

Přehled studijních a učebních oborů 2025/2026

Přehled studijních a učebních oborů na Střední odborné škole a Středním odborném učilišti obchodu a služeb Chrudim pro školní rok 2025/2026, kdy sem nastoupí současní žáci devátých tříd základních škol, je následující:

ČTYŘLETÉ STUDIJNÍ OBORY S MATURITOU

4 LETÉ OBORY

GASTRONOMIE 65-41-L/01

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

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 odbyty, 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.



TŘILETÉ 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 budeš umět?

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

KUČAŘ-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 moučků pro běžné i slavnostní příležitosti včetně jídel dietních,
- techniku expedice jídel a nápojů, techniku obsluhy,
- sestavit nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyty, 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.

KUČAŘ 65-51-H/01

Obsah studia – viz kuchař – číšník (dvouobor).

PRODAVAČ 66-51-H/01

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

Co se naučíš?

- Přijímat, 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.



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 budeš umět?

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 médiem, je žádan.

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.

STIPENDIJNÍ PROGRAM PARDUBICKÉHO KRAJE

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

TECHNOhrátky

2024/2025



Pardubický kraj



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

SEN O PRÁCI POD MICHELINSKOU HVĚZDOU

V osmi letech pozorovala maminku u sporáku, ale ve dvanácti už vařila sama. To bylo ještě ve vesnici Marjanske v Dnipropetrovské oblasti na Ukrajině. O rok později se však Anastasia Svitlychna přestěhovala do České republiky. To pro ni byl nový impuls. Velice rychle se zde naučila nový jazyk, dokončila v Seči základní školu a dnes je už šestnáctiletá dívka talentovanou žákyní druhého ročníku oboru kuchař na SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim.

DOTAZNA

Jak to bylo s tvým příjezdem do Česka?

Přicestovala jsem sem před třemi lety, ještě před začátkem války s Ruskem. Maminka totiž už předtím jezdila do Třemošnice za prací, našla si přítele a já mohla přicestovat za nimi, abych zde studovala.

Byl ten přechod hodně náročný?

Bydlíme v Seči. Nikoho jsem zpočátku v novém prostředí neznala. Rodiče mi však dali učebnici českého jazyka, naučila jsem se sama abecedu i číst a z rozhovorů jsem se snažila odposlouchávat různá slova.

Kdy a kde jsi začala chodit do školy?

V Základní škole Seč jsem absolvovala polovinu osmé třídy a celou devátou. Musím poděkovat učitelům i spolužákům, kteří mi hodně pomáhali.

Sečská „