

Přehled studijních a učebních oborů 2020/2021

Přehled studijních a učebních oborů ve Střední odborné škole a Středním odborném učilišti obchodu a služeb Chrudim pro školní rok 2020/2021, kdy sem nastoupí žáci současných 8. tříd základních škol, je následující:

**ČTYŘLETÉ
STUDIJNÍ OBORY
S MATURITOU**

**4 LETÉ
OBORY**



**GASTRONOMIE (Gastronomie a hotelnictví)
65-41-L/01**

Absolventi najdou uplatnění ve středních technicko-hospodářských funkcích v hotelech, ve stravovacích a ubytovacích zařízeních, např. v restauracích, v provozovnách rychlého občerstvení a dalších provozovnách společného stravování, v penzionech. Uplatní se ve vedoucích pozicích v hotelových a gastronomických službách, cateringových službách, jako samostatní podnikatelé v gastronomii, číšníci – specialisté, kuchaři, obchodní zástupci potravinářských firem či odborní poradci v gastronomii.

**INFORMATIKA S ROZŠÍŘENOU VÝUKOU CIZÍCH
JAZYKŮ
18-20-M/01**

Čtyřletý studijní obor je určen pro uchazeče, kteří chtějí spojit tvrdé dovednosti IT oboru s měkkými dovednostmi komunikace. Poptávka na trhu práce právě po těchto dovednostech roste a absolvent, který umí používat IT a zároveň komunikovat ať již s pracovním týmem, zákazníkem či médií, je žádan. Odborné předměty Informačních technologií jsou podpořeny výukovými hodinami jazyků a i ti žáci, kterým jazyk zatím problémy činí, se jej mají možnost naučit.



V průběhu studia se úspěšní žáci mohou přihlásit ke složení školou podporované zkoušky EDCL a jazykové zkoušky Cambridge English. Zkoušky Cambridge English jsou uznávány prakticky na všech univerzitách anglicky hovořících zemí i v ostatních státech

světa. Jako doklad o dosažené jazykové úrovni je uznává většina univerzit, zaměstnavatelů a institucí po celém světě, včetně ČR. Cílené vzdělávání v oblasti IT může student zakončit kromě maturitní zkoušky i certifikátem ECCL/ICDL, který zahrnuje celou škálu vzdělávacích a certifikačních programů v oblasti přenositelných digitálních kompetencí.

Absolvent informatiky s rozšířenou výukou cizích jazyků je schopen vykonávat činnost kvalifikovaného odborníka v oblasti IT s aktivním využitím komunikačních dovedností v anglickém, německém, v případě zájmu i ruském jazyce. Má potřebné technické znalosti a dovednosti z oblasti hardwaru a softwaru, počítačových sítí a technických prostředků přenosu dat.

**TŘÍLETÉ UČEBNÍ
OBORY S VÝUČNÍM
LISTEM**

**3 LETÉ
OBORY**

**CUKRÁŘ
29-54-H/01**



Absolventi se uplatní v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobců, hotelových cukrárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Jsou schopni zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrářských výrobků, vyrábět kompletní sortiment cukrářských výrobků, případně cukrovinkářských výrobků, včetně jejich dohotovování a zdobení, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven a vykonávat činnosti související s prodejem cukrářských výrobků. Umí hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků dle norem.

**ČÍŠNÍK – BARMAN – BARISTA
65-51-H/01**

Absolvent tohoto oboru dokáže servírovat jídla a nápoje, připravit a aranžovat slavnostní tabuli, míchat nápoje, připravit jídlo před hostem, organizovat gastronomické akce, připravovat kávové speciality, zajistit kompletní servis pro hosty, zajišťovat provoz výrobních i odbytových středisek a mnoho dalších dovedností.

**KUCHAR-ČÍŠNÍK (dvouobor)
65-51-H/01**

Absolventi se uplatní ve velkých, středně velkých i malých provozovnách. Znají technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich technologickou využitelnost.

