Střední škola gastronomie, U Krbu 521, Praha 10 - Malešice (2025/26)

Školní rok 2025–2026

Školní rok 2025–2026 *byl rokem sklizně. Sklízeli jsme „ovoce“ za dlouholetou, důslednou a kvalitní práci v podobě ocenění a úspěchů v různorodých a často významných soutěžích a také uznání při hlavní události tohoto roku, kterou byla oslava 140. výročí založení školy. Ale hezky popořádku.*

Na podzim roku 2025 škola získala tři významná ocenění. Za nejvýznamnější lze považovat ocenění Asociace hotelů a restaurací ČR, která vyhlašuje pouze jednu ***„ŠKOLU ROKU“*** *v celé ČR za rok. V roce 2025 získala toto ocenění naše škola. Získala ho po 15 letech jako první škola podruhé. Další významné ocenění je udělené Klubem zaměstnavatelů, který vyhlašuje* ***Školu doporučenou zaměstnavateli****. Naše škola získala Ocenění pro nejlépe hodnocenou střední školu v oboru gastronomie. Třetí ocenění je neméně významné. Každoročně je nám udělováno Hospodářskou komorou ČR* ***Čestné uznání za vysokou úroveň odborné přípravy absolventů****. Hospodářská komora ČR také ocenila 24 našich „NEJLEPŠÍCH ABSOLVENTŮ“.*

V soutěžích jsme si vedli také výborně. Hned v úvodu roku 2026 vyhrál žák Dominik Ticháček velmi prestižní a náročnou soutěž KU YOUNG CHEF. Unikátní na tom je právě to, že jsme tuto soutěž vyhráli potřetí za sebou, a pokaždé ji vyhrál jiný žák! V březnu naše škola organizovala kuchařskou část soutěže SOLLERTIA vyhlášenou hlavním městem Prahou. Nejlepším kuchařem se v této soutěži stal náš Vojtěch Pálka. V soutěži Gastro Kroměříž jsme obsadili 3. místo v oboru Cukrář. Skupina našich žákyň obsadila druhé místo v soutěži vyhlášené Národní knihovnou ČR, ve které žákyně vytvářely kroniku. Druhé místo obsadila také naše školní jídelna v soutěži o moderní školní oběd. Všem patří velká gratulace a dík za skvělou reprezentaci školy!

Na domácí půdě se během celého roku uskutečnily tradiční aktivity. Školní soutěže, workshopy, kurzy, dny otevřených dveří i různé odborné akce. Vše velmi úspěšně a s kladným hodnocením. Některé odborné akce patřily mezi velmi prestižní – např. pomoc na ambasádách USA, Velké Británie, Japonska a Bulharska. Také jsme reprezentovali na Pražském hradě a pomáhali charitativním organizacím. Již tradičně organizaci Život dětem a nově organizaci Impuls pro pacienty s roztroušenou sklerózou.

Hlavní událostí a vyvrcholením všech úspěchů byly oslavy 140. výročí založení školy. V průběhu roku zaměstnanci i žáci školy pomáhali s přípravami události, která se uskutečnila 13. května 2026. Na přípravě se podíleli také naše partnerské organizace, a to buď přímo na místě darováním a přípravou občerstvení, nebo finančními dary. Také díky tomu byly oslavy velmi vydařené, přišly stovky hostů a jejich ohlasy byly velmi pozitivní až fenomenální. Během oslav byli oceněni dlouholetí zaměstnanci školy a dlouhodobě spolupracující partnerské zahraniční školy. V zahradě školy jsme při této příležitosti zakopali časovou kapsli.

V tomto roce jsme začali aktivně využívat možností projektu Erasmus+. Žáci vycestovali do Španělska na dlouhodobé stáže, učitelé vycestovali do německého Bamberku na stínování a na kurzy anglického jazyka do Irska a na Maltu. S našimi partnerskými zahraničními školami proběhly tradiční aktivity.

Rok, jak má být. Plný aktivit i úspěchů. Přesto je nutné vnímat, že hlavní činností školy je každodenní kvalitní a moderní vzdělávání ve škole a na praxích. Hlavním úspěchem jsou naše každodenní radosti i důsledně řešené starosti všedního dne a úsilí o co nejefektivnější výuku v naší milé škole.

Děkuji všem zaměstnancům, žákům a partnerům školy za jejich práci, ze které vyplývají výše jmenované nebývalé úspěchy školy.

Obsah

Úvod 1
140 let školy 2
Ocenění školy 4
Akce školy 5
Schola pragensis 8
Dny třídy 9
EVVO 10
Kulturní minimum, seznamovací dny 11
Exkurze, výlety 12
Kluby, kurzy, workshopy 15
Workshop, školní jídelna 17
Školní soutěže 18
Mimoškolní soutěže 20
Reprezentační ples 22
Teleprojekt 23
Erasmus+ 24
Praktické závěrečné zkoušky 26
Předávání maturitních vysvědčení a výučních listů 27
Akce zaměstnanců školy 28



140 let školy

Střední škola gastronomie oslavila 140 let

Že třináctka nemusí přinášet jen smůlu, se přesvědčili návštěvníci oslav 140. výročí založení naší školy. Navzdory nepříznivým předpovědím počasí se ve středu 13. května areál školy zaplnil stovkami hostů a oslavy proběhly ve velkém stylu – přesně tak, jak se na gastronomickou školu sluší. Nechybělo výborné jídlo, dobré pití ani skvělá atmosféra.



Že nepůjde o obyčejnou oslavu, bylo patrné už při příchodu před hlavní budovu školy. Prostranství bylo doslova zaplněné – slavit dorazilo téměř 400 hostů z řad současných žáků, pedagogů, absolventů i bývalých zaměstnanců školy. Mezi návštěvníky nechyběly ani významné osobnosti české gastronomické scény, z nichž mnozí jsou zároveň absolventy školy. Dorazili například Roman Paulus, Ivan Vodochodský, Miroslav Kubec, mistr světa v sushi Richard Tomáš nebo kavárník Silvio Spohr.

Bohatý program nabídl řadu zajímavých momentů. Hosty pozdravili zástupci zřizovatele školy a jeden z žáků společně s paní







učitelkou vedl rozhovor s čestným hostem Ladislavem Špačkem. Ten s typickou noblesou a humorem odpověděl na dotaz, že pokud vám řízek spadne na zem, nejlepší je ho elegantně zakopnout pod stůl. Oslav se zúčastnily také delegace partnerských škol ze zahraničí – z německého Bamberku, polského Krakova i slovenských Košic.

Ředitelka školy Mgr. Kateřina Mrvová ve svém projevu zdůraznila, že škola patří mezi několik málo vzdělávacích institucí, které se dlouhodobě specializují výhradně na gastronomické obory. Vyzdvihla vysokou úroveň teoretické i praktické výuky, průběžné investice do modernizace odborných učeben i důraz na kvalitní pracovní prostředí pro zaměstnance. To ostatně potvrdilo i slavnostní předávání čestných uznání pedagogickým i nepedagogickým pracovníkům, kteří na škole působí více než 25 let.











140 let školy

Jedním z vrcholů odpoledne bylo za přítomnosti televizních kamer slavnostní uložení časové kapsle k památné lípě vysazené při příležitosti 100. výročí vzniku republiky. A protože šlo o gastronomickou školu, stala se časovou schránkou stylově historická Papinova nádoba. Do kapsle studenti vložili předměty připomínající výročí školy, vlastnoručně vytvořené komiksy, ale také například recept na oblíbenou bábovku. V plánu je kapsli za deset let znovu otevřít, doplnit a vrátit zpět pro další generace.

Návštěvníci si během celého odpoledne mohli prohlédnout desítky expozic a ukázek, které připravili studenti společně se svými učiteli. Hned první učebna nabídla cestu do historie gastronomie – vystavené historické nádobí, kuchařské knihy i původní vybavení kuchyní připomněly začátky školy. Velký zájem vzbudila autentická kamna, na kterých se v minulosti učily vařit ženy a dívky v prvních letech existence školy.













