CO SI VYBRAT

Přehled studijních a učebních oborů 2024/2025

Přehled studijních a učebních oborů na Střední odborné škole a Středním odborném učilišti obchodu a služeb Chrudim pro školní rok 2024/2025, kdy sem nastoupí současní žáci osmých tříd základních škol, je následující:

ČTYŘLETÉ STUDIJNÍ OBORY S MATURITOU

4 LETÉ OBORY

GASTRONOMIE (Gastronomie a hotelnictví)

65-41-L/01

Máš rád gastronomii? Bavilo by tě pracovat v hotelnictví nebo cestovním ruchu? Chceš se připravovat ve škole, kde gastronomii rozumí?

Co se naučíš?

- Technologii přípravy pokrmů a nápojů,
- jednoduchou i složitou obsluhu hostů,
- organizovat a zajistit hotelové služby včetně recepčních,
- zajišťovat cateringové služby, vést příslušnou dokumentaci provozovny,
- sestavit nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provést vyúčtování,
- ve styku s hostem jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích,
- základní poznatky z oblasti účetnictví, podnikového managementu, marketingu a psychologie styku s veřejností.

INFORMAČNÍ TECHNOLOGIE

18-20-M/01

Baví tě práce na PC? Chceš se naučit pracovat s grafikou, databázemi, otevřít dveře k algoritmizaci a programování? Chceš se naučit ovládat prakticky výrobu reklamních předmětů a prvků vizuální identity? Potřebuješ "rozmluvit" anglicky, znát základy německého jazyka a obstát při přijímacích pohovorech? Chceš spojit IT dovednosti s jazykovými, tak, jak to potřebuje trh práce?

Co se naučíš?

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 médii, je žádán. Odborné předměty Informačních technologií tvoří 40 % celého objemu učiva. Jsou podpořeny výukovými hodinami jazyků a i ti žáci, kterým jazyk zatím problémy činí, mají možnost se ho naučit.

TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY S VÝUČNÍM LISTEM

3 LETÉ OBORY

CUKRÁŘ

29-54-H/01

Máš rád sladké? Láká tě tvořit z těst, čokolády a karamelu? Baví tě vymýšlet nové chuťové variace?

Co se naučíš?

- Vyrábět kompletní sortiment cukrářských výrobků – dorty, zákusky, kalíšky, koláče a slané pečivo, zmrzlinu a cukrovinky,
- zdobit tradičně i s použitím moderních technologií,
- obsluhovat stroje a zařízení pro cukrářskou výrobu,
- prezentovat, balit a distribuovat zboží.

ČÍŠNÍK

65-51-H/01

Máš rád gastronomii? Jsi komunikativní? Baví tě připravovat slavnostní tabule, míchat nápoje, připravovat kávové speciality?

Co se naučíš?

- Servírovat jídla a nápoje,
- připravit a aranžovat slavnostní tabuli,
- připravit jídlo před hostem,
- organizovat gastronomické akce,
- zajistit kompletní servis pro hosty,
- organizovat gastronomické akce,
- zajišťovat provoz výrobních i odbytových středisek a mnoho dalších dovedností.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK (dvouobor)

65-51-H/01

Máš rád gastronomii? Rád jíš a bavilo by tě připravovat jídlo pro druhé? Baví tě míchání nápojů, obsluha hostů?

Co se naučíš?

- Technologii přípravy pokrmů a nápojů,
- přípravu jídel teplé a studené kuchyně, teplých a studených moučníků pro běžné i slavnostní příležitosti včetně jídel dietních,
- techniku expedice jídel a nápojů, techniku obsluhy,
- sestavit nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provést vyúčtování,
- zajišťovat cateringové služby, vést příslušnou dokumentaci provozovny.
- ve styku s hostem jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích,
- základní poznatky z oblasti účetnictví, podnikového managementu, marketingu a psychologie styku s veřejností.

KUCHAŘ

65-51-H/01

Obsah studia – viz kuchař – číšník (dvouobor).

PRODAVAČ

66-51-H/01

Jsi komunikativní? Umíš ostatním podat jasné informace? Bavila by tě práce s lidmi, prezentace zboží a třeba i práce v e-shopu?

Co se naučíš?

