací ČR, Absolvent školy

*Vypadá to, že recept na kvalitní vzdělání v ulici U Krbu zraje jako dobré víno. 140 let je věk, který si zaslouží michelinskou hvězdu za vytrvalost a profesionalitu. Přeji škole, aby i v další stovce let servírovala svým žákům ty nejlepší pokrmy, aby v její 'kuchyni' nikdy nedošla inspirace a aby každý absolvent odcházel s pocitem, že dostal přesně to, co k našemu krásnému řemeslu potřebuje. S úctou absolvent Jiří Král*



## Jaroslav Sapík

Významný český šéfkuchař, který se dlouhodobě podílel na rozvoji české gastronomie a reprezentaci v zahraničí. Dnes působí ve svém rodinném podniku U Sapíků v Klokočné u Prahy. Absolvent školy

*Jsem hrdý na to, že máme tuto krásnou školu Gastronomie v Praze, která nyní slaví 140. výročí. Škola je vedena odborníky a podle mého názoru, jelikož jsem jako kuchař procestoval mnoho míst v zahraničí a navštívil i mnoho škol gastronomie, tak tato škola se může zařadit mezi jednu z nejlepších v Evropě. Absolvoval jsem ji již před mnoha roky – já i moje manželka, syn, dcera, a nyní i náš vnuk Adam.*

*Přeji této škole, aby si udržela svoji úroveň a aby měla plno absolventů, které připraví do budoucího pracovního života.*

## Pavel Sapík

Uznávaný šéfkuchař a pokračovatel rodinné tradice. V současnosti působí jako výkonný šéfkuchař v Alchymist Grand Hotel and Spa, kde propojuje moderní gastronomii s klasickými postupy. Absolvent školy

*140 let tradice, poctivé práce a lásky ke gastronomii – to je důvod k obdivu i oslavě. Přeji Vaší škole, aby nadále byla místem, kde se vychovávají noví talenti tohoto krásného oboru a kde se rodí vášně pro dobré jídlo.*

## Adam Sapík

Žák 4. ročníku oboru Gastronomie, absolvent oboru Kuchař – číšník

*Naše škola slaví 140 let a já jsem hrdý, že jsem na ní mohl studovat. Díky ní máme možnost rozvíjet své dovednosti a pokračovat v odkazu české kuchyně. Přeji škole, aby i nadále vychovávala skvělé kuchaře a profesionály ve svém oboru. Ať se jí daří minimálně dalších 140 let stejně úspěšně jako doposud.*



# Fotoesej





**Student:** „Vždyť jsem to nacvičoval už tolikrát. Ale stejně se mi třásla ruce. A upřímně: najednou jsem si nebyl jistý, jestli jsem jídlo dosolil, nebo ne.“

**Učitel:** „Bál jsem se i za tebe. Protože oba víme, že nikdy nedosolíš tak, jak jsem tě to učil. Ale tentokrát to vyšlo. A oba jsme si oddechli, já jen trochu hlasitěji.“



*Rádi vyrážíme za kulturou. Několikrát za rok si zkrátka sedneme do hlediště a jen se díváme. Nikdo se nehlásí, nikdo si nic nepíše, nikdo se neptá, jestli to bude zítra v testu. A možná právě proto si z takových dnů pamatujeme víc než jen slavnostní atmosféru.*



*To, co je pro nás běžné, bývá pro jiné zajímavé, někdy až exotické. Kamery a mikrofony se v gastronomii objevují čím dál častěji a většina z nás je už bere jako přirozenou součást práce plné chutí, vůní a krásy, o kterou je škoda se nepodělit. Člověk se jen o něco víc hlídá. Mimochodem – sáhl jsem před chvílí pro sůl, nebo to byl pepř?*

*Každý rok se v botanické zahradě sejdou gastronomické školy z celé Prahy, aby společně připravily slavnost pro zaměstnance Magistrátu hlavního města Prahy. My máme jako vždy na starosti míchané nápoje. Protřepat, nemíchat?*

