

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

UČEBNÍ OBORY S VYUČNÍM LISTEM

KUČAŘ-ČÍŠNÍK

65-51-H/01

Jídlo tě jednoduše zajímá. Vždycky tě to přirozeně táhlo do kuchyně a bez kuchařských reality show si nedovedeš představit televizní zábavu. Jsí gurmán, pravý milovník dobrého jídla. Chceš se podílet na velkých rautech nebo rovnou na gastronomických festivalech. Pokud alespoň jednou kývneš hlavou, je pro tebe obor kuchař-číšník jako dělaný.



Žák má možnost absolvovat základní barmanský kurz, získat praktické zkušenosti při pořádání slavnostních banketů, rautů a státních recepčí. Ti nejpilnější se pravidelně účastní soutěží jako např. Gastro Junior, barmanské soutěže, slavnosti Magdaleny Dobromily Rettigové atd. Škola spolupracuje s kuchařskou asociací a asociací barmanů a číšníků.



STIPENDIJNÍ PROGRAM PARDUBICKÉHO KRAJE

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



CUKŘÁŘ

29-54-H/01

Jsí na sladké. Vždycky ses motal/a v kuchyni, zejména když se peklo. Od malička jsi byl/a kreativní, máš fantazii a přátelé i rodina tě přesvědčují, že máš uměleckou duši. Někdy jim odporuješ, ale uvnitř víš, že máš pravdu. A proto hledáš obor, do kterého bys mohl/a vložit něco ze sebe a díky kterému budeš moci rozdávat úsměvy malým i dospělým. Jestli právě kývneš hlavou, už dál nehledej. Jsí srdcem cukrář. Tak proč si nevybrat školu, která vychovává oceňované profesionály?

Tento atraktivní učební obor je určen pro dívky, ale i chlapce, kteří mají vztah k pečení a vaření. Vhodný je i výtvarný talent (kreslení, modelování) spolu s fantazií a estetickým citěním. Odborný výcvik je zajišťován ve školních provozovnách, kde máme k dispozici vlastní cukrárnu a také školní prodejnu. Spolupracujeme se Společenstvem cukrářů. Žáci mají možnost získat Osvědčení Hospodářské komory ČR. O výborných výsledcích svědčí kromě pohárů i velký zájem zákazníků o výrobky, které prodává cukrárna v areálu školy.

ŘEZNÍK-UZENÁŘ

29-56-H/01

Život bez masa si neumíš představit. Rád experimentuješ a rád zkusíš nové uzeniny, zajímá tě jejich výroba. Oceňuješ lidi, kteří umí něco rukama a vyberou si poctivé řemeslo, do kterého mohou dát i něco ze sebe. Máš sílu a jen tak něčeho se nelekneš. Miluješ vůni právě otevřené udírný a probublávající vody s jitrnicemi. Pokud alespoň jednou kývneš hlavou, jsi duší řezník. Tak proč si nevybrat

školu, která obor vyučuje jako jediná v Pardubickém kraji?

Kromě teoretických znalostí o porážce, dělení masa a výrobě masných výrobků získají uční znalosti také o anatomii zvířat, chemických procesech spojených se zpracováním masa a základní dovednosti spojené s prodejem. Součástí výuky jsou i odborné exkurze, pravidelné návštěvy výstav a veletrhů. Nejlepší uční mohou reprezentovat školu na soutěžích Valašský řezník a Řeznická sekera.

STUDIJNÍ OBORY S MATURITOU

HOTELNICTVÍ / HOTELNICTVÍ A CESTOVNÍ RUCH

65-42-M/01

Jsí objevitel, cestovatel tělem i duší. Vždycky tě to přirozeně táhlo za hranice. Baví tě poznávat nové země, nové lidi i kultury. Cizí jazyky považuješ za základ pro svůj další život. Jsí přirozeně komunikativní a baví tě pracovat s lidmi. Zajímá tě management, marketing i to, jak se řídí firma. Pokud právě souhlasně pokyvuješ hlavou, tak už máš jasno – patříš do cestovního ruchu a hotelnictví!