- Přejímat, kontrolovat, skladovat, prezentovat a prodávat zboží,
- přijímat a vyřizovat objednávky, provádět peněžní transakce a vystavovat doklady související s prodejem zboží,
- pracovat na různých pokladních systémech,
- aplikovat poznatky z marketingu a propagace,
- obsluhovat e-shop – navádět nové zboží, upravovat popisy a fotografie, vyřizovat objednávky,
- zhotovovat poutače, nápisy i transparenty k upoutávce zboží, dekorovat zboží, aranžovat zboží.

STIPENDIJNÍ PROGRAM PARDUBICKÉHO KRAJE

Kam pro informace: Podrobné informace o stipendijních programech naleznete na **www.klickevzdelani.cz**.

SPECIÁLNÍ VYDÁNÍ PRO STŘEDNÍ ODBORNOU ŠKOLU A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ OBCHODU A SLUŽEB CHRUDIM

TECHNOhrátky info 2023

SOŠ A SOU OBCHODU A SLUŽEB CHRUDIM

Pardubický kraj

TECHNOhrátky

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

RADĚJI ZA BAREM NEŽ PŘED TABULÍ

„Jsem velice komunikativní člověk. Baví mě povídat si s lidmi, smát se na ně a předávat jim energii," říká o sobě Sára Pešková a její široký úsměv tato slova jen potvrzuje. Osmnáctiletá dívka z Hlinska chtěla být původně učitelkou, ale okolnosti se postaraly o to, že dnes dokončuje první ročník oboru číšník–barman–barista na SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim. Z následujícího povídání je patrné, že to byla správná volba.

DOTAZNA

Jak to bylo s vaší zamýšlenou pedagogickou kariérou?

Po základní škole jsem nejprve studovala pedagogické lyceum v Litomyšli. Nebyla jsem tam však úplně spokojená a také kvůli zdravotním důvodům jsem přešla do chrudimské gastro školy.

Nebyl to přece jen odvážný přestup do zcela odlišného prostředí?

Ne tak docela. Určitou zkušenost jsem měla, protože už v patnácti letech jsem chodila na brigádu do hospody na Veselém kopci. Obsluha hostů i veškerý servis okolo mě moc bavily. Uvažovala jsem, že bych se této profesi mohla věnovat, ale nakonec jsem se rozhodla pro lyceum.

To jste však už asi do hospody nechodila…

Do hospody ne, ale do kavárny! Kamarádka mi doporučila jednu v Hlinsku, kde zrovna sháněli obsluhu. Vydržela jsem tam rok a byla jsem velice spokojená. Teď už však zase pomáhám v jiné kavárně třikrát až čtyřikrát týdně.

Proč jste se vlastně rozhodla pro studium na chrudimské gastro škole?

Zpočátku to byla asi blízkost od domova a dobré dopravní spojení. Hodně pomohl pan ředitel, protože ve škole nebylo volné místo, ale když se pak jedno uvolnilo, hned mi zavolal. Jistotu jsem získala až týden před začátkem školního roku.

Co na této škole nejvíc oceňujete?

Na první pohled to byl její vzhled a hned poté atmosféra, která tam na mě okamžitě dýchla. Máme úžasné učitelky odborného výcviku. Jsou velice přátelské, komunikativní a ochotné. Když potřebujeme, vše nám vysvětlí a ochotně poradí. Předávají nám své neocenitelné rady a zkušenosti. Ale skvělí jsou zde i ostatní učitelé.

„Baví mě povídat si s lidmi, smát se na ně a předávat jim energii."

Vy jste hned na počátku prvního ročníku dosáhla velkého úspěchu na prestižní mezinárodní soutěži Sweet Cup 2022 – jak se vám to podařilo?

Na soutěž do Prešova jsem jela bez jakékoliv přípravy nebo absolvovaného kurzu. Čerpala jsem jen ze své předcházející praxe a znalostí. Před začátkem jsem se hodně bála. Na druhou stranu jsem si řekla, proč to nezkusit, a navíc mě vytipoval i pan ředitel a tomu se neodmlouvá.

Co bylo vaším úkolem?

V určitém časovém limitu jsem musela připravit dvě espressa a dvě kapučína i s veškerým servisem. Následně jsem před porotou odprezentovala svůj postup.

Jakou máte představu o své budoucnosti?