Píseň žáků

Kdyby škola mohla vyprávět,
kdo se v ní učil nazpaměť.
Kolik čeho do svíčkový dát.
Jestli praxe byly přísnější,
nebo teorie snadnější.
To po letech budem vykládat.

Hodně hodin uplynulo, škola je tu napořád.
A jednou taky na nás bude jen vzpomínat.
Kdo ví, co bude stát za sto let?
Co o nás budou psát a vyprávět?
Snad taky budou si umět míchat
sladké nápoje, jako my, i za sto let.

Kdyby bary mohly povědět,
jak mnohým vylepšily svět,
když míchaly se chutě s pohodou.

A lidi, kdyby řekli nám,
že bez nás by to byl jen krám,
kde stojíš frontu a děláš si všechno sám.

Hodně vody uplynulo, gastro je tu napořád.
A kluby, bary sály nebudou zavírat.
Kdo ví, co bude stát za sto let?
Co o nás budou psát a vyprávět?
Snad taky budou si umět jídla
užívat za stolem jako my, i za sto let.

Dáme si do mísy vejce, mouku, fóru.
Pak uhněteme hladké těsto.
A troubu nastavíme na sto.
Dáme si meeting na zahraničním fóru.
Dáme si chlebíčky nebo pesto,
i když to nedělláváme často.

Kdo ví, co bude stát za sto let?
Co o nás budou psát a vyprávět?
Snad taky budou si umět zpívat
a tančit na stole jako my, i za sto let.

Snad taky budou si umět zpívat
a tančit na stole jako my, i za sto let.

Ocenění školy

Ocenění Hospodářské komory České republiky

Hospodářská komora České republiky oceňuje nejlepší absolventy školního roku.
Letos se uskutečnil již 29. ročník předávání ocenění nejlepším absolventům středního odborného vzdělávání. Za naši školu získalo titul Nejlepší absolvent 24 žáků.
Zároveň se uskutečnil 14. ročník soutěže o nejlepší samostatnou odbornou práci žáků. Do letošního ročníku se zapojilo 37 škol z celé České republiky, které nominovaly žáky ve 48 oborech. Celkem bylo přihlášeno rekordních 378 absolventů. Z naší školy byli oceněni Dominik Ticháček, který získal 2. místo, a Lucie Rychlíková za 3. místo, oba v oboru Kuchař – číšník. Za školu převzala ocenění za vysokou úroveň odborné přípravy absolventů ředitelka školy. Slavnostní akce vzdala hold nejúspěšnějším absolventům středních odborných škol a ocenila jejich píli, talent i odborné dovednosti.











Škola roku

Získali jsme titul Škola roku 2025. Toto prestižní ocenění uděluje Asociace hotelů a restaurací ČR (AHR ČR) školám, které dlouhodobě inspirují budoucí profesionály v oboru. Ocenění bylo slavnostně předáno 26. listopadu 2025 na galavečeru AHR ČR v Mariánských Lázních. Naše škola byla vybrána díky vysoké kvalitě vzdělávání a úzké spolupráci s partnerskými hotely a restauracemi.



Škola doporučená zaměstnavateli

Klub zaměstnavatelů od roku 2011 pomáhá spojovat zaměstnavatele v celé České republice při vzájemné výměně znalostí a zkušeností. Zvláštní pozornost při aktivitách na trhu práce věnuje Klub zaměstnavatelů podpoře spolupráce firem se středními i vysokými školami.
Celoroční klubovou aktivitou je propojení zaměstnavatelů a různých stupňů vzdělávání od učilišť, přes střední školy, až po univerzity a podpora zájmu o technické vzdělávání již od základních škol.
Hodnocení **ŠKOLA DOPORUČENÁ ZAMĚSTNAVATELI** k tomu přispívá na regionální i celostátní úrovni. Naše škola získala ocenění pro nejlépe hodnocenou střední školu v oboru gastronomie, což potvrzuje vysokou úroveň poskytovaného vzdělávání, úzkou spolupráci se zaměstnavateli i kvalitní přípravu absolventů pro potřeby trhu práce. Toto ocenění je výsledkem dlouhodobého úsilí pedagogů, žáků i partnerských firem a představuje záruku, že škola připravuje své absolventy v souladu s požadavky současných zaměstnavatelů.





Akce školy

Americká ambasáda

Na Americké ambasádě se konal 25. listopadu raut, který americký velvyslanec pořádal pro americké obchodní partnery, kteří působí v České republice. Celou akci zajišťoval Národní tým kuchařů a cukrářů ČR, jenž oslovil naši školu ke spolupráci. Naši žáci spolu s učitelkami Evou Fischerovou a Janou Modrou byli významnou pomocí této akce. Dva žáci oboru gastronomie pracovali v kuchyni a osm žáků oboru číšník a gastronomie pracovalo v obsluze. A jak se jim dařilo, shrnul Miroslav Kubec, prezident AKC ČR v děkovném dopise, který jej zaslal ještě tentýž večer ředitelce školy!

„Vážená paní Mrvová, moc děkuji vašim studentům včetně paní mistrových za skvělou spolupráci dnes na US Rezidenci. Studenti TOP a mistrové TOP. Velké uznání a poděkování. Mirek Kubec“





Oslava narozenin krále Velké Británie Karla lll.

Na ambasádě Velké Británie v Praze je každoroční událostí pro stovky pozvaných hostů oslava narozenin britského panovníka. Tento rok se oslava konala 9. června za účasti prezidenta republiky a na její přípravě a obsluze se podíleli žáci naší školy pod vedením učitele odborného výcviku Ondřeje Zamastila.







Recepce – Japonská ambasáda

V rezidenci Japonského velvyslance se 18. dubna konala recepce pro soutěžící ve správné výslovnosti japonského jazyka. Naši žáci obsluhovali soutěžící a jejich doprovod a zástupce velvyslanectví. Protože bylo hezké počasí, část akce se uskutečnila i v zahradě.

Žáci se při své práci zároveň seznámili s pohoštěním v japonském stylu. Zážitkem pro ně byl i kontakt s japonským šéfkuchařem, jenž je známý i svým vařením na sociálních sítích.





Recepce Bulharská ambasáda

Na Velvyslanectví Bulharské republiky se 5. března konala recepce k významnému svátku osvobození Bulharska od osmanské nadvlády. Naši žáci spolu s učiteli odborného výcviku připravili na tuto akci občerstvení pro 90 hostů a také tuto recepci obsluhovali. Byli pozváni zástupci ostatních ambasád a pozvání přijal i exprezident Václav Klaus.



Večírek pro zaměstnance MHMP v Botanické zahradě

Dne 4. června se v Botanické zahradě Jarov konal večírek pro zaměstnance Magistrátu MHMP.

Již po několikáté byli k zajištění akce přizvané pražské odborné školy. Úkolem naší školy bylo zajištění nabídky míchaných nápojů a welcome drinku pro 3000 hostů. Rovněž také debaras a zajištění občerstvení pro všechny, kdo do se na přípravě akce podíleli. V nabídce bylo osm míchaných nápojů, z nichž šest bylo alkoholických a dva nealkoholické. Přípravu zajistila učitelka odborného výcviku Eva Fischerová spolu s učiteli odborného výcviku. Na přípravě a samotném večírku se dále podílelo 76 žáků. Žáci byli pořadatelem akce pochváleni za výborné nápoje a profesionální přístup. Celkem jsme namíchali 5600 nápojů a nabídli 3000 uvítacích nápojů, a to vše na 26 stanovištích v prostoru zahrady.