Důraz je kladen na výuku světových jazyků, kdy se žáci učí dva již od 1. ročníku, další jazyk začínají studovat od 4. ročníku. Dále se studium zaměřuje na management a marketing a součástí výuky jsou také odborné exkurze v tuzemsku i v zahraničí. Aktivně spolupracujeme s několika partnerskými školami v zahraničí, zejména ve Francii, Itálii, Německu, ale i na Slovensku.



GASTRONOMIE

65-41-L/01

Jsí gurmán, na dobré jídlo a pití nedáš dopustit. Vždycky tě přitahovalo prostředí restaurací, pohostinství a hotelů. Znalost cizích jazyků a stáže v zahraničí považuješ za důležitou součást své budoucí profesní dráhy. Chceš se uplatit v řídicích pozicích gastronomických nebo ubytovacích zařízeních, nebo jako číšník-specialista, šéfkuchař či recepční. Pokud právě pokyvuješ hlavou, máš jasno!

Uplatíš se taky jako číšník-specialista, šéf-kuchař či recepční. Během studia zažiješ odborné stáže v tuzemsku i v zahraničí, kde spolupracujeme s několika partnerskými školami ve Francii, Itálii, Německu, Slovensku, či v Chorvatsku. Odborné schopnosti a dovednosti můžeš posunout díky kurzům světových kuchyní, cukrářství, barmanských a someliérských a kurzů dekorativního vyřezávání. Díky certifikátům si tak zlepšíš startovací pozici. V oblasti odborné praxe spolupracujeme s partnery v Německu, Itálii, Řecku, Francii, Finsku či na Slovensku.

4 LETÝ OBOR



Pardubický kraj



www.soupolicka.cz | www.klickevzdelani.cz | [technohratky](http://technohratky.cz)

PODLEHLA KOUZLU VESNICKÉ HOSPŮDKY

S Velkým Tresným, obcí na Vysočině, kde žije jen něco přes stovku obyvatel, jsou spojena dvě známá jména. Karel Engliš, politik, ekonom a také otec majitele zdejších bývalých grafitových dolů, a odbojář František Hudec. Kdo ví, možná se k nim už brzy připojí také zákyne SOŠ a S OU Polička Gabriela Unčovská. Tato osmnáctiletá dívka zde absolvovala obor kuchař-číšník, nyní studuje druhý ročník oboru gastronomie a na soutěžích odborných dovedností sbírá mimořádné úspěchy.

DOTAZNA

Z Velké Tresné do Poličky je to jen dvacet kilometrů, proto jste o výběru školy asi dlouho nepřemýšlela...

Ba ne, než jsem si podala v deváté třídě přihlášku, byla jsem si prohlédnout víc středních škol. V Poličce mě to však zaujalo úplně nejvíce. Je to menší škola, kde se každý zná, navíc s příjemnou atmosférou a rodinným přístupem učitelů. Super bylo i zázemí s moderním vybavením.

Co vás vlastně přivedlo k oboru kuchař-číšník? Vesnická hospůdka Na Petrově, kterou vede moje maminka!

Takže jste na gastronomický obor musela jít povinně?

To ne, ale v tomhle prostředí jsem vyrůstala odmalička. Hospoda v tak malé obci jako Velké Tresné je přímo strategické místo. Všechny „štamgasty“ jsem znala a od deseti let jsem je už pomáhala obsluhovat. Nosila jsem půllitry s pivem, čepovala je, roznášela jídlo, sklízela ze stůlů. Moc se mi to líbilo.

ZE ŠKOLNÍ NÁSTĚNKY

PROČ JÍT PŘÁVĚ SEM

1. SOŠ a S OU Polička je nejocenenější gastronomickou školou v České republice z hlediska úspěchů žáků na prestižních soutěžích odborných dovedností.