Ovládají techniku obsluhy, sestavují nabídkové listy služeb a výrobků a realizují jejich odbyty, provádějí vyúčtování. Zajišťují provoz výrobních a odbytových středisek, využívají technologická zařízení, organizují činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vedou příslušnou dokumentaci provozovny. Ovládají minimálně dva světové jazyky.



**KUCHAR (catering)
65-51-H/01**

Absolvent oboru ovládá technologii přípravy pokrmů a nápojů i přípravu jídel teplé a studené kuchyně, teplých a studených moučnicků pro běžné i slavnostní příležitosti včetně jídel dietních. Zvládá také techniku expedice jídel a nápojů, techniku obsluhy, dokáže sestavit nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyty či provést vyúčtování. Umí zajišťovat cateringové služby, vést příslušnou dokumentaci provozovny, ve styku s hostem jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích. Ovládá základní poznatky z oblasti účetnictví, podnikového managementu, marketingu a psychologie styku s veřejností.

**PRODAVAČ
66-51-H/01
Prodavač – specialista prodeje
Prodavač – aranžér**

Absolventi se uplatní jako prodavači nebo pokladníci v obchodě, mají základní odborné předpoklady i pro roli soukromého podnikatele v oblasti obchodu. Ovládají přípravu a úpravu zboží různého sortimentu k prodeji, předvedení zboží zákazníkovi i s náležitým odborným výkladem, prodej zboží, vystavení náležitých dokladů či vyřízení reklamace zákazníka. Dále jsou schopni pracovat se stroji a zařízením prodejny, nástroji a pomůckami určenými k dělení, vážení a měření zboží. Ovládají minimálně jeden světový jazyk.



TECHNOhrátky 2018/2019



Pardubický kraj



www.sos-sou.chrudim.cz | www.klickevzdelani.cz/technohratky

„DŘEVĚNÝ“ DORT K TÁTOVÝM NAROZENINÁM

Původně uvažovala o pardubické Potravině, ale když do její budovy poprvé vstoupila, připadala si prý jako v bludišti. Svůj zájem tak Petra Cabicarová z Dašic nasměrovala do SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim. Informace o ní získala nejprve na burze škol, poté si ji prohlédla při dnu otevřených dveří a pak už se tam přihlásila na obor cukrář. Ani po vyučení však odtud nespáchala a dnes už je studentkou 2. ročníku nástavbového studia oboru podnikání. Jenže ani to nemusí být konec jejího spojení s chrudimskou školou – možná zde bude už brzy působit jako paní mistrová...

DOTAZNA

Co vás vlastně přivedlo do království dortů a zákusků?

Odmalička mě bavilo domácí pečení s maminkou. Není sice cukrářka, ale pekly jsme spolu vánoční cukroví a dorty na různé oslavy. Všem chutnaly.

Pardubickou Potravinu jste zavrhla, ale čím vás naopak zaujala Chrudim?

Tam se mi líbilo hned na první pohled. Moderní vybavení, přátelské prostředí, výborné podmínky pro cukrářskou praxi.

Když jste do školy v září nastoupila, splnila vaše očekávání?

Prostřednictvím Facebooku jsem se už před nástupem do školy zkontaktovala s několika dalšími spolužačkami. Pak už bylo jednodušší zapojit se do kolektivu. Škola je jinak super, učitelé jsou ochotní a vstřícní, panuje zde spíše rodinná atmosféra.

Zpočátku jste musela zvládat i neznámé věci – s čím jste se nejvíc trápila?

Teorie byla bez problémů, ale na praxi v cukrárně mě zpočátku stálo hodně úsilí, aby byl dort rovný, a ne hrbolatý.

Jaké dorty děláte nejraději?