Po vyučení bych ještě ráda získala maturitu a pak nastoupila do nějaké příjemné kavárny. Časem bych samozřejmě ráda rozjela i něco svého. Sama trpím celiakií, což je autoimunitní onemocnění způsobené nesnášenlivostí lepku. Proto bych právě celiakům ráda nabídla v rámci bezlepkové diety zákusky a sladké pochoutky.

ZE ŠKOLNÍ NÁSTĚNKY

PROČ JÍT PRÁVĚ SEM

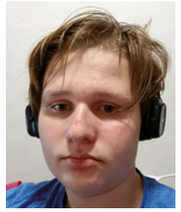
1. Uznávaná kvalita: Škola je držitelem čestného uznání Hospodářské komory ČR za vysokou úroveň praktické přípravy žáků potvrzenou mnoha úspěchy na oborových soutěžích.

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.

HVĚZDY (ZE) ŠKOLY

To, že budoucí cukráři a kuchaři ze SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim excelují na **regionálních i mezistátních soutěžích odborných dovedností**, lze u školy s převažujícím gastronomickým zaměřením očekávat. Pro mnohé překvapující je však skutečnost, že stejně skvěle si vedou i žáci z úplně odlišného oboru – **informační technologie**. Vítězem okresního kola v konverzační soutěži z anglického jazyka se stal student prvního ročníku **Vojtěch Tomeš** (na snímku), jenž následně skončil druhý v rámci Pardubického kraje a těsně mu uniklo republikové finále! Maturant **Michal Bleha** zase postoupil v těžké konkurenci do krajského kola v **ekonomické olympiádě**. Tyto výsledky potvrzují nejen mimořádné nadání, ale také velice kvalitní výuku ze strany jejich pedagogů. TECHNOhrátky všem udělují symbolický titul **Hvězdy (ze) školy**.



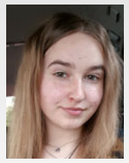
VÍTE, ŽE...

- **... 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 přijímačky 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?

ANKETA

KREATIVITA A KONTAKT S LIDMI

Proč jste si vybrali svůj obor?



„Ráda míchám různé chutě a chtěla jsem školu s bohatým kontaktem s lidmi. Z nástupu jsem měla strach, ale brzy mě přešel – je tu velmi příjemné prostředí i vstřícní učitelé, kteří nám rádi pomáhají. Při studiu se toho hodně naučím. Už mám za sebou barmanský kurz a čeká mě ještě barista. Nejvíc mě baví právě kontakt s různými lidmi, ráda je pozoruji, co z každého vyzařuje. Chtěla bych pracovat v nějaké dobré restauraci, kavárně či baru."
Veronika Horáčková, 16 let, 1. ročník oboru číšník

„Už odmala vařím. Děda s babičkou mají bistro a často jsem jim tam chodil pomáhat. Volba byla jasná a rozhodně bych neměnil. Nejraději mám přípravu masa. Při praxi v reálných restauracích, kde připravujeme kompletní jídla, si vyzkoušíme úplně všechno, což je k nezaplacení. A pak také účast na různých soutěžích je super. Po škole půjdu pracovat k babičce do bistra, rád bych ale také cestoval do zahraničí a získával tam další zkušenosti. Velkým snem je mít vlastní restauraci a získat Michelinskou hvězdu."
Daniel Bureš, 17 let, 2. ročník oboru gastronomie a hotelnictví

„Odmalička mě bavilo pečení s babičkou. První dojmy na škole byly skvělé, moc se mi tu líbilo. Baví mě kreativita práce, různé změny a úpravy. Je to dost akční škola, v níž je stále co dělat. Po vyučení bych ráda právě na této škole získala i maturitu a pak šla někam pracovat, abych si cukrařinu osvěžila. Pokud vše dobře půjde, jednou bych chtěla mít svou vlastní cukrárnu."
Markéta Orsáková, 18 let, 3. ročník oboru cukrář

„Mám rád jídlo, rád ho připravuji a servíruji. To je to, co mě nejvíc baví – vymýšlet, jak bude jídlo na talíři upravené k servírování. To, že máme praxe v restauracích a můžeme předvést své kulinářské schopnosti, hodnotím kladně. Navíc naši mistři a mistrové jsou na profesionální úrovni. Kuchařina je pro psychicky odolné, soběstačné a spolehlivé jedince, navíc musíte umět komunikovat v týmu. Pracovní sen zatím nemám, ale každopádně chci zůstat u tohoto řemesla."
Tomáš Rabas, 23 let, 3. ročník oboru kuchař