2. SOŠ a S OU Polička je držitelem nejvyššího ocenění udělovaného Asociací kuchařů a cukrářů ČR – Zlaté medaile M. D. Rettigové. Je mezinárodně certifikovanou školou IES London s ratingem BB+ (kvalitní instituce na velmi dobré profesionální úrovni). Letos školní cukrárna obdržela certifikaci Czech Specials udělovanou prodejním, které vyrábí klasické české zákusky podle původních receptur.

3. Žáci oboru řezník-uzenář jsou podporováni stipendijním programem Pardubického kraje a firmou MASO UZENINY Polička.



S takovou praxí jste byla už téměř vyučena ještě před nástupem do školy!

Kdepak, hned od prvního ročníku jsem se naučila spoustu dalších věcí. Učitelé odborného výcviku k nám mají skvělý přístup a hodně se nám věnují. Důležité je, že praxe absolvujeme i mimo školu v gastronomických zařízeních a máme možnost vycestovat na zahraniční stáže.

Už jste byla někde na stáži?

Ano, v italském městě Cesenatico jsem strávila tři týdny v období krátce po covidové pandemii, takže vše bylo ještě poněkud omezenější. Vařili jsme pouze ve škole, ale přesto to byla velká zkušenost. Vyráběli a vařili jsme zejména těstoviny, ryby a mořské plody a připravovali jsme i dezerty.

Vaříte ráda?

Na vaření zase tolik nejsem, ale českou klasiku zvládnou. Spíše mě baví profese číšnice a barmanství. Kromě barmanského kurzu jsem v Poličce absolvovala také baristický, teatender a carvingový. Chystám se ještě na sommeliérský.

„Všechny štamgasty jsem znala a od deseti let už pomáhala obsluhovat.“



Pravidelně se účastníte prestižních soutěží odborných dovedností – kterého úspěchu si nejvíce ceníte?

Nejvíce asi Austerlitz Cupu v přípravě čaje ve Slavkově, která byla moje druhá v životě. Podarilo se mi na ní zvítězit. Letos v březnu jsem se zúčastnila týmové soutěže v Brně vyhlášené Českou barmanskou asociací. Byla jsem členkou družstva, které tam získalo stříbrnou medaili. Druzí jsme

tam skončili i předtím na barmanské soutěži Team Challenge.

Jakou máte představu o své budoucnosti?

Ráda bych si vyzkoušela práci v baru v nějakém městě, abych získala další zkušenosti. Později bych chtěla sama podnikat a zřídit si firmu zabývající se cateringem.

GASTROHVĚZDA JÍDELNĚ

SOŠ a S OU Polička je vyhlášená nejen vysokou kvalitou výuky gastronomických oborů, ale i mistrovstvím své školní kuchyně. Pardubický kraj uděloval v roce 2022 čtvrté prestižní ocenění Gastrohvězda školních jídel a právě ta z Poličky byla jedním ze dvou laureátů. Tuto cenu získala už počtvrté za sebou! Strávníkům dává na výběr vždy ze tří jídel, z nichž jedno je vegetariánské. Současně je školním pracovištěm pro číšníky a funguje jako restaurace s obsluhou. Z rukou krajského radního pro školství Josefa Kozla slavnostně převzal gastrohvězdu ředitel školy Boris Preissler, vedoucí školní kuchyně Václav Rambousek a kuchařka Růžena Řihová. Za dlouhodobě výtečnou úroveň stravování a skvělou vizitku školy udělují škole svou hvězdu také TECHNOhrátky.



VÍTE, ŽE...

- ... praxe je pro nás vším? Nevěříme, že se člověk stane dobrým řezníkem, kuchařem nebo barmanem ze školní lavice.
- ... naše školní jídelna je plně vybavená restaurace? U nás prostírají, vaří i obsluhují naši žáci a máme i vlastní pokladnu.
- ... máme vlastní školní bar, ve kterém vyrostl ne jeden barmanský mistr? Žáci mohou trénovat mimo školní hodiny.