*Na dobrý drink možná stačí pár ingrediencí. Ale aby chutnal tak, jak má, musí v něm být ještě něco navíc. Tady se totiž nepřipravují jen nápoje. Soustředění se míchá s lehkou nervozitou, přesná technika s úsměvem na všechny strany a někdy přijde vhod i kapka improvizace, která musí chutnat.*

*Botanická zahrada voní, sklenice cinkají a pod klobouky se skrývá soustředění i snaha, aby každý host dostal něco víc než jen drink. Nalila jsem tam správně všechno? Nezapomněl jsem se usmát?*





Někdy to zkrátka vypadá, že nás školní povinnosti zavalí tak, že stěží koukají jen hlavy. Přesto se na fotce smějeme. Asi proto, že když jsme v té lavině všichni spolu, nejde o neřešitelný problém. Pokud jsme se nechali takhle nafotit den před zkouškami, pravděpodobně jsme tím chtěli něco naznačit. Pokud šlo o fotku z nějaké třídní akce, nechtěli jsme nic víc než se jen dobře bavit.

Na horách se ukáže hodně věcí. Kdo umí lyžovat, kdo padá jako první, kdo jako první vstane a kdo postaví sněhuláka, který – snad nám dáte za pravdu – nápadně připomíná našeho třídního...





Zástěry s Union Jackem nejsou žádná póza. Ale co jiného chcete mít na sobě, když jste přijali výzvu vařit pro tisíc hostů na britském velvyslanectví? Pracujeme proto pěkně po anglicku: klidně, přesně a s respektem k detailu. Král slaví, my se staráme, aby řekl „mňam“. Nebo vlastně „jam“. God save our school.



Existují okamžiky, kdy se z běžného dne stane den slavnostní. Brožíkův sál Staroměstské radnice. Prostor, který pamatuje historii, dnes patří nám. My jsme si sem dnes přinesli tu svou. Jen se podívejte, jak nám to sluší. Obleky, šaty i to ticho, které má svou váhu. Sedíme, čekáme, možná jsme trochu nervózní. A přitom víme, že tenhle moment si zapamatujeme. Protože některé kroky v životě nejsou hlasité. Ale o to víc znamenají.



Dva gentlemani za barem. Klid, soustředění, přesné pohyby. Vypadá to skoro jako scéna z filmu o agentovi 007. Protřepat. Nemíchat. Ale pozor – naši profesionálové nejsou jen „jako“, jsou skuteční. Naše hvězdy. Naši studenti.

Rádi otevíráme školu i těm, kdo už dávno nenosí aktovku. Pořádáme kurzy pro veřejnost, sdílíme své umění a rozdáváme radost – obzvláště před Vánoci. Učíme, inspirujeme a dáváme lidem možnost sáhnout si na řemeslo vlastníma rukama. A i když se o spoustu věcí rádi dělíme, některá tajemství receptů a postupů si přece jen necháváme pro sebe. Promiň, Ježíšku.



Někdy stačí vyměnit pár slov. A přitom se změní mnohem víc. Od 1. února 2023 neseme název Střední škola gastronomie. Možná to vypadá jen jako drobná úprava na ceduli. Ve skutečnosti je za tím vývoj, zkušenosti i ambice, které jsme za ty roky nasbírali. Pořád jsme to my. Jen o něco přesněji víme, kým jsme, kam jdeme... A proč.





Stojíme tu a máváme vám jako tým. Doufáme, že oceníte náš profesní oděv, všimnete si jistoty v postoji i upřímného pohledu. Tohle totiž není obyčejná skupinová fotografie. Za touhle je zkušenost a vzpomínka, která se nezískává každý den.

V roce 2023 jsme byli součástí národního kola prestižní soutěže Bocuse d'Or. Naši žáci byli vybráni, aby obsluhovali soutěžní komisaře, světovou kuchařskou elitu. Ocitli jsme se v prostředí, kde rozhodují detaily, přesnost a schopnost zachovat klid i ve chvílích, kdy jde o hodně.