Hlavně ovocné. Kuriózní, dvoupatrový dort jsem vyráběla k narozeninám pro tátu – byl to totiž „dřevěný“ dort. Protože je truhlář, tak jsem mu na něj přidala kladívka, dláta, pilníky a hřebíčky.

Pravidelně jste se účastnila soutěží odborných dovedností – jaké jsou vaše největší úspěchy?

První soutěží byly Cukrářské slavnosti v Mladé Boleslavi, kam jsem ve druhém ročníku vezla svatební dort, s nímž mi radila paní mistrová Jana Matějů. A hned se mi s ním podařilo zvítězit. O rok později jsem na stejné akci obsadila s valentýnskou dárkovou krabicí druhé místo. Zúčastnila jsem se ještě soutěže Gastro Vítana Cupu v Hradci Králové, kde jsem skončila také na druhé příčce.

Co se vám líbí na oboru cukrář?

Je to hezká a voňavá profese. Hodně mě baví práce s mandlovkou a modelování různých prvků – postavíček, zvířat i dalších ozdob. Ráda vymyslím nové chutě a kombinace.

Jakou máte představu o své budoucnosti?

Jednou bych si ráda otevřela vlastní cukrárnu v nějakém větším městě – třeba v Pardubicích nebo v Hradci Králové. A myslím, že by mě bavilo stát se také učitelkou odborného výcviku v naší chrudimské škole.

Proč by si podle vás měli žáci základních škol vybrat obor cukrář?

Tento obor je určený především těm, které cukrařina baví, jsou přemýšliví a kreativní. V Chrudimi se jim bude líbit. Je zde velice příjemné prostředí a učitelé hodně naučí.

„Obor cukrář je určený těm, které cukrařina baví, jsou přemýšliví a kreativní.“



ZE ŠKOLNÍ NÁSTĚNKY

PROČ JÍT PŘÁVĚ SEM

1. Uznávaná kvalita: Škola obdržela čestné uznání Hospodářské komory ČR za vysokou úroveň praktické přípravy žáků potvrzenou mnoha úspěchy v oborových soutěžích.



2. Moderní výuka: Skladba nových oborových zaměření reaguje na aktuální trendy pracovního trhu a poptávky zaměstnavatelů.

3. Ceněné benefity: Příjemné prostředí a rodinnou atmosféru doplňují zahraniční stáže a praxe, nadstandardní kurzy, exkurze a nejrůznější sportovní aktivity.

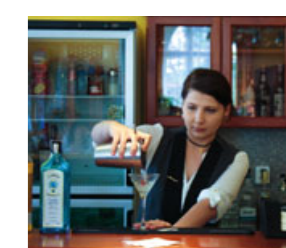
HVĚZDA (ZE) ŠKOLY

Viktorija Koval přišla z ukrajinského Ternopilu do Čech teprve před třemi a půl lety za maminkou, která tu pracovala. Vaření jí vždy bavilo, a tak se rozhodla přihlásit v Chrudimi na obor kuchař. „Neuměla jsem tehdy vůbec nic česky, ale pan ředitel je skvělý a přijal mě. Na pohovor jsem přijela s tátou, který mi překládal,“ vzpomíná dnes dvacetiletá studentka nástavbového oboru podnikání. Zkraje svého pobytu trávila spoustu času se slovníkem, aby se lépe dorozuměla. **S vařečkou v ruce jí to naopak od začátku šlo skvěle.** V „prváku“ obrečela zisk třetího místa na Gastronomických slavnostech M. D. Rettigové v Litomyšli, následující dva roky však už soutěž ovládla a zlato přivezla i ze soutěže **O bramborovou pochoutku Vysočiny.** Za píli, zarputilost a odhodlání, s nímž se chystá za rok na maturitu z češtiny, jí TECHNOhrátky udělují symbolický titul Hvězdy (ze) školy.



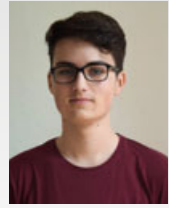
VÍTE, ŽE...