- ... pro cukráře máme připravenou vlastní cukrárnu? Krásně voní! Není divu, že před ní stojí fronty.

- ... pro řezníky je k dispozici kompletně vybavené řeznictví včetně udírný? Každou středu máme plnou prodejnu.



MAJÍ VZTAH KE SVĚMU ŘEMESLU

Proč jste si vybrali svůj obor?

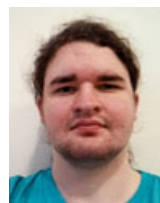


„Už na základní škole mě bavilo pečeni a modelování. Brzy jsem věděla, že půjdu na cukráře. Obor je velmi kreativní a můžu se zde i umělecky vyjadřovat. Kolektiv i učitelé tu jsou fajn. Máme tu dost bohatou praxi a možnost účastnit se řady soutěží – aktuálně jsem získala bronz s tématem Harryho Pottera. Po vyučení bych ráda pokračovala na nástavbu podnikání a pak už se vrhnu do práce. Nejdřív chci získávat zkušenosti a možná si jednou otevřít vlastní cukrárnu.“

Natálie Hnoupková, 19 let, 3. ročník oboru cukrář

„Na škole už jsem získala výuční list v oboru cukrář. Teď pokračuji v oboru kuchař. K cukrářně mě to táhne víc, ale i vaření mě baví – je velmi kreativní. Až dokončím školu, půjdu už pracovat. Ideálně do nějakého bistra, kde mohu skloubit oba obory. Jednou bych ráda měla něco svého, kde bych mohla obě profese rozvíjet a byla tam vlastním pánem. Mám ráda, když můžu ukázat sebe samu a následně dostanu od zákazníků pochvalu, že jim chutná.“

Erika Mlýnková, 21 let, 3. ročník oboru kuchař-číšník



„Původně jsem nastoupil na veterinářskou školu, ale nebylo to ono. Druhá volba již byla trefa do černého. Jsem tady velmi spokojený. Máme možnost stipendií a dostáváme finanční odměny za praxi. Velkým plusem je, že se zde naučíme bourat i zvěřinu, to na jiné škole není. Také si můžu vybrat, kam půjdu pracovat. Nejvíc mě baví právě bourání masa. Po vyučení nastoupím do řeznictví, ale také bych si rád udělal maturitu. Samozřejmě chci zůstat v oboru.“

Vítěk Hubka, 19 let, 3. ročník oboru řezník-uzenář

„Pocházím z Poličky a nechtěla jsem do střední školy dojíždět. Proto jsem vybírala z maturitních oborů, které tato střední škola nabízí. Je to zde fajn a učitelé jsou vstřícní. Nejvíc mě baví jazyky. Po maturitě bych chtěla pokračovat na vyšší odbornou školu se zaměřením na pedagogiku. I když má hotelnictví širokou možnost uplatnění, táhne mě to spíše do prostředí, kde budou děti.“

Magdaléna Machová, 18 let, 3. ročník oboru hotelnictví a cestovní ruch

VIZITKA ŠKOLY

Adresa: SOŠ a SOU Polička
Československé armády 485
Horní Předměstí
572 01 Polička

Kontaktní údaje:
Tel.: + 468 008 800
E-mail: skola@soupolicka.cz
Web: www.soupolicka.cz
Facebook: www.facebook.com/SOSSOUPolicka

Ředitel: Mgr. Boris Preissler



Škola plná pohárů a trofejí

Když studovat gastronomii nebo službové obory, proč ne rovnou na nejoceňovanější škole? Zeptají se bez otálení webové stránky SOŠ a SOU Polička každého návštěvníka hned po jejich rozkliknutí. Určitě nelžou. Množstvím pohárů, medailí, diplomů a dalších trofejí je doslova pokrytý celý foyer školní budovy. Navíc úspěchy přibývají i s každou novou generací žáků. Ředitel Mgr. Boris Preissler má z této pokračující tradice oprávněnou radost.