Možná proto stojíme právě takhle. Proto se díváme nahoru. Protože ne každý den se můžete dívat na svět z takové výšky.



Na parketu už nejsme v roli těch, kdo obsluhují. Tentokrát jsme to my, na které se dívá celý sál. Elegance, choreografie, slavnostní atmosféra, trocha trémy a neodbytná myšlenka, že maturitou něco končí, ale taky začíná. Ještě před chvílí jsme řešili zkoušky, známky a povinnosti. Teď stojíme ve světle reflektorů, srdce nám zaplavila hudba, na tenhle večer se nezapomene. Zítra nás čeká budoucnost. Dráždí nás jako červená v aréně. Ale korida života počká na zítřek. Dnes se slaví. Dnešek patří nám.



Mělo to být všechno jinak. Velký sál, hudba, světla, potlesk. Jenže přišel covid a slavnostní šerpování se přesunulo tam, kde to všechno začalo – do třídy. Žádná Lucerna. Jen tabule, lavice a lidé, kteří spolu strávili několik let. Možná bez velkých gest, ale o to víc osobně.

Šerpy se předávaly v tichu, které mělo svou váhu. A v atmosféře, na kterou se nezapomíná právě proto, že byla jiná. Možná jsme přišli o velký večer. Ale tenhle okamžik velkého dne jsme si vzít nenechali.

Na první pohled to vypadá jako fotka z kuchyně. Na ten druhý už spíš jako z laboratoře. Takhle spolupracujeme se základními školami a ukazujeme, že chemie nemusí zůstat jen v učebnici. Dá se vidět, cítit i ochutnat. Stačí ji jen správně využít. Naši učitelé odborného výcviku vedou, naši žáci pomáhají. Tohle je přesně ten okamžik, kdy vás napadne, že vaření je vlastně malá i velká věda.



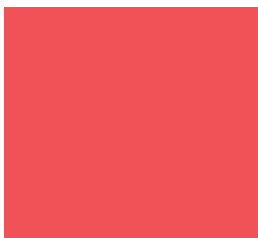
Naše brány se během roku otevírají docela často. Zájemcům o poctivé řemeslo a kvalitní výuku ukazujeme, jak škola opravdu žije, co umíme a jak se učíme. A někdy se stane, že místo lavic vítá návštěvníky bar. Ne proto, abychom oslňovali. Ale proto, že takhle vypadá naše běžná výuka. Jaký to asi musí být pocit – z ulice vejít do školy a v první učebně narazit na bar?

„Ženo, půjč mi pero, jdu se taky přihlásit ke studiu.“

„Tati! Ale říkal jsi, že půjdu já...“



# Quo vadis aneb Kam kráčíš, naše milá Střední škola gastronomie?



**Je snadné psát o minulosti. O tom, co se povedlo, co jsme zvládli, co máme za sebou. Budoucnost je v tomhle ohledu o něco nevděčnější. Ne proto, že by byla prázdná, ale proto, že se nedá odvyprávět jedním příběhem ani uzavřít jednou pointou. Budoucnost se plánuje, promýšlí, koriguje. A hlavně – bere se vážně. Následující řádky proto nejsou oslavou ani vizí do vitríny. Jsou pokusem pojmenovat směr, kterým se škola chce ubírat, a hodnoty, o které se při tom opírá. Vycházejí z dlouhodobé zkušenosti, z každodenní praxe i z vědomí, že dobrá škola se neřídí módními hesly, ale promyšlenými kroky. A že cesta vpřed nevede skokem, ale poctivou prací.**

## ■ **Východiska a rámec dalšího rozvoje**

Další rozvoj školy vychází z dlouhodobé koncepce, která je v souladu s hlavními směry vzdělávací politiky České republiky do roku 2030+ a s kritérii hodnocení kvalitní školy vydanými Českou školní inspekcí. Směřování školy navazuje na systematické řízení, pravidelné vyhodnocování dosažených cílů a dlouhodobé zkušenosti s fungováním školy jako specializovaného gastronomického vzdělávacího zařízení.