VIZITKA ŠKOLY

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

Kontaktní údaje:
Tel.: +420 463 354 601
E-mail: skola@sos-sou.chrudim.cz
Web: www.sos-sou.chrudim.cz

Facebook: www.facebook.com/sossou.chrudim
Instagram: https://www.instagram.com/sossouchrudim

Ředitel: Mgr. Jaroslav Kořínek

Sázka na kvalitu, odbornost a vstřícné prostředí

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 pozval žáky základních škol, aby si zvolili studium některého z vašich vyučovaných oborů?
Rád bych pozval žáky základních škol, aby využili možnosti návštěvy naší školy v rámci projektu TECHNOhrátky, při dnech otevřených dveří či při individuální návštěvě. Aby si přišli prohlédnout příjemné prostředí moderně vybavené školy a nasáli vstřícnou atmosféru a vůni čerstvě upečeného cukroví ze školních cukrářských dílen.

Co považujete za největší přednosti vaší školy?
Mezi přednosti školy patří především její dobré renomé. Žáci mají možnost získat odborné certifikáty nad rámec obsahu oboru – mezinárodní certifikát ECDL, barmanské kurzy a podobně. Plusem je určitě také příjemné prostředí a pozitivní klima školy.

Jaké benefity nabízíte svým žákům? Jsou absolventi dobře připraveni na praxi?
Výhodou, kterou ocení žáci i ostatní návštěvníci školy, je příjemné prostředí a klima školy. Výuku vedou skuteční mistři svého oboru, kteří mají zkušenosti nejen ze zahraničního a firemního působení, ale jsou i sami úspěšní v odborných soutěžích. Odborné vzdělávání podporujeme kurzy moderní kuchyně, zahraniční kuchyně, speciálních technik v cukrářské výrobě, barmanským i baristickým kurzem, volným přístupem žáků k portálu Kulinářské umění. Podobně je tomu i u výuky informační technologie. Programování učí odborníci z praxe, výuka cizích jazyků je podpořena mnoha hodinami konverzace, také komunikací s rodilým mluvčím. Samozřejmostí je nabídka certifikátů jako například ICDL (celosvětový vzdělávací a certifikační koncept digitálních znalostí a dovedností). Na nejoblíbenější z Cambridge zkoušek anglického jazyka, uznávaná tisíci firmami a školami po celém světě, B2 First (FCE) připravujeme žáky již od druhého ročníku. Že jdeme správným směrem, potvrzují i úspěchy našich žáků v odborných soutěžích, konverzačních soutěžích v cizím jazyce a mnohých dalších.

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, které trh práce požaduje. A to jsme se ještě nezmínili o možnostech pracovního uplatnění v zahraničí.

„Přednosti školy je především její dobré renomé."

Vaření? Kreativita i riziko na hraně nože

Obor kuchař–číšník absolvoval v SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim v letech 1989–1993. Poté zavály cesty osudu rodáka z Medlešic do různých zemí, hotelů, restaurací i cateringových firem. A když mu nevyšlo ani provozování vinárny a podnikání, Karel Dufek se vrátil zpátky do míst, kde se učil svému řemeslu. Dnes je v chrudimské střední škole učitelem odborného výcviku a říká, že zde nalezl po dlouhé době vnitřní klid.

U ZPOVĚDI

Co rozhodlo, že jste se chtěl stát po základní škole kuchařem?
Odmalička jsem se motal kolem mámy v kuchyni. Vonělo to tam, a to mě lákalo. A také mě v té době hodně ovlivnil televizní seriál Rozpaky kuchaře Svatopluka s Josefem Dvořákem.

Proč jste si vybral právě chrudimskou gastro školu?
Ačkoliv se v té době jmenovala jinak, měla velice dobré renomé, takže nebylo jednoduché se tam dostat. Do třídy jsme z Chrudimska nastoupili jen dva. Škola mi dala určitý základ, ale nejvíc samozřejmě naučí praxe. Každý šéfkuchař má jiný rukopis a ten první, k němuž se dostanete, vás hodně ovlivní.