PTÁME SE

Jak byste výstižně charakterizoval vaši školu?

SOŠ a SOU Polička je mezi veřejností dlouhodobě oblíbenou školou, kterou si vybírají studenti mající ambice pracovat v oblasti gastronomie. Pro naše žáky je lákavá vidina skloubení teorie a praxe v rámci školní docházky i možnost získat lukrativní pracovní místo ihned po úspěšném ukončení studia.

Jsou gastronomické obory stále dostatečně perspektivní?

Z mého pohledu ano. Gastronomických služeb budou lidé využívat vždy, což je patrné i z neustále naplněné kapacity našich tříd. Zde



„Důležitým kritériem úspěchu je kvalita našich vyučujících.“

je znát, že rodiče dávají při volbě školy maximální důraz na efektivní pracovní uplatnění svých dětí.

Zásluhou úspěchů svých žáků na prestižních soutěžích jste nejoceňovanější ze všech gastronomických škol – čemu tuto schopnost přisuzujete?

Důležitým kritériem úspěchu je kvalita našich vyučujících a jejich výborné dovednosti, které bravurně předávají svým nadaným studentům. Jsou jim pravými průvodci na dobrodružné a náročné cestě za odhalováním tajemství znalostí a dovedností umění gastronomie. Na soutěžních přehlídkách se pak vzájemná zodpovědnost, píle a úsilí přeměňují v úspěch.

Jaké je uplatnění vašich absolventů na pracovním trhu?

Máme absolventy, kteří se věnují gastronomii a navazují tak na úspěchy, jichž dosáhli již na škole. Rozvíjejí svůj zájem v oboru gastronomie, především se jedná o baristiku, barmanství, teatenderovství, carving i celkové cateringové služby. Studenti pracují v restauracích, kavárnách či rozvíjejí svůj potenciál právě realizováním cateringu. Často se vracejí do školy jako lektori v oblasti gastronomie, ale jsou i platnými členy Barmanské asociace. Výjimkou není ani působení v oblasti gastronomie mimo naši republiku. V současné době jsou dva naši absolventi členy juniorského národního týmu kuchařů a cukrářů České republiky.

Dokážete reagovat na moderní trendy v oblasti gastronomie? Jak v tomto smyslu škola vylepšila či zmodernizovala v poslední době své zázemí a vybavení?

I tady zazní kladná odpověď. Studentům je předáváno vzdělávání formou moderního přístupu, cestou kurzů gastronomie (barman, barista, teatender, carving, sommelier) i zájmem o nové trendy. Škola spolupracuje s lektorskými špičkami v oboru, praxe se vykonává na prestižních pracovištích (moderní restaurace – učebna gastro), využívají se interaktivní pomůcky Kulinařské umění, pravidelně se konají tuzemské i zahraniční exkurze a stáže. K nejoblíbenějším patří Paříž a Pithiviers či italské Cesenatico. Řeznické řemeslo je realizováno v moderních prostorách, které byly nedávno zřízeny za maximálně vstřícné podpory Pardubického kraje.

na soutěžích odborných dovedností. Toto právo přitom přísluší **pouze řediteli Borisi Preisslerovi**. Když zazvoní, **shromáždí se v prostoru všichni žáci** a následně potleskem a gratulacemi ocení společně úspěšné reprezentanty školy. Teprve poté se diplomové pověsí na zeď a poháry putují do vitriny. Dlouho podotknout, že v poslední době je zvonek v akci stále častěji i hlasitěji.