Akce školy

Dny otevřených dveří

V tomto školním roce jsme otevřeli brány uchazečům o studium celkem čtyřikrát. Tři odpoledne byla spojena s možností nahlédnout do školní odborné soutěže a jedenkrát jsme uspořádali prohlídku školy s ukázkami práce žáků v sobotu. Návštěvníci si prohlédli odborné učebny, třídy i venkovní sportoviště, zúčastnili se praktických ukázek a měli možnost hovořit s pedagogy i našimi žáky. Věříme, že osobní setkání pomohlo přiblížit každodenní život školy a usnadnilo budoucím uchazečům výběr studijního oboru. Velký zájem nás těší a zároveň potvrzuje, že kvalitní odborné vzdělávání má své pevné místo. Jsme hrdí na to, že můžeme nabízet vzdělání propojené s praxí a spolupracovat s řadou významných zaměstnavatelů. Také nás těší, že naše škola je držitelem oceněním Škola doporučená zaměstnavateli, které je potvrzením kvality naší práce a přípravy žáků na jejich budoucí profesní uplatnění.









107. výročí Hradní stráže – raut

Dne 5. prosince se konal raut na Pražském hradě k příležitosti 107. výročí Hradní stráže. Její velitel opět požádal vedení naší školy o spolupráci. Šest učitelů odborného výcviku spolu s dvaceti třemi žáky se ujalo přípravy a samotného rautu. Raut se konal ve Španělském sále, přítomen byl prezident ČR Petr Pavel a 400 hostů.
Tato prestižní akce v krásných prostorech byla pro žáky zážitkem i profesní zkušeností. Velitel Hradní stráže vyslovil žákům pochvalu.









Charitativní raut v Betlémské kapli

Naše škola byla oslovena charitativní organizací Impuls podporující pacienty s roztroušenou sklerózou o pomoc při obsluze na rautu, který se konal 23. 4. po koncertu melodií z filmů v Betlémské kapli.



Rádi jsme tomu vyhověli a tímto způsobem i 10 žáků přispělo k dobré věci.
Akce se konala v krásných prostorách Betlémské kaple. Mohli jsme si prohlédnout lapidárium, kde jsou odhalené fragmenty původního středověkého zdiva.



Život dětem

Dne 15. 9. jsme se jako každý rok zúčastnili Srdíčkového dne pořádaného o. p. s. Život dětem. Ráno jsme napekli 500 ks kynutých koláčů s různými náplněmi. Pak jsme se přesunuli na náměstí Míru, kde jsme



Akce školy



koláče prodávali. Měly velký úspěch. Výtěžek z prodeje pomáhá nemocným, handicapovaným a opuštěným dětem v rámci celé České republiky, které se ocitnou v obtížné životní situaci a potřebují odbornou pomoc a podporu svého okolí.
S prodejem koláčů pomáhaly žákyně 3. ročníku Jana Zlochová a Eliška Svobodová.

Polytechnická hnízda

Ve školním roce 2025/2026 proběhly v rámci projektu Polytechnická hnízda tematické programy zaměřené na gastronomické obory. Celkem se zapojilo 72 skupin žáků ze základních škol, kteří si prakticky vyzkoušeli činnosti v oborech kuchař, číšník a cukrář. Během programu se žáci seznámili s obsahem jednotlivých oborů, vyzkoušeli si základní praktické dovednosti (např. přípravu jednoduchých pokrmů, obsluhu, zdobení cukrářských výrobků) a získali představu o možnostech studia a uplatnění v daných profesích. Aktivity probíhaly pod vedením učitelů odborného výcviku a za využití moderního vybavení odborných pracovišť školy. Cílem bylo přiblížit žákům řemesla zábavnou a interaktivní formou a podpořit jejich zájem o gastronomické obory.







Sportovní dny

Ve dnech 19. a 25. června jsme uspořádali tradiční sportovní dny, během nichž měli žáci možnost aktivně strávit čas a poměřit své síly v různých sportovních disciplínách. Program nabídl pestrou škálu aktivit, ze kterých si každý mohl vybrat podle svých zájmů a sportovních schopností. Žáci soutěžili v badmintonu, florbalu, šipkách, volejbalu, basketbalu i běžeckých disciplínách. Nechyběla zdravá soutěživost, týmová spolupráce ani přátelská atmosféra. Sportovní dny byly příležitostí nejen k pohybu a aktivnímu odpočinku na závěr školního roku, ale také k posílení kolektivů jednotlivých tříd a navázání nových přátelství.

















Schola Pragensis

Ve dnech konání veletrhu Schola Pragensis 2025 jsme měli opět příležitost představit naši školu na největší přehlídce středních škol v Praze. Tato tradiční akce každoročně pomáhá žákům základních škol a jejich rodičům při výběru budoucího studia a nabízí možnost seznámit se s širokou nabídkou vzdělávacích oborů. Náš stánek navštívilo mnoho zájemců, kterým jsme představili naše studijní obory, vybavení školy, odbornou výuku i možnosti praktického vzdělávání. Pedagogové společně se žáky ochotně odpovídali na dotazy návštěvníků a sdíleli své zkušenosti se studiem i životem na naší škole.

Již se stalo tradicí, že při příležitosti zahájení Scholy Pragensis připravovali žáci a učitelé odborného výcviku naší školy raut pro pozvané hosty. Tento ročník Scholy Pragensis byl výroční, již 30., takže nesměl chybět ani dort k této významné události. I v tomto roce byl raut velmi profesionální, jídla a nápoje výborné a obsluha skvělá… alespoň tak hodnotili hosté.











Dny třídy

Opět jsme uskutečnili Dny třídy. Žáci se v tento den neučí. Třída si volí sama náplň dne. V rámci toho může mít společnou snídani ve škole nebo slavnostní oběd. K nejoblíbenějším akcím v rámci Dne třídy patřily: bowling, návštěva Planetária, procházky Prahou, sportovní aktivity, společenské hry, návštěva Jump parku, laser game, návštěva ZOO, návštěva uměleckých výstav, exkurze v hotelech apod.























EVVO

Akce EVVO – ZOO – C2.B

Dne 24. června jsme s dívkami ze třídy C2.B navštívily pražskou ZOO. Počasí bylo tropické, takže jsme si mezi různými pavilony připadaly jako v africké poušti, ale akce se nám všem moc líbila.







Akce EVVO – třída K1C

Dne 1. června se třída K1C (17 žáků) zúčastnila exkurze do Zoo Praha v rámci environmentální výchovy. Akce splnila stanovené vzdělávací cíle, žáci si rozšířili znalosti o ochraně přírody, biodiverzitě a životě různých druhů zvířat. Během exkurze projevovali zájem o výklad, aktivně se zapojovali do diskusí a dodržovali pravidla bezpečnosti i chování v areálu zoo. Exkurze byla přínosná po vzdělávací i výchovné stránce a přispěla k posílení pozitivního vztahu žáků k přírodě a ochraně životního prostředí.

















Kulturní minimum, seznamovací dny

Školní projekt Kulturní minimum

V rámci projektu navštěvují třídy různá významná místa, pamětihodnosti a kulturní památky Prahy, např:
Vyšehrad – 170 žáků
Zemědělské muzeum – 143 žáků
Národní divadlo – 122 žáků
Betlémská kaple – 27 žáků
Obora a letohrádek Hvězda – 73 žáků
Veletržní palác – 55 žáků
Stavovské divadlo – 112 žáků























Seznamovací dny

C1A



C1B



C1D



G1A



G1B



K1A



K1C



KČ1A



Exkurze, výlety

Bohemia Sekt a Plzeň prazdroj

Žáci naší školy se zúčastnili odborné exkurze do společnosti Bohemia Sekt ve Starém Plzenci a do pivovaru Plzeňský Prazdroj v Plzni. Cílem exkurze bylo rozšířit odborné znalosti z oblasti výroby nápojů a seznámit se s tradicí i moderními technologiemi používanými v českém nápojovém průmyslu.
V závodě Bohemia Sekt se žáci dozvěděli více o výrobě sektů a vín, jednotlivých technologických postupech, kontrole kvality i historii společnosti. Návštěva nabídla zajímavý pohled na proces výroby šumivých vín od zpracování surovin až po finální balení výrobků.
V Plzeňském Prazdroji si žáci prohlédli prostory pivovaru a seznámili se s historií vaření piva, tradičními výrobními postupy i současnými technologiemi. Exkurze přiblížila význam pivovarnictví v české gastronomii a jeho nezastupitelné místo v národní tradici.
Odborná exkurze byla cenným doplněním teoretické výuky a žákům umožnila lépe porozumět výrobním procesům, které úzce souvisejí s jejich budoucím profesním uplatněním v gastronomii a hotelnictví. Získané poznatky přispějí k jejich odbornému rozvoji a dalšímu prohlubování znalostí v oboru.