Slíbili jsme si tedy, že budeme i nadále stavět na tom nejlepším z naší historie a tradice a že uděláme všechno pro to, aby dobré jméno školy stálo na poctivé práci, kvalitní výuce a výsledcích, které obstojí samy o sobě. Že to bude stát hodně práce? S tím se počítá.

## ■ Rozvoj v oblasti vzdělávání

Základním směrem zůstává zaměření školy výhradně na gastronomické obory. Školní vzdělávací programy chceme proto i nadále revidovat a upravovat tak, aby odpovídaly požadovaným výstupům, vývoji oboru i aktuálním trendům ve vzdělávání. Důraz chceme klást na podporu inovativních a aktivizujících metod výuky a na systematický rozvoj digitálních kompetencí žáků.

Součástí našeho dalšího směřování je však také vytváření klidného, bezpečného a kvalitního prostředí pro vzdělávání. V blízké budoucnosti bude hrát stále vyšší roli propojení teorie a praxe, zejména posilování odborného výcviku na reálných pracovištích zaměstnavatelů.

Rádi bychom se také zaměřili na podporu talentovaných žáků i na systematickou pomoc těm, kteří jsou ohroženi školním neúspěchem, včetně sledování studijních výsledků, docházky a zajištění doučování.

Důležitou součástí dalšího rozvoje bude intenzivnější budování profesní hrdosti žáků a jejich ještě lepší příprava na uplatnění v praxi. A to nepůjde bez zahraniční spolupráce. Tu chceme považovat za motivační a vzdělávací prvek. Nechceme zapomenout ani na postupné směřování naší školy na centrum celoživotního vzdělávání, příprava a realizace stále většího počtu odborných kurzů pro veřejnost je už „jen“ přirozenou součástí této vize.

## ■ Personální oblast

Další rozvoj školy je úzce spojen s lidmi, kteří ji tvoří. Práce učitelů ve škole, učitelů odborného výcviku i nepedagogických pracovníků je základním předpokladem fungování školy. Prioritou proto zůstává zajištění stabilního a kvalifikovaného pedagogického sboru a vytváření podmínek pro jeho další profesní rozvoj.

Škola chce i nadále podporovat vzdělávání pedagogických pracovníků, posilovat spolupráci mezi nimi a klást důraz na otevřenou komunikaci a aktivní zapojení zaměstnanců do života školy. Cílem je budování tvůrčího, kooperativního a přátelského klimatu, které se přirozeně přenáší i na žáky.

Součástí personální práce zůstává systematické hodnocení práce zaměstnanců, nastavování jasných pravidel a podpora aktivní účasti pedagogů na rozvoji a dalším směřování školy.

## ■ Materiálně-technické zázemí

Škola dlouhodobě usiluje o udržení a rozvoj vysokého standardu materiálně-technického vybavení. Pozornost proto bude i nadále věnována rozvoji odborných učeben, digitalizaci výuky, zvyšování bezpečnosti a komfortu prostředí a postupné modernizaci areálu školy.

Další kroky budou směřovat k plánovaným rekonstrukcím budov ve spolupráci se zřizovatelem, k rozšiřování odborných kapacit a k průběžné aktualizaci technického vybavení tak, aby odpovídalo potřebám moderního odborného vzdělávání.

## ■ Spolupráce školy a její otevřenost světu

Významnou součástí koncepce školy je spolupráce se zřizovatelem, profesními organizacemi, zaměstnavateli i zahraničními partnerskými školami. Tyto vztahy považujeme za důležité nejen z hlediska odborného rozvoje, ale i jako přirozenou součást otevřeného fungování školy.