ZKUŠENOSTI VOZÍ ZE ZAHRANIČÍ

Žáci SOŠ a SOU Polička mají v průběhu studia jedinečnou příležitost získávat **bohaté zahraniční zkušenosti**. Škola udržuje partnerství se svými protějšky **ve francouzském městě Pithiviers**, kam jednou ročně jezdí vybraní žáci na třítydenní stáž do restaurací. Další skupina zase míří **do Paříže**. Partnerská škola se nachází také **v Kežmarku** na Slovensku. Zde probíhají výměny žáků dvakrát ročně a v zimě tam navíc zájemci mohou absolvovat **lyžařský kurz**. V rámci programu Erasmus+ Poličští dlouhodobě úzce spolupracují s hotelovou školou **v italském středisku Cesenatiku** (na snímku). Na základě těchto pobytů a stáží poznávají účastníci nejen špičkovou zahraniční kuchyni a historii, ale procvičí se ve výuce angličtiny.



Nejkurióznější dort byl hasičský

Jako malá začínala péct buchty s babičkou, časem je už zvládla sama. A když na základní škole dokázala vyrobit také různé sladké řezy a dorty, bylo jasné, že Veronika Zobačová z Mladějova bude cukrářkou. Tento obor si zvolila na SOŠ a SOU Polička, kde nyní studuje druhý ročník.

PŘÍBĚH

„Ano, k cukrářně mě opravdu přivedla babička. To byla výborná kuchařka. Často doma pekla buchty, štrůdly a různé druhy cukroví. Ráda jsem jí pomáhala, protože mě to velice bavilo. A časem se k nám dokonce přidala i maminka,“ vzpomíná na své začátky sedmnáctiletá dívka.

Když se v deváté třídě rozhodovala, na jakou střední školu zamíří, byly ve hře hned dvě – pardubická Potravnina a Polička. Nakonec volbu vyřešilo to, že v Pardubicích se nacházel domov mládeže daleko od školy, zatímco v Poličce stál naopak hned vedle. Stejně tak to zpočátku měla i s výběrem oboru. Kromě cukráře měla totiž jako záložní variantu pekaře, ale vůně cukrovinek byla přece jen silnější.

„Samozřejmě jsem si byla školu v Poličce důkladně prohlédnout. Zaujala mě na první pohled, zejména dílny, gastrostudia a jejich vybavení. **Na chodbách byla vystavena spousta pohárů, diplomů a medailí, které žáci získali na soutěžích. Musím přiznat, že to na mne také udělalo velký dojem,**“ popisuje první dojmy z nového prostředí.

Na úplném začátku jí pomohlo, že na střední školu nastoupila ještě se dvěma spolužačkami ze základní

školy. S ostatními vrstevníky však našla společnou řeč poměrně záhy při zářijovém adaptačním kurzu. Na partu, která tam vznikla, nedá ani dnes dopustit.

„Po nástupu splnila škola všechny moje představy, jsem zde spokojená. Na druhou stranu je ale občas učení hodně náročné. **Cukrář potřebuje především šikovně ruce a také mít k této profesi vztah, protože je to kreativní práce.** Líbí se mi, že při praktickém výcviku stále vymýšlíme nové věci, postavíčky a figurky, což platí hlavně pro modelování,“ pochvaluje si studium.

Svůj talent už dokázala představit v lednu 2023 na své vůbec první – a navíc významné – soutěži O Priessnitzův dortík v Jeseníku. **V silné konkurenci právě v disciplíně modelování obsadila druhé místo.** Možná i proto, že už ve škole absolvovala kurzy modelování postavíček či zvířátek a také zdobení perníčků.

„Mou specialitou jsou hlavně dorty. Vyrábím na objednávku máslové dorty. Prostě kdo si co přeje, to mu uděláme. **Nejkurióznější dort, který jsem zatím připravovala, byl asi ten hasičský. Vymodelovala jsem na něj oheň, hasičskou bundu i hasičský vůz s hadicemi,**“ říká s úsměvem na tváři.

V dubnu ji čeká zahraniční stáž v italském městě Cesenatiku. Těší se, že tam načerpá další inspiraci. Přiznává však, že pokračování studia ji po vyučení v oboru už neláká.