Exkurze Coca – Cola

Třídy G3A a G3B měly 15. ledna možnost navštívit výrobní závod společnosti Coca Cola HBC Česko a Slovensko s.r.o., v Praze – Kyjích.



Žáci se na exkurzi dozvěděli leccos zajímavého o historii světoznámého nápoje Coca Cola, ale především získali představu o výrobním procesu nealkoholických nápojů. Prostřednictvím úvodního filmu, doplněného komentářem průvodkyně, se rovněž seznámili se základními fakty o samotné firmě a s bohatým sortimentem nápojů, které firma, kromě Coca Coly, rovněž vyrábí. Žáci přijali s potěšením, že mohli dva nápoje z nabídky ochutnat.
Během úvodního seznámení nezůstala stranou ani problematika životního prostředí a přístup firmy k jeho ochraně.
Poté se žáci podívali do vlastního provozu, v němž platí velmi přísná bezpečnostní a hygienická pravidla. Z toho důvodu bylo nezbytné obléci se do jednorázového ochranného oděvu a nazout ochrannou obuv. Výsledný vzhled účastníků se stal zdrojem všeobecného veselí. Exkurze přinesla žákům zábavu i poučení a poznatky z ní mohou dobře využít v rámci řady, zejména odborných, předmětů.





Exkurze, výlety

Cukrovar Dobrovice

I v letošním školním roce jsme pro žáky uspořádali exkurzi do Cukrovaru Dobrovice. Zúčastnilo se jí 39 žáků a 3 vyučující dne 9. prosince.







Účastníci absolvovali poutavou prohlídku muzea i výrobní části cukrovaru. Byly stanoveny přísné bezpečnostní pokyny a každý obdržel svoji vestu a helmu. Prohlídka trvala přibližně 4 hodiny a žáci se dozvěděli spoustu zajímavých novinek o výrobě i skladování cukru, jeho historii a také o lihovarnictví. Měli také možnost ochutnat cukr v různých fázích jeho výroby. Po celou dobu exkurze panovala příjemná atmosféra a dobrá nálada.

Exkurze Amaso

Žáci druhých ročníků oboru Kuchař a Gastronomie PLUS se zúčastnili odborné exkurze do společnosti Amaso, která se specializuje na zpracování, zrání a distribuci kvalitního masa pro gastronomické provozy. Exkurze žákům přiblížila celý proces od výběru zvířat a dalších surovin až po finální zpracování masných výrobků a jejich využití v moderní gastronomii. Během návštěvy se žáci seznámili s technologiemi bourání a zrání masa, zásadami správného skladování, kontrolou kvality i významem spolupráce s českými chovateli. Součástí exkurze byla také prezentace jednotlivých druhů masa, jejich kulinářského využití a aktuálních trendů v gastronomii.







Výlet Landek Park Ostrava

Nejlepší žáci školy dle pololetního vysvědčení se za odměnu zúčastnili odborné exkurze do Landek Parku v Ostravě, největšího hornického muzea v České republice. Během návštěvy se seznámili s historií těž-











Exkurze, výlety, kluby

by černého uhlí, vývojem hornictví i každodenním životem horníků.
Součástí programu byla prohlídka autentických důlních prostor, při níž žáci nahlédli do prostředí, ve kterém horníci po desetiletí pracovali. Expozice představila historickou i moderní důlní techniku, vybavení a technologie používané při těžbě uhlí a přiblížila náročné podmínky této profese. Exkurze žákům nabídla nejen zajímavé informace o významné části českého průmyslového dědictví, ale také příležitost uvědomit si hodnotu lidské práce, technického pokroku a bezpečnosti při výkonu náročných povolání.

Muzeum Policie České republiky

Další akcí byla exkurze v Muzeu Policie České republiky v Praze, zde se žáci seznámili s historií, vývojem a činností bezpečnostních sborů na území České republiky. Prostřednictvím stálých expozic získali zajímavý pohled na práci policie, kriminalistiky i dalších specializovaných útvarů. Během prohlídky si žáci prohlédli historické i současné policejní uniformy, výstroj a techniku, seznámili se s metodami kriminalistické práce a poznali některé známé kriminální případy z české historie. Součástí expozice byly také ukázky věnované dopravní, letecké a cizinecké policii či problematice boje proti drogám.





Národní zemědělské muzeum

Uskutečnila se rovněž odborná exkurze do Národního zemědělského muzea v Praze, kde žáci navštívili expozici Gastronomie. Ta poutavou a interaktivní formou představuje historii stravování, vývoj české





gastronomie, zásady stolování i proměny kulinářského umění od minulosti až po současnost. Součástí prohlídky bylo také seznámení s profesionálním gastrostudiem, které slouží jako zázemí pro kurzy vaření, odborné prezentace i trénink špičkových kuchařů. Žáci tak získali zajímavý pohled na propojení tradičních gastronomických postupů s moderními technologiemi a současnými trendy v oboru.

Exkurze Zlín

Žáci naší školy se zúčastnili odborně-vzdělávací exkurze Po stopách Tomáše Bati ve Zlíně. Cílem návštěvy bylo seznámit se s odkazem jednoho z nejvýznamnějších českých podnikatelů a poznat město, jehož podobu zásadně ovlivnila baťovská filozofie podnikání, vzdělávání a péče o zaměstnance.



Klub moderní kuchyně Vojty Petržely

Dne 6. října se uskutečnil klub moderní kuchyně pod vedením Vojty Petržely, bývalého kapitána Juniorského národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Klub byl zaměřen na moderní úpravu masa a omáček. 13 žáků, kteří se klubu účastnili, se inspirovalo surovinami pro přípravu pokrmů, které budou prezentovat na různých kulinářských soutěžích.





Klub lanýžů

Dne 6. října proběhl ve škole Klub lanýžů. Klub, ve kterém jsme připravili 7 jídel s použitím lanýžů v různé formě, jsme mohli uskutečnit na základě toho, že jsme lanýže dostali od zakladatele společnosti Český lanýž Richarda Beneše. Děkujeme.
Klubu se účastnilo 14 žáků, kteří si společně s učiteli odborného výcviku připravili pokrmy inspirované produkcí Národního týmu ČR. Žákům se klub velice líbil. Otevřel se jim velmi nevšední pohled do světa gastronomie.





Kluby, kurzy, workshopy

Klub Tradiční zabíjačka

10. února se i v letošním školním roce konala v restauraci Na Pekárně, Čakovičky, zabíjačka. Majitel restaurace pan Frič, přední odborník na českou kuchyni, nám umožnil, aby se 18 žáků prakticky seznámilo s celým jejím tradičním průběhem. Neučili se jen vyrábět zabíjačkové dobroty, ale vyzkoušeli si i škvařit sádlo, barvit kroupy. Účastníci si domů odvezli i výslužku z vepřových hodů, např. polévku – prdelačku, jitrnice, jelítka, zabijačkový guláš apod.