Kde všude jste po ukončení studia pracoval?
Já toho zažil! Nejprve jsem nastoupil na tři roky do hotelu Bohemia. Poté jsem rok zkoušel podnikat, ale zjistil jsem, že to není pro mne – provozování vinárny se čtyřmi kamarády dopadlo neslavně. Výhodnější pro mne bylo pracovat se zázemím velké společnosti, protože ta nabízí veškeré jistoty. Navíc jsem tam nasbíral další cenné zkušenosti, protože jsem vařil s Číňanem, Thajcem, Arabem, Mexičanem nebo Indem. Splnil se mi sen, že jsem vařil v karlovarském hotelu Pupp nebo na Slovensku v hotelích Holiday Inn.

„Pokud v týmu nefunguje soukolí, nic s tím neudělá ani Pohlreich."

Jaké vlastnosti dělají kuchaře opravdovým mistrem svého oboru?
V lidské rovině být solidní, čestný a nad nikoho se nepovyšovat. Každý člen týmu je důležitý a soukolí musí fungovat – pokud ne, tak s tím ani Pohlreich nic neudělá. Z odborného hlediska je nutné, aby od začátku prováděl vše, jak se má. Vybírat čerstvé a poctivé suroviny, nepoužívat „éčka", připravit si pořádný základ, nic neošidit a vařit z regionálních surovin.

V čem spočívá největší kouzlo vaší práce?
Hlavně v tom, že hned vidím konkrétní výsledek. Něco uvařím, odprezentuji a vzápětí se dozvím reakci – bylo to dobré, nebo to za nic nestálo. Je to riziko, kreativita i zodpovědnost na hraně nože.

Co vás přivedlo po víc než čtvrtstoletí zpět do této chrudimské školy?
Ve firmě, kde jsem dlouho působil, se změnil management a ten nový ji směroval úplně jinam. Zajišťovali jsme stravování pro nemocnice, školy a třeba i 15 000 jídel denně pro ŠkodaAuto nebo 10 000 pro Mittal Steel. Nové vedení se však rozhodlo otevřít i kavárny a restaurace, ale naopak přišlo o „škodovku" a rušilo zaběhnuté věci. Na rok jsem odešel k soukromníkovi, ale zjistil jsem, že standardy a normy, na něž jsem zvyklý, se u něj nedodržují. A když mě oslovil pan ředitel Kořínek, přihlásil jsem se do výběrového řízení.

To pro vás musela být velká změna – baví vás práce se žáky?
Ano a myslím, že jim mám co předávat. Vaříme pro Chrudimskou nemocnici a při tom jim mohu názorně ukázat, jak to v těchto velkých provozech funguje. Ve škole vedu také různé lekce – například italskou kuchyni nebo street food.

FOTOALBUM

Nováčky z prvních ročníků čekají hned na začátku září adaptační dny, kdy se vzájemně poznají a seznámí formou nejrůznějších her.

Jako živá! Tahle krásná štěňátka vynesla před nedávnem cukráře Pavlíně Tvrzické vítězství v celostátní soutěži Karmelské slavnosti.

Zejména chlapecké osazenstvo školy se s velkým nasazením účastní paintballových přestřelek v areálu v Černé za Bory.

Po návratu z workshopu v rámci návštěvy Mlékárny Hlinsko si žáci sami vyzkoušeli také výrobu sýrů.

Při tradičních Dožínkách v Pardubicích bývají stánky SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim v obležení veřejnosti.

OPSÁNO Z TABULE

ZE SOUTĚŽÍ VOZÍ MEDAILE

Žáci SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim si vedou skvěle na soutěžích odborných dovedností. O triumfu **Sáry Peškové** píšeme v bulletinu na straně 1. Na národní soutěži kuchařského a cukrářského umění s mezinárodní účastí a současně mistrovství ČR kuchařů a cukrářů v Hradci Králové v březnu 2023 se blýskla cukrářka **Andrea Polívková** jako absolutní vítězka se safari dortem (na snímku). Cukrář **Jakub Vavruša** (na snímku) vybojoval zlaté pásmo a prokázal kvality i vítězstvím **na Karmelských slavnostech** v Mladé Boleslavi. Na prestižní přehlídce **Gastro Junior 2022** v Praze se umístili **Rudolf Žiak** a **Petr Nguyen** na stříbrné pozici a druhou příčku na **Bramborové pochoutce Vysočiny** v Havlíčkově Brodu obsadila i dvojice **Sára Pařízková** a **Dan Bureš**.