- ... škola poskytuje zdarma pracovní oblečení pro žáky oborů kuchař, cukrář i gastronomie a hotelnictví, navíc přispívá na IT a jazykové certifikáty?
- ... zájemci o studium z řad žáků základních škol mohou každoročně v lednu absolvovat přijímacíky na nečisto?
- ... žáci tříletých oborů si vydělávají peníze za produktivní práci při odborném výcviku podle kvality své práce?
- ... škola přispívá na výjezdy žáků do zahraničí a podporuje a odměňuje oceněné žáky z oborových soutěží?

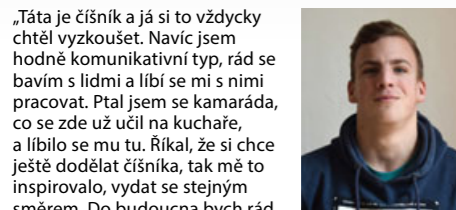




INSPIRACI NAŠLI DOMA Proč jste si vybrali svůj obor?



„Bydlím v Chrudimi, nechtěl jsem dojíždět, a navíc mě zajímaly obory, kde je informatika a ekonomika, takže zde mám ideální spojení. Se spolužákem jsme se rozhodli nastoupit sem společně. Bávám mě práce s počítačem a tady se o ní dozvím spoustu nového. Je důležité orientovat se v cizích jazycích už na základní škole, to dost učení usnadní. Chtěl bych zkusit vysokou školu, líbila by se mi Fakulta informatiky a managementu na univerzitě v Hradci Králové.“
Martin Brokeš, 19 let, 4. ročník oboru informatika v ekonomice



„Táta je číšník a já si to vždycky chtěl vyzkoušet. Navíc jsem hodně komunikativní typ, rád se bavím s lidmi a líbí se mi s nimi pracovat. Ptal jsem se kamaráda, co se zde učil na kuchaře, a líbilo se mu tu. Říkal, že si chce ještě dodělat číšníka, tak mě to inspirovalo, vydat se stejným směrem. Do budoucna bych rád zkusil zahraničí, teď v létě bych měl jet na měsíc do Anglie, chci získat zkušenosti. Kamarád takhle jezdí už dlouho a vezme mě s sebou.“
Jaroslav Čihák, 19 let, 2. ročník oboru číšník



„Už odmalička jsem vařila, hlavně s tetou, která je vyučená kuchařka, a moc mě to baví. Líbí se mi, že se na škole naučím zase spoustu nových věcí, ať je to studená kuchyně, rauty nebo další nové inspirace. Kuchařina je prostě dobrý obor. Když se budu snažit, vím, že se dostanu dál a můžu mít hezkou kariéru.“

Po škole se chci pokusit o nástavbu v oboru podnikání a pak už vyrazit vařit.“

Nikola Daňková, 17 let, 3. ročník oboru kuchař-číšník

„S babičkou jsem odmala skoro každý víkend pekla a modelovala a moc mě to bavilo. Mě tři sestřenky jsou vyučené cukrářky, které chodily do této školy, což mě inspirovalo. A teď sem chci jít navíc i sestra. Je zde úžasný kolektiv, i s paní učitelkou třídní a mistrovými – hodně toho naučí a jsou také lidsky moc fajn. Po škole si chci dodělat nástavbu a pak už se těším do praxe. Nejvíce mě baví modelování, kde zapojím fantazii.“

Tereza Kyselá, 17 let, 2. ročník oboru cukrář



VIZITKA ŠKOLY

Adresa:
SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim
Čáslavská 205
537 01 Chrudim

Kontaktní údaje:
Tel.: + 463 354 601
E-mail: skola@sos-sou.chrudim.cz
Web: www.sos-sou.chrudim.cz

Facebook: www.facebook.com/sossou.chrudim

Ředitel: Mgr. Jaroslav Kořínek



Moderní škola s tradicí poctivé výuky

Budova SOŠ a SOU obchodu a služeb v Chrudimi upoutá návštěvníka už svým lehce aristokratickým vzhledem. Sto let stará secesní stavba uprostřed parku však uvnitř skrývá moderně vybavené učebny i pracoviště. A stačí jen pár okamžiků, aby návštěvník ucítil, jak zde na něj dýchá přátelská, až rodinná atmosféra. Ředitel Mgr. Jaroslav Kořínek však k těmto přednostem přidává hned další – důraz na kvalitu a odbornost.