Vánoční klub

Klub byl zaměřen na tradiční české Vánoce z hlediska gastronomie. 14 přihlášených žáků se učilo plést vánočku. Vařila se rybí polévka, houbový kuba, kapří hranolky a vídeňský bramborový salát. Součástí menu byl také vánoční punč a prostřená štědrovečerní tabule. Sváteční náladu doplňovaly vánoční koledy, které si účastníci také prozpěvovali.



Vídeň – elegance, historie, harmonie

26. listopad se ve školní jídelně uskutečnil klub na téma Vídeň. 36 žáků připravilo občerstvení a před hosty, kterými byli i někteří jejich rodiče, občerstvení servírovalo.

- Vídeňský závin s vanilkovou omáčkou – překládání zleva do založeného talíře, přelití vanilkovou omáčkou.
- Servis vídeňské kávy – ve skle, domácí šlehačka – kavárenský servis.
- Pravý vídeňský řízek – překládání, krájení před hostem a doložení bramborového salátu.
- Rakouská bylinná limonáda – servis, příprava, macerace bylin a citrusů.

Domů všichni odcházeli nadšeni. Rodiče byli fascinováni tím, co jejich děti dovedou, již v prvním ročníku studia na naší škole.





Baristický kurz

Ve dnech 4. – 5. listopadu se ho ve škole zúčastnilo 18 žáků. Kurz vedl lektor barista Jiří Čad, Ambasador & Master Barista SCA Profesional. Účastníky proškolil v teoretických i praktických znalostech přípravy kávy a zároveň je seznámil s nejnovějšími trendy v této oblasti. Žáci vše zvládli výborně a obdrželi certifikát.





Základní barmanský kurz

Děkujeme panu Zdeňkovi Javorskému za realizaci kurzu, který byl pro žáky přínosný. Nejlepší z nich se zúčastnili soutěže „Míchání na rychlost“, kterou pan Javorský spolupořádal v hotelové škole v Mariánských lázních.





KURZ CZECH BEER SPECIALIST

Zúčastnilo se 17 žáků ve dnech 5. – 6. května Kurz vedl Mgr. Tomáš Hasík, pivní sommelier, BJCP Judge, Vice Beer Master 2022.



Kurzy, workshopy



Kurz Beer Specialist je zaměřen na získání základních teoretických informací a praktických dovedností z oblasti piva, se zvláštním zaměřením na moderní trendy.

Kurz Junior someliér

Ve dnech 22. a 23. dubna získalo 11 žáků znalosti a dovednosti v oblasti vinařství a someliérství.
Obsahem kurzu bylo seznámení s prací someliéra, informace o historii, odrůdách a pěstování vinné révy, vinařských oblastech a samozřejmě také servis a degustace vína. Žáci získali certifikát a motivaci dále se rozvíjet v této náročné profesi.





Klub – Jaro v kuchyni

Setkání bylo zaměřeno na přípravu jarních pokrmů s využitím jarních bylinek a mikrobylin a zároveň na kuchařské techniky. Žáci se seznámili s jarními bylinkami a jejich využitím v gastronomii. Dále se věnovali zelenině, konkrétně chřestu, jeho úpravě a použití v pokrmech. Součástí programu byla praktická ukázka vykosťování kuřete, po které si každý žák samostatně připravil kuře s nádivkou. Následně si





všichni vyzkoušeli také přípravu sabajonu. V závěru se žáci věnovali prezentaci hotových pokrmů.

Dny české kuchyně – Makro

Dne 28. května jsme se zúčastnili v rámci spolupráce s firmou Makro Dnů české kuchyně. Pod vedením učitele odborného výcviku Libora Bartůňka reprezentovali naši školu žáci Dominik Ticháček a Jiří Zloch. Připravili ochutnávku hamburgerů. Vedení firmy Makro výbornou práci našich žáků velice ocenilo a projevilo zájem o další spolupráci.



České pole

Dne 12. března se u nás ve škole uskutečnilo vaření na téma České pole. Náš sponzor Makro dovezl české suroviny a učitelé odborného výcviku Libor Bartůněk, Dušan Me-







telka a Zbyněk Metelka spolu s jednou třídou žáků uvařili z dovezených surovin moc chutná jídla. Kromě toho, že MAKRO toto vaření sponzorovalo, tak ho také natáčelo a vytvořilo pro sebe i pro nás krásný reklamní spot – hledejte na Instagramu školy.

Masterclass – Soutěžíme srdcem, vaříme s panenkou

Přípravou na školní soutěž byl Masterclass – Vepřová panenka. Stal se opravdu příjemným zážitkem. 17 žáků se zapojilo aktivně, spolupracovalo a projevilo skutečný zájem. Oceňujeme jejich ochotu učit se nové věci a atmosféru, kterou společně vytvořili. Během kurzu jsme se zaměřili na správnou přípravu vepřové panenky, netradiční a sezonní doplňky, omáčky, přílohy. Za po-



zornost stál především „plating“ na talíři, který byl proveden s důrazem na detail, barevnou harmonii a celkovou prezentaci pokrmů. Kurz proběhl velmi úspěšně.

Kurz Ryby

Dne 8. června se v restauraci REASON uskutečnil pro šest našich žáků kurz Ryby. Pod vedením lektora Vojtěcha Petržely se účastníci učili filetovat pstruha a mořského vlka a následně z těchto ryb připravovat pokrmy. Žákům se kurz velice líbil, naučili se pracovat s rybou od A do Z.

Workshop, školní jídelna



Workshop – Japonská kuchyně

5. prosince šéfkuchař japonské ambasády v Praze Kotaro Isobe žáky pěkně uvedl do japonské kuchyně, učil je nové technice úpravy ryby a přípravy tradičního zimního pokrmu. Zájmem žáků byl mile překvapen. Bylo to fantastické a žáci si to moc užili.





Lyžařský výcvikový kurz

Lyžařského výcvikového kurzu se zúčastnilo celkem 33 žáků. Kurz proběhl ve středisku Janské Lázně – Černá hora, ubytování bylo zajištěno v Horském hotelu Černá hora. Přestože podmínky pro výcvik byly náročné – počasí nám příliš nepřálo a po většinu pobytu panovala hustá mlha – podařilo se program kurzu splnit v plném rozsahu. Těší nás, že během kurzu nedošlo k žádnému vážnému úrazu. Výcvik probíhal podle stanoveného plánu, a to jak ve sjezdovém lyžování, tak ve snowboardingu. Kurz nepřinesl pouze zlepšení lyžařských dovedností, ale také posílil týmovou spolupráci a mezilidské vztahy. Úspěšně proběhl také jednodenní běžecký výcvik.







Školní jídelna

Školní jídelna naší školy není pouze místem každodenního stravování, ale také prostorem, kde se propojuje odborná výuka s gastronomickou praxí. Pravidelně se zde konají tematické dny a týdny, které obohacují jídelníček o speciality z různých koutů světa a přibližují žákům i zaměstnancům rozmanitost světové kuchyně. Velké oblibě se těší například Italský týden, Alpský týden a další gastronomicky zaměřené akce, během nichž mohou strávníci ochutnat tradiční pokrmy připravené podle charakteristických receptur daných regionů. Tematické nabídky jsou sestavovány s důrazem na kvalitní suroviny, autentické chutě a atraktivní prezentaci pokrmů. Strávníci také velmi ocenili oběd formou rautu, který školní jídelna uspořádala.

Na konci školního roku přebírala vedoucí školní jídelny Romana Opršalová cenu za 2. místo v soutěži Nové trendy v moderním vaření 2026. Děkujeme za super JÍDELNU!













Školní soutěže

Školní soutěž kuchařů

pod záštitou HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY, ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČR a Městské části PRAHA 10

Dne 3. prosince se na naší škole opět uskutečnila školní odborná soutěž kuchařů – tentokrát na téma **Vaříme srdcem, soutěžíme s panenkou**.