Důraz chceme i nadále klást na otevřenou komunikaci s rodiči a žáky a na jejich zapojení do života školy. Součástí tohoto směřování je také promyšlená prezentace školy navenek, práce s veřejností a systematické budování dobrého jména školy prostřednictvím kvalitní odborné práce a studijních i soutěžních výsledků žáků.

## ■ A dlouhodobá vize nakonec

Cílem rozvoje naší školy je být místem, které nabízí kvalitní odborné vzdělávání motivovaným žákům se zájmem o zvolený obor. Chceme proto nadále rozvíjet svou roli moderního centra vzdělávání, posilovat kvalitu výuky a připravovat absolventy, kteří se dokážou uplatnit na trhu práce jako vyhledávaní odborníci – doma i v zahraničí.

Směřování školy však nestojí na jednorázových vizích, ale na postupných a promyšlených krocích, které navazují na dosavadní zkušenosti, ověřené postupy a hodnoty, jež se v průběhu let osvědčily.

**Co se skutečně povede a co nám čas a okolnosti nedovolí realizovat tak, jak si dnes – možná naivně – představujeme, to v tuto chvíli neví nikdo z nás.** Dnes slavíme, ale zároveň se díváme dopředu. Ne proto, abychom tvořili sliby, ale abychom nešli vstříc času a vlastnímu vývoji nepřipravení. Aby budoucnost měla už nyní nějakou očekávanou chuť a vůni – stejně jako ji má pro nás přítomnost.

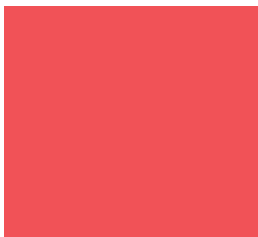




# Bez nich by to nešlo aneb Poděkování

Ráda bych poděkovala všem, kteří se podíleli na přípravě tohoto almanachu a na přípravě oslav. Velký dík patří také všem sponzorům, bez kterých bychom nemohli oslavu takto významného výročí uskutečnit.

Mgr. Kateřina Mrvová, ředitelka školy



**Hlavní partner**

**LA FRESCA**

---

**CANTINA & CAFÉ**

# Sponzoři



**WIBERG**



**INTERGAST**



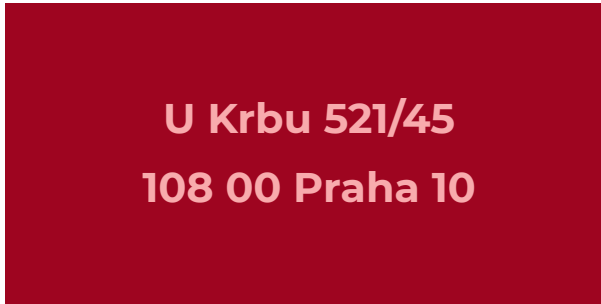
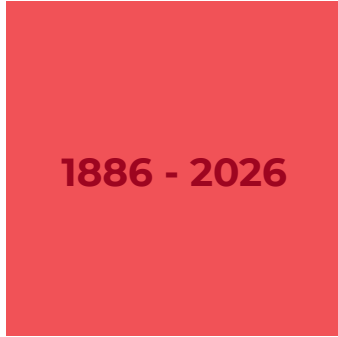
**Tady je prófa, mistr, třídní,  
a taky ředitelka, co si vede ten svůj tým.  
A tady matik, kuchař, školník,  
na téhle fotce každý vypadá jak manekýn.  
Ten sází poznámky, ta dává příklady,  
doučka, slovíčka, postupy, základy.  
Ten učí to a ten zas tohle,  
a všichni dohromady udělají moc.  
Pro tuhle svou školu, pro celý gastro svět  
takovou partu jen tak často nevidět.  
Ten učí to a ten zas tohle  
a všichni dohromady řekneme „sýr“ hned.**



**Školní rok 2025 - 2026**







# 140 let Střední školy gastronomie