PTÁME SE

Jak byste co nejvíce charakterizoval vaši školu?

Jsme moderní škola s tradicí poctivé výuky. Moderní jsme nadstandardní výukou, vybavením i zaměstnáním oborů, které jsou žádané na trhu práce. To, že pořádáme velké množství odborných kurzů, podporujeme multimediální výuku a možnost získat jazykové a IT certifikáty s podporou školy, se stalo samozřejmostí. Z tradice naší školy čerpáme při poctivé výuce řemesla – ta je často oceňována nejen při odborných soutěžích, ale i institucemi, například Hospodářskou komorou ČR.

Setkají se u vás žáci s moderními technologiemi a jsou připraveni na vstup do zaměstnání?

Moderní technologie jsou samozřejmostí u oboru informatika, kde je bohužel vývoj až překotný. Předloni jsme například dokončili nákladem půl milionu korun komplexní pokrytí areálu školy řízenou WiFi sítí, která umožňuje přístup k internetu žákům i zaměstnancům a je možno ji využít pro další výukové i technické účely. Od září 2018 je k dispozici nová učebna odborné výuky pro obory kuchař a cukrář včetně vybavení.

Nabízí gastronomie dobrou životní perspektivu?

Nabídka pracovních míst v gastronomii je obrovská, stačí si rozkliknout jakýkoliv portál s poptávkou zaměstnanců tohoto odvětví. Platové nabídky pro kuchaře často přesahují hranici 30 000 Kč měsíčně. Přestože každá televizní stanice má pořad se svou kuchařskou hvězdou, a nelze tudíž o popularitě kulinářství pochybovat, školy nestačí produkovat absolventy,

kteří trh práce požaduje. A to jsme se ještě nezmiňovali o možnostech pracovního uplatnění v zahraničí.

Proč by si žáci základních škol měli vybrat vaši školu?

Pokud bych byl já žákem posledního ročníku základní školy, určitě bych si našel čas a navštívil bych školu, která mne bude směřovat do mé profese budoucnosti. Zajímala by mne kvalita výuky, úspěchy v soutěžích odborných dovedností a znalostí a možnosti odborného růstu. Návštěva školy také odhalí atmosféru a vnitřní klima školy, ohoťu vyučujících a schopnost pomoci. Zajímalo by mě i o akce školy – ať sportovní, či profesní. Důležité je i vybavení a moderní učební pomůcky. V tomto směru se nemáme za co stydět. Naopak.

Jaké je uplatnění absolventů na pracovním trhu?

Zájem gastronomických provozů o absolventy je velký, už od jara se předhánějí s nabídkami pro žáky posledních ročníků. Některé řetězce dokonce oslovují veřejnost s nabídkou pracovních míst na pozici prodávač na billboardech.

Absolventi oboru informační technologie mají dveře otevřené prakticky všude. O uplatnění našich absolventů nemám pražádné obavy.



„Moderní jsme nadstandardní výukou, vybavením i zaměřením oborů.“

„Děkuji“ je pro mne nejlepší motivace

Jednadvacetiletému Romanu Žurkovi se službové obory v SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudimí zamlouvají. Poté, co se zde vyučil v oboru kuchař a dokončil nástavbu, se rozhodl ještě zdokonalit své obchodnické dovednosti v oboru prodávač, kde je dnes ve druhém ročníku. Se svým výběrem je nadměrně spokojený a už stihl dokonce prorazit i na celostátní soutěži.