O prvenství bojovalo svými znalostmi a dovednostmi 40 žáků ze všech ročníků a 3 němečtí žáci z naší partnerské školy v Bamberku. Připravené pokrmy vypadaly velmi lákavě a pro hodnoticí komisi nebylo lehkým úkolem vybrat vítěze. Hodnotilo se podle zadaných kritérií – chuť, prezentace, vyváženost, nápaditost a kreativita, využití sezonních surovin.

Složení hodnoticí komise

Jan Punčochář – absolvent naší školy, porotce pořadu MasterChef Česko, moderátor soutěž Hells Kitchen Česko, majitel restaurace U Matěje v Praze 6.





Karel Kaše – osm let působil jako executive Chef v Cantina La Fresca. Stál u zrodu restaurace Marina Grosseto, nyní jen Marina RISTORANTE.

Bc. Ilona Drexlerová – naše bývalá učitelka odborného výcviku

Štěpán Zouzal – absolvent naší školy, v současné době působí na pozici souschefa restaurace ZEM.



Výsledky soutěže

1. místo – Daniel Ticháček G2A
2. místo – Daniel Paliwal G3B
3. místo – Matyáš Čermák K2D
4. místo – Kryštof Mazánek K3A
5. místo – Ivan Sudia K2D

Zvláštní ocenění

Max Barksdale – škola Bamberk – za prezentaci a náročnost výrobku

Dominik Dvořák K3A – za použití zajímavých a netradičních komponentů



Školní soutěž číšníků

Soutěž se konala dne 14. ledna na téma „Citrus Cup“. Zúčastnilo se 44 žáků.

Soutěžící připravovali míchané nápoje s použitím různých surovin, hlavní surovinou byly citrusy. Míchali nápoje v šejkru, mícha-









cí sklenici i rovnou v servírovací sklenici. Připravili alkoholické i nealkoholické nápoje a jeden soutěžící zajímavý teplý čaj. Soutěžící pracovali ve dvojicích nebo sami. Namíchali dvě porce, jednu pro porotu a druhou na výstavku, kterou si mohli prohlédnout i návštěvníci Dne otevřených dveří. Soutěžící byli velmi dobře připraveni a jejich výkony bylo hodně těžké hodnotit. Zvítězila Gabriela Freimanová ze třídy Č3B. Druhé místo obsadila Eliška Zelová, třída KČ1A, a třetí místo Nikola Bělohlávková, třída Č3A. Zvláštní ocenění za originální servis bylo uděleno T. Strejčkové a M. Palkové ze třídy G3C.



Školní soutěže

Cukrářská soutěž

na téma „Kouzlo smetany v rukou talentů“

Dne 28. ledna jsme uspořádali odbornou cukrářskou soutěž, které se zúčastnilo 75 žáků třetích ročníků. Připravené výrobky lákaly nejen svým propracovaným designem, nápaditostí, ale i vynikající chutí. Pro hodnoticí komisi nebylo lehkým úkolem vybrat vítěze, proto se porota usnesla udělit ještě jedno zvláštní ocenění. Bylo nutné splnit nejenom téma soutěže, ale hodnotil se i vzhled, pestrost, použité suroviny a chuť. Kromě krásných zážitků a odborných zkušeností od porotců si soutěžící odnesli ze soutěže věcné ceny.

Soutěž také navštívili v rámci Dne otevřených dveří zájemci o studium na naší škole, a tak se přesvědčili, co vše se mohou v průběhu studia u nás naučit.



Složení hodnoticí komise

Karel Lehečka (předseda) – dlouholetý vyučující odborného výcviku do roku 2015 na SOU gastronomie U Krbu

Dana Janoušková – působí jako cukrářka a učitelka odborného výcviku





Nargiza Kurbanbaeva – cukrářka v La Fresca Canteen & Cafe od roku 2019

Výsledky soutěže

1. místo – Ji Lin Xin Yi (C3B)
2. místo – Drahun Artur (C3B)
3. místo – Benešová Kateřina (C3A)
4. místo – Parshyna Daria (C3B)
5. místo – Mašek Jakub (C3B)

Zvláštní ocenění: Komínková Lucie (C3BC)







Výtvarná soutěž

8. ledna se v rámci Dne otevřených dveří uskutečnila školní výtvarná soutěž na téma „Bylo nebylo… kde gastronomie tvoří pohádku“, která nabídla žákům prostor pro uplatnění jejich fantazie, kreativity a výtvarného talentu. Úkolem soutěžících bylo propojit svět pohádek s gastronomií a vytvořit originální výtvarná díla inspirovaná kouzelnými příběhy, pohádkovými postavami a kulinářským uměním. Vznikly nápadité práce plné barev, originálních motivů i neobvyklých gastronomických inspirací, které ukázaly, že jídlo může být nejen chutné, ale také zdrojem umělecké tvorby. Odborná porota hodnotila především originalitu, výtvarné zpracování, nápaditost a splnění zadaného tématu. Vybrané práce byly vystaveny v prostorách školy a potěšily spolužáky, pedagogy i návštěvníky svou kreativitou a osobitým pojetím.







Mimoškolní soutěže

Makro Cap

Zúčastnili jsme se soutěže Makro Cap. Tým tvořili čtyři žáci – Dominik Ticháček, Vojtěch Pálka, Matyáš Čermák, Karolína Hauslerová. Dostali jsme se mezi čtyři nelepší týmy v republice. Semifinále se konalo v Makro Akademii Stodůlky. Součástí hodnocení byla i příprava kávy, nápoje a obsluha. Umístili jsme se na třetím místě.





Soutěž Sollertia 2026

Soutěž organizovala Hospodářská komora a hlavní město Praha v mnoha řemeslných oborech. Sollertia obor Kuchař se konala na naší škole. Soutěžícími byli žáci pěti gastronomických škol z České republiky, včetně školy naší, jeden soutěžící z Polska a jeden ze Slovenska. Jejich úkolem bylo připravit čtyři porce moderního hlavního pokrmu s přílohami v časovém limitu 60 minut. Povinnou surovinou byl telecí hřbet. Vyzyvatelem byl letos šéfkuchař, člen Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR Vojtěch Petržela. Kdo vyhrál? Samozřejmě náš Vojta Pálka!





Soutěž Gastro Cup Kroměříž

V Kroměříži se konala mezinárodní soutěž baristů. Jejich úkolem bylo připravit 2x espresso, 2x cappuccino, 2x volný kávový nápoj. Celkem soutěžilo 25 žáků. Naši školu reprezentoval Artem Liavynets ze třídy S3A, umístil se na 9. místě.







Konala se zde také mezinárodní soutěž cukrářů. Soutěžili ve výrobě restauračního moučníku s použitím listového těsta a sýru ricotta.

Z naší školy soutěžily Klára Janoušková z C3A a Karolína Novotná z C2A. Obě žákyně splnily zadání a vše zvládly v časovém limitu 50 minut. Janoušková Klára se umístila na 3. místě a Novotná Karolína na 14. místě.

Brněnský Vánoční pohár

8. prosince byl uspořádán 23. ročník soutěže Brněnský vánoční pohár. Zúčastnili jsme se v disciplínách barman a barista.
Hlavní surovinou pro barmana byla karlovarská Becherovka. Žák C3A David Folk se umístil na 9. místě z 30 účastníků. Jako Barista soutěžil Artem Liavynets ze třídy S3A.
Baristé měli zadání: připravit 2x filtrovanou kávu pomocí metody V60 a dále volný kávový drink. Artem obsadil 15. místo z 20 účastníků.