„Škola je fajn, což platí o učitelích i o praxi řediteli, ale myslím, že už toho pro mne bude dost. **Původně jsem sice měla v plánu nástavbu, ale nakonec na ni nepůjdu a nastoupím do zaměstnání.** Jednou bych chtěla provozovat u nás na vesnici svou vlastní cukrárnu,“ má jasno o své další budoucnosti.



„Cukrář potřebuje mít především šikovně ruce.“



Pavel Švestka a Vojtěch Petřel, dva nedávni absolventi školy, se stali členy juniorského národního týmu kuchařů a cukrářů ČR a zúčastnili se Světového poháru v Lucemburku.



Vymodelovat tyto krásné sletny vyžaduje opravdu zručné ruce – a poličské cukrářky své řemeslo skvěle ovládají.



Zimní lyžařský a snowboardový kurz mohou zájemci absolvovat na tatranských sjezdovkách nedaleko Kežmarku.



Sommeliářský kurz zakončili jeho nejlepší absolventi mistriem useknutím hrdla lahve šampaňského pomocí meče.



Na tento několikapatrový svatební dort vyrobený cukrářkami z Poličky ženich s nevěstou hned tak nezapomenou.

a **cestovní ruch** jako skutečné společnosti, v nichž zajišťují nákup, prodej, reklamu, marketing, kompletní hospodářský styk, fakturaci, chod podnikového managementu i další náležitosti. Po téměř třileté přestávce v důsledku covidové pandemie se letos znovu obnovily tyto aktivity a organizují se **regionální soutěžní veletrhy**. V nich si Poličští vedli vždy velice dobře a často poráželi dokonce specializované obchodní akademie.

ŠKOLNÍ PRODEJNY LÁKAJÍ

Areál SOŠ a SOU Polička je pozoruhodným tím, že se v něm nachází také **školní cukrárna i prodejna masa a uzenářských výrobků**. Vstup do obou zařízení, v nichž výrobky připravují žáci pod vedením učitelů odborného výcviku, je **v parkoviště před hotelem Opus**. Cukrárna uspokojí všechny labužníky, neboť denně nabízí **třicet druhů zákusků o celkové počtu 2500 kusů** – a k tomu ještě výrobu čokoládových bonbonů. Navíc je teprve druhou certifikovanou učňovskou cukrárnou v ČR, která splnila přísná **kritéria certifikace Czech Specials**. Velice oblíbené je také sousední školní řeznictví. Zákazníci si zde pochutnávají na **prvotřídních produktech poctivě připravovaných z masa**.

SBÍRKA ORIGINALNÍCH RECEPTŮ

Unikátní kuchařku, při jejíž četbě se sbíhají sliny, najdou návštěvníci, kteří se připojí **na web SOŠ a SOU Polička**. V příslušné rubrice totiž žáci uveřejňují **recepty jídel nebo nápojů**, s nimiž uspěli na soutěžích odborných dovedností, nebo jde o speciální produkty, které se vyrábějí přímo ve školních gastrostudii. **A co recept, to skutečný originál**. Stačí uvést namátkou několik příkladů: Palačinka s gravlaxem a cherry rajčaty, salátem a medovo-hořčičnou omáčkou; Křepelčí stehýnko plněné slaninou a kaštanem; Tarhoňa se sumeckem v jogurtové marinádě; Bat Lady neboli Netopyří lady – lehký dámský koktejl či Crème brûlée – tradiční zákusek z Francie. Kuchaři či barmani z Poličky jsou prostě třída.



FIKTIVNÍ FIRMY PŘÍNOSEM

Už v roce 2010 přišla SOŠ a SOU Polička se zajímavým nápadem, jak žákům přiblížit **jednotlivé činnosti při podnikání** a aktivně rozvíjet jejich obchodní dovednosti a znalosti. Nástrojem k tomu je **odborný předmět fiktivní firmy**. Ty vedou studenti **maturitních ročníků oboru hotelnictví**