PŘÍBĚH

„Pocházím kousek od Chrudimi z Vranova, a když jsem si vybíral školu, lákaly mě služby. Jsem rád mezi lidmi, tak jsem volil podle toho. Nejřív jsem se vyučil na kuchaře, což mě taky moc baví, a myslím si, že pro to mám vlohy. Jako prodávač si ale s lidmi užiju víc komunikaci, kterou mám rád. Těší mě, když mohu zákazníkům poradit – a slyšet od nich zdánlivě obyčejné „děkuji“, je pro mě ta nejlepší motivace a ocenění,“ popisuje Roman, co se mu na jeho oboru zamlouvá.

V jeho rodině gastronomie ani služby tradici nemají, je tedy průkopníkem, který se vydal novým směrem. Ve škole si se spolužáky hned zkraya sedl a pochvaluje si, jak mají příjemný a rozumný kolektiv. Učení zvládá hravě, od ruky mu jde i ozdobné balení dárků, lahvi nebo bonboniér a oceňuje, že se ve škole přiučí i něčemu z obchodu a ekonomiky. Po škole by sice už rád vyrazil do práce, do budoucna se však chystá vystudovat vysokou školu právě se zaměřením na obchod a ekonomiku.

„Hlavně mě baví oblast elektroniky, v takovém obchodě by se mi jednou líbilo pracovat. Správný prodáváč musí znát i návody, měl by zákazníkovi umět vysvětlit, jak co funguje, a doporučit vhodný produkt.“

V potravinách by zase měl zvládat zodpovědět otázky týkající se nutričních hodnot, poradit, co to konzumentovi dá, a říct, co je zdravé, nebo poradit kvalitní výrobek. Od toho máme předmět zbožíznalství, kde se učíme rozumět produktům,“ vysvětluje tajemství své profese.

Sám si potrpí na pořádek a pečlivost. Když jde nakupovat, všimá si práce svých budoucích kolegů a přiznává, že má občasnou tendenci z regálů trochu porovnat. Když je obchod neuspořádaný, výrobky nejsou logicky zařazené a není jasné, kam se má zákazník vydat pro který produkt, dovede ho to pěkně otrávit. Právě jeho pečlivost byla jednou z vlastností, které rozhodly, že jej škola vyslala v dubnu 2018 do Ústí nad Labem na celostátní soutěž Prodavač – a on odtud přivezl první místo!

„Bylo zajímavé změřit síly s konkurencí a nabrat nové zkušenosti. Byly tam paměťové testy, cvik balení – bonboniéra, láhev a zákusky, otázky z zbožíznalství, technika prodeje a angličtina. Museli jsme také poznat vzorky zboží a přesně určit, co to je. Podle všeho se letos zapojím znovu. Jestli mi vyjde obhajoba, netuším, ale budu se snažit.“

Posledně jsem nad tím vůbec nepřemýšlel. Prostě

jsem jel, protože jsem byl vybrán, tam jsem to vystříhl – a bylo. Pan ředitel mi pogratoval a pak jsem byl pozván i na schůzku ke starostovi Chrudimi,“ vzpomíná úspěšný mladík.

TECHNOhrátky mu drží palce na cestě za obhajobou titulu!



„Jako prodáváč si s lidmi užiju víc komunikaci, kterou mám rád.“



Žáci už tradičně prezentují za velkého zájmu veřejnosti své výrobky na akcích Velikonoce či Dožínky na zámku v Pardubicích.



V rámci sportovně-turistického kurzu ve druhém ročníku dojde třeba i na jízdu na minikarách.



Takovými krásnými výrobky se pravidelně chlubí absolventi kurzu pečení perníčků.



Sport, kterému se ve škole mimořádně daří, je stolní tenis – chrudimští studenti jsou nejlepší v okrese.