Barmanská soutěž – míchání na rychlost

4. prosince se dva naši žáci zúčastnili barmanské soutěže – Míchání na rychlost v Mariánských Láznich. Barmanská soutěž tohoto typu rozvíjí praktické dovednosti i teoretické vědomosti žáků. Je plná vzrušení, náročná na motoriku a psychickou odolnost. Prověřuje vlastnosti pro denní život. Samotný výkon trvá 60 vteřin i méně. Rychlejší vyřadí pomalejšího. Postupuje dále. Emoce gradují. Nadšení, rivalita, radost i smutek. Tento styl

Mimoškolní soutěže





zdokonalování se současné mladé generaci velmi vyhovuje. Všichni nominovaní připravovali stejný míchaný nápoj s názvem Mistrál podle jednotné receptury, se stejnými surovinami, inventářem, ledem a na samostatném pracovišti. V soutěži jsme obsadili 5. místo.

Soutěž Český kapr

Dne 2. a 3. prosince se v pražském Národním zemědělském muzeu uskutečnila soutěž Český kapr, které se zúčastnili dva naši žáci, Kryštof Mazánek a Daniel Paliwal. Soutěž se konala pod záštitou Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. V kategorii seniorů bojoval i náš učitel odborného výcviku Libor Bartůněk.





Soutěž KU Young Chef

Soutěž, kterou organizuje Jiří Roith s programem Kulinářské umění, podle něhož také učíme, se konala v Průhonicích v Kulinářské akademii v Grossetu.
Zúčastnilo se jí celkem 18 žáků z celé republiky. Z naší školy to byli Vojtěch Pálka a Dominik Ticháček. Dominikovi se podařilo postoupit do finále mezi nejlepší tři. Soutěž je považována za nejnáročnější v republice. Vyhlášení soutěže se konalo v Kongresovém centru O2 universum. A představte si, Dominik ji vyhrál! Jako škola jsme excelovali již třikrát po sobě. A co je velmi cenné? Že ji v každém roce vyhrál jiný náš žák – to jsme líheň talentů!





Soutěž Kocour cap

Ve varnsdorfském pivovaru Kocour se 25. března uskutečnil již osmý ročník této juniorské barmanské a baristické soutěže. Hlavním tématem bylo pivo. Soutěže se zúčastnili i žáci prvních ročníků, pro které byla soutěž jejich premiérou. David Folk si z barmanské soutěže přivezl cenu za nejlepší komunikaci. Pro ostatní to byla cenná zkušenost.



Best in English



Dne 27. listopadu proběhla online soutěž Best in English, která má na naší škole již několikaletou tradici. Každoročně se jí účastní kolem dvou desítek šikovných angličtinářů napříč všemi obory, výučními i maturitními. V hodinovém online testu si žáci vyzkouší své dovednosti v práci s textem, stejně tak jako poslechové dovednosti. Každý žák obdrží certifikát, ve kterém je uvedeno celkové pořadí a dosažený počet bodů. Mohou si tedy poměřit síly v rámci širší základny soutěžících z různých škol a různých evropských zemí.



Kronika – Národní knihovna

Naše žákyně (Tereza Šichová, Agáta Ryšavá, Adéla Budinská, Afra Zbrojová, Ema Hiršl, Kája Cerhová) dosáhly skvělého úspěchu v celostátní soutěži vyhlášené Národní knihovnou České republiky na téma „Vytvoř si svou kroniku“, kde získaly 2. místo. Soutěž byla zaměřena na podporu kreativity, práce s historickými prameny i rozvoj vypravěčských a výtvarných dovedností. Účastníci měli za úkol vytvořit vlastní kroniku, která originálním způsobem zachytí události, příběhy nebo osobní pohled na zvolené téma.



Reprezentační ples

Dne 29. ledna uspořádal Spolek rodičů a přátel školy ve Velkém sále Lucerny reprezentační ples naší školy. Tento výjimečný večer byl jedním z vrcholů závěrečného ročníku studia a symbolicky zahájil poslední etapu cesty žáků posledních ročníků k úspěšnému složení maturitní a závěrečné zkoušky. Za účasti rodičů, příbuzných, přátel, pedagogů i dalších hostů se třídy představily slavnostním nástupem. Nechybělo tradiční šerpování ani poděkování třídním učitelům a ostatním pedagogům za jejich podporu a vedení během studia. Po oficiální části následoval bohatý společenský program, taneční vystoupení a volná zábava, která vytvořila příjemnou a nezapomenutelnou atmosféru. Ples byl nejen oslavou společně prožitých let, ale také příležitostí k setkání žáků, jejich rodin, absolventů a zaměstnanců školy.













Teleprojekt

Teleprojekt Košice

V termínu od 13. – 17. října se konala odborná stáž v Košicích zaměřená na získávání vědomostí a praktické zručnosti z oblasti tradiční regionální kuchyně a zajímavostí místní kultury. Hostitelem byla SOŠ obchodu a služeb Jána Bocatia. Projektu se zúčastnili dva žáci naší školy, kteří studují obor kuchař, a učitelka odborného výcviku. Ze spřátelené školy v Krakově přijely dvě žákyně a paní učitelka odborných předmětů. Stáž zahrnovala prezentaci přípravy slovenských regionálních jídel (halušky s brynzou, lokše apod.) Ve školní kuchyni společně s místními žáky pomáhali naši a polští žáci připravit společný oběd, který nám všem moc chutnal. V následujících dnech proběhly exkurze do košických hotelů a návštěva Vysokých Tater. Byli jsme součástí jedné teoretické vyučovací hodiny, kde se naši žáci aktivně zapojili do sestavení studeného předkrmu a následné prezentace i s technologickým postupem. Celý týden proběhl v přátelské atmosféře a přispěl k posílení mezinárodní spolupráce škol.





Teleprojekt Krakov

6. – 10. října se dvě žákyně oboru Kuchař a učitel odborného výcviku zúčastnili v polském Krakově společného projektu Rok





v gastronomii. Probíhal v naší spřátelené škole Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, Kraków. Kromě našich žákyň se zúčastnili také žáci z hostující školy a ze spřátelené školy v Košicích. Program byl zaměřen zejména na společnou práci ve školních gastronomických dílnách. Účastníci se také měli možnost seznámit s pamětihodnostmi Krakova.

Teleprojekt v Praze

Ve dnech 29. září – 3. října se v Praze uskutečnila stáž v rámci projektu Rok v gastronomii třech spřátelených škol. Delegacím dvou žáků s panem učitelem z Košic a dvou žáků s paní učitelkou z Krakova byl připraven program, ve kterém se žáci i učitelé zúčastnili výuky, a to jak v teorii, tak i v našich cvičných gastronomických provozech, především v kulinářské učebně. Během



týdne se uskutečnily exkurze do pracovišť odborného výcviku, procházky Prahou včetně pražské ZOO, návštěva Národního divadla a večeře v restauraci Marina s výhledem na Pražský Hrad. Program byl opravdu nabitý a pestrý a naši návštěvníci odjížděli spokojeni.

Setkání vedení škol v Krakově

Ve dnech 19. – 21. listopadu se do Krakova sjeli zástupci vedení spolupracujících škol v programu Teleprojekt z Prahy a Košic. Cílem je zhodnocení stáží, které se uskutečnily na podzim 2025, a připravit podmínky pro spolupráci v příštím školním roce. V rámci konference pozvala ředitelka naší školy zástupce partnerských škol na oslavy 140. výročí založení školy a přizvala školy do soutěže Sollertia 2026.









Erasmus+

Alicante

Absolvoval jsem šesti týdenní stáž ve Španělsku v Alicante, během které jsem objevil španělskou gastronomii z jiného pohledu. Zlepšil jsem se v cizím jazyce a zlepšil jsem se v mnoha dovednostech.





Původní myšlenky, které jsem měl před cestou, byly ze strachu z nové země, z poznání nových lidí a hlavně z restaurace, ve které budu mít stáž. Bál jsem se toho, že to bude nějaká špatná restaurace v hrozném stavu. To se bohužel naplnilo a první pracoviště pro mne nebylo dobrou zkušeností.
Poté co jsem změnil restauraci, tak se vše otočilo o 180°. V té nové restauraci bylo vše jinak nastavené. Čerstvé suroviny, hygiena, přístup k práci a hlavně k nám. Možnost s nimi vařit a vydávat objednávky, které nebylo tak lehké poskládat a vydat. Myslím si, že toto byl důvod, proč jsme tam jeli. Vztahy na pracovišti s ostatními kolegy, se kterými se brzy uvidím v Praze, protože mají zájem nás navštívit a vidět Prahu.