ZA ZKUŠENOSTMI DO ZAHRANIČÍ

Žáci SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim získávají zkušenosti také v zahraničí. Díky **spolupráci se společností iPractice** nabízí škola zájemcům **zprostředkování letní praxe ve Španělsku** v luxusních hotelových komplexech **v katalánských letoviscích Costa Brava či Maresme**. Působí tam jako recepční, animátoři, v gastronomických profesích nebo v péči o klienty cestovní kanceláře. Kromě toho škola udržuje partnerství se **Střední školou gastronomie a služeb Prešov**, se kterou organizuje výměnné pobyty i možnosti praxe v hotelích **ve Vysokých Tatrách**. Tím však cesty do zahraničí nekončí – oblíbené jsou poznávací zájezdy **do Velké Británie** nebo předvánoční návštěvy **Drážďan** a **Vídně**.

MODERNÍ TECHNIKA POMÁHÁ

Kvalitní učitelský sbor, ale také **moderní přístroje a vybavení** jsou základním předpokladem k tomu, aby se žáci po absolvování školy úspěšně uplatnili na pracovním trhu. V SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim je to běžná praxe. **S moderními technologiemi** se setkají v rámci teoretického vyučování i na pracovištích odborného výcviku. Jen v roce 2023 byla **školní kuchyně** obohacena o multifukční pánev, další konvektomat, holdomat a indukční sporák. Také **učebna digitálních technologií** je vybavena sadami pro skupinovou výuku informatiky a robotiky, CO_2 laserem, plotrem, 3D tiskárnami, zažehlovacím a vyšívacím strojem či dalšími technickými a informačními prvky – vše samozřejmě s připojením k počítačům.

ATRAKTIVNÍ KURZY LÁKADLEM

Silným lákadlem 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 které vedou společně s **učiteli odborného výcviku i přední odborníci**, 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 nebo italské kuchyně, minutek, listového těsta, přípravy a výroby perníčků, svatebních dortů, čajového pečiva, restauračních moučníků nebo pálené hmoty (větrníků).

PŘIPRAVUJÍ RAUTY PRO AMBASÁDY

Zlaté ručičky kuchařů, cukrářů a číšníků z chrudimské gastro školy si získaly už značný věhlas. Žáci se svými vyučujícími **zařizují ročně i dvanáct rautů** pro významné akce a organizace. Před pěti lety v pardubické hokejové hale uchystali v rámci **Olympiády dětí a mládeže** raut **pro 400 sportovců a členů doprovodu**. Skvělé chuti chrudimské kuchyně se dostalo uznání před časem také v zahraničí. **Na českém velvyslanectví ve Vídni** připravovali Chrudimští u příležitosti svátku sv. Václava **raut pro 350 hostů**, na Den vzniku samostatného české svátku 28. října si to zopakovali také na ambasádě **v gruzínské metropoli Tbilisi**. V březnu 2023 si na rautu pochutnali v Pardubicích i hosté **slavnostního vyhodnocení TECHNOhrátek**.

ZDRAVÉ TĚLO = ZDRAVÝ DUCH

Ani žáci z gastro školy v Chrudimi se nevyhýbají aktivnímu pohybu. Pravidelně se účastní **sportovních turnajů**, ať už jde o fotbal, futsal, basketbal, florbal nebo stolní tenis, v nichž se jim obzvlášť daří. Například dívky **vyhrály v basketbalu okresní kolo** a postoupily do krajského finále, ve florbalu skončily na okrese třetí. O to, aby v každé třídě vládl správný týmový duch, se postarají na úvod studia **adaptační dny**, které probíhají v Chrudimi a blízkém okolí. V prvním ročníku žáci tuží kolektiv **při lyžařském výcviku** ve Skiareálu Přemyslov v Jeseníkách, ve druhém jedou **na sportovní a turistický kurz** také do Jeseníků do oblasti Loučné nad Desnou a Karlovy Studánky.

Speciální vydání pro Střední odbornou školu a Střední odborné učiliště obchodu a služeb Chrudim www.sos-sou.chrudim.cz, www.klickevzdelani.cz/technohratky