Plesy maturitních ročníků se konají pravidelně ve Velkém sálu Regionálního muzea v Chrudimi.

OPSÁNO Z TABULE

MODERNIZUJÍ SVÉ ZÁZEMÍ



SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim neustále modernizuje své zázemí. V posledních dvou letech zde proběhly dvě velké investiční akce. V září 2018 se otevřela

nová učebna odborného výcviku pro budoucí kuchaře a cukráře. Prostorná učebna vznikla rekonstrukcí původního půdního prostoru nákladem sedmi milionů korun a financována byla z prostředků Evropské unie i Pardubického kraje. Už v roce 2017 se podařilo částkou ve výši půl milionu korun komplexní pokrytí areálu školy řízenou WiFi sítí. Ta nyní umožňuje přístup k internetu všem zaměstnancům a žákům školy.

VOZÍ NEJCENNĚJŠÍ VAVŘINY

Ze soutěží odborných dovedností vozí žáci SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim pravidelně nejceněnější vavřiny. Na jaře 2018 byla postrachem soupeřů zejména kuchařka a cukrářka Kateřina Pochobradská (na snímku), která triumfovala v nejprestižnějších soutěžích – na



Cukrářských slavnostech v Mladé Boleslavi a jako absolutní vítězka **Gastro Hradec Vitana Cup.**

V jejich stopách se vydal **Roman Žurek**, jenž vyhrál na celostátní soutěži **Prodavač roku** určené pro žáky prvních ročníků. K těmto šampionům se po **Gastro-nomických slavnostech M. D Rettigové** v Litomyšli přidaly také **Viktoria Koval** a **Eliška Horáková**, které v kuchařském soutěži obhájily prvenství.

NAKRMLI I VLÁDNÍ DELEGACI

Zlaté ručičky kuchařů, cukrářů a číšníků ze SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim si získaly věhlas nejen v tomto městě. Žáci se svými vyučujícími zařizují ročně i **dvanáct rautů pro významné akce a organizace.** V roce 2018 v pardubické hokejové hale uchystali v rámci Olympiády dětí a mládeže **raut pro 400 sportovců a členů doprovodu.** Mezi „stálé zákazníky“ patří Svaz průmyslu a dopravy, Krajská hospodářská komora i Pardubický kraj, pro nějž připravují občerstvení na akce **Velikonoce na zámku nebo Dožínky.** Studenti připravovali také **oběd pro vládu**, která měla výjezdní zasedání v Pardubicích, a skvěle zvládli i pohoštění po slavnostním **vyhodnocení projektu TECHNOhrátky** v lednu 2019.



VE ZNAMENÍ KURZŮ

Významným benefitem pro žáky SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim je možnost absolvovat zde v rámci nadstandardní výuky **celou škálu odborných kurzů.** Tyto specializační kurzy navazují na projekty, které škola před časem realizovala z prostředků Evropské unie v rámci udržitelnosti, a samozřejmě **přispívají i ke zvýšení kvality výuky.** Zájemci se tak zapojují nejen do klasických kurzů, jako je **baristický či barmanský**, ale pronikají například také do tajemství **studené kuchyně, minutek, listového těsta, přípravy a výroby perníčků, svatebních dortů, čajového pečiva, restauračních moučníků nebo pálené hmoty (větrníků).**



SPORTU SE ZDE DAŘÍ

Žáci gastronomické školy SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim se musejí hýbat. Pravidelně tak jezdí **na celou řadu sportovních turnajů**, ať už jde o fotbal, fotbal, basketbal, florbal, nebo stolní tenis, v nichž se jim obzvláště daří. Důkazem je třeba **první místo ve stolním tenisu v chrudimském okrese** nebo celkové vítězství na akci **10 dní florbalu v České Třebové.** O to, aby v každé třídě vládł správný týmový duch, se postarají na úvod studia **adaptační dny** v Chrudimi