Nezapomenu také na ty hezké chvíle, které jsme tu měli s klukama, poznávání města, chození po výletech, výlet lodí na blízký ostrov. Rozhodně to byla dobrá zkušenost, žít 6 týdnů v cizí zemi a žít život jako místní, objevovat jejich kulturu a gastronomii, kvůli které jsme tu byli. Naučili jsme se aspoň trochu žít samostatně a nespoléhat stále na to, co za nás udělají rodiče. Dalo nám to spoustu nových věcí a krásných vzpomínek. Vojtěch Pálka.

Bamberk

V rámci programu Erasmus absolvovali Jana Modrá, Karla Voženílková, Mgr. Václava Dabrowská a Zbyněk Metelka stínování pedagogických pracovníků na partnerské škole













v německém Bamberku. Cílem pobytu bylo seznámit se s organizací odborného vzdělávání v Německu, sledovat moderní metody výuky odborných i jazykových předmětů a sdílet zkušenosti v oblasti gastronomie a odborného výcviku. Program byl pestrý a prakticky zaměřený. Během pobytu jsme navštívili odborné i všeobecné vzdělávací



Erasmus+

hodiny, hospitovali ve výuce anglického jazyka a odborného výcviku. V rámci stínování jsme pro žáky připravili workshop zaměřený na bar a míchané nápoje. Součástí programu byly také prohlídky školy, odborných pracovišť a partnerských provozů v oblasti pekařství a gastronomie. Velkým přínosem byla možnost otevřené komunikace s německými kolegy a vedením školy, kteří nám ochotně představili svůj systém práce, organizaci výuky i přístup k žákům.

Irsko

V rámci programu Erasmus+ jsme se zúčastnily vzdělávacího kurzu Innovative Approaches to Language Teaching, který probíhal v jazykové škole Atlas Language School v Dublinu (Irsko) ve dnech 9. až 16. srpna.
Kurz byl zaměřen na moderní metody výuky cizích jazyků, rozvoj komunikačních dovedností žáků, efektivní práci s výslovností, využívání audiovizuálních materiálů ve výuce a na začlenění digitálních technologií a nástrojů umělé inteligence do vzdělávacího procesu. Významnou součástí programu bylo také seznámení s metodami Task-Based Language Teaching a Task-Teach-Task, které podporují aktivní zapojení studentů a rozvoj jejich komunikačních kompetencí.







Během mobility jsme získaly řadu praktických materiálů, metodických postupů a inspirativních aktivit využitelných ve výuce anglického jazyka. Přínosem byla rovněž možnost sdílení zkušeností s pedagogy z dalších evropských zemí a poznání irského vzdělávacího, kulturního a společenského prostředí.
Získané poznatky plánujeme prezentovat členům předmětové komise a postupně je implementovat do výuky na naší škole. Účast na kurzu považujeme za významný přínos pro náš profesní rozvoj i pro další zkvalitňování výuky anglického jazyka na Střední škole gastronomie.
Mgr. Iva Blažková a Mgr. Václava Dabrowská



Malta

V rámci programu Erasmus+ absolvovali od 2. do 8. srpna Bc. Irena Kaňková a Mgr. Marek Tiefenbach týdenní jazykový kurz angličtiny na Maltě.
Navštěvovali jsme školu EC Malta ve městě St. Julian's. Výuka probíhala každý den po 6 hodinách a byla rozdělena do dvou částí.
V první části jsme se věnovali gramatice a procvičovali hlavně minulý, přítomný a budoucí čas. Druhá část byla zaměřena především na správnou výslovnost a komunikaci, které bylo opravdu hodně. Díky tomu jsme získali větší jistotu při používání angličtiny.
Ve volném čase jsme poznávali krásy Malty – navštívili jsme hlavní město Valletta, historické město Mdina a také nádhernou oblast Blue Grotto.
Celý pobyt byl pro nás velmi příjemnou a obohacující zkušeností, která nám přinesla zlepšení angličtiny a spoustu krásných zážitků. Zkušenosti a inspiraci můžeme využít nejen v osobním životě, ale také v naší pedagogické práci. Erasmus+ nám ukázal, že učit se nové věci má smysl v každém věku.





Praktické závěrečné zkoušky

Praktické závěrečné zkoušky žáků učebních oborů, které představují důležitý krok k získání výučního listu a završení několikaletého odborného vzdělávání, proběhly během června. Žáci prokazovali své odborné znalosti, praktické dovednosti i schopnost samostatně plnit úkoly odpovídající požadavkům jejich zvoleného oboru. Při práci uplatnili zkušenosti získané během praktického vyučování a potvrdili svou připravenost pro vstup do profesního života.























Předávání maturitních vysvědčení a výučních listů

Předávání maturitních vysvědčení



Dne 28. května se v obřadní síni Vršovického zámečku uskutečnilo předávání maturitních vysvědčení absolventům naší školy. Po úspěšném složení maturitní zkoušky převzali absolventi z rukou vedení školy a třídních učitelů svá maturitní vysvědčení, která







symbolicky završila jejich několikaleté studium. Slavnostní atmosféru umocnila účast rodinných příslušníků, přátel i pedagogů, kteří žáky během jejich studia provázeli.

Předávání výučních listů

Dne 24. června si absolventi oborů Cukrář, Kuchař, Číšník a kombinovaného oboru Kuchař–číšník slavnostně převzali výuční listy a vysvědčení o závěrečné zkoušce. Ceremoniál se konal v nádherných prostorách Brožíkovy síně na Staroměstské radnici. Celou událost provázela slavnostní atmosféra, kterou podpořili žáci Pražské konzervatoře. Ti hráli žákům i předávajícím při jejich nástupu slavnostní fanfáry. Pro všechny zúčastněné se jednalo o nezapomenutelný zážitek.















Akce zaměstnanců školy

Den učitelů

Naši pedagogové měli příležitost navštívit nově otevřený hotel Fairmont Golden Prague, kde se seznámili s jeho zázemím, provozem a nabídkou služeb. Součástí návštěvy byla komentovaná prohlídka hotelových prostor, při níž získali cenné informace o fungování moderního hotelového provozu a aktuálních trendech v oblasti gastronomie a hotelnictví. Celá prohlídka byla zakončená pohoštěním v restauraci Kavka.











Vánoční posezení

V předvánočním čase se uskutečnilo tradiční vánoční posezení zaměstnanců školy i bývalých kolegů. Letos jsme se sešli v restauraci a kantýně La Fresca Pankrác, kde jsme společně strávili příjemný podvečer v přátelské a sváteční atmosféře. Setkání bylo příležitostí ohlédnout se za uplynulým rokem, poděkovat za odvedenou práci a v neformálním prostředí si popovídat s kolegy i bývalými zaměstnanci školy. Nechybělo výborné občerstvení, dobrá nálada ani vzpomínky na společně prožité chvíle.











Rozlučka se školním rokem

V červnu se na pozemku školy uskutečnilo tradiční setkání zaměstnanců školy, které bylo příležitostí k neformálnímu rozloučení s uplynulým školním rokem. Přestože bylo žhavé letní počasí, panovala výborná nálada. Součástí odpoledne bylo opékání buřtů, drobné občerstvení a osvěžení v podobě zmrzliny, která při vysokých teplotách přišla všem vhod. Setkání proběhlo v příjemné a přátelské atmosféře a poskytlo prostor k poděkování za celoroční práci i k neformálním rozhovorům mezi kolegy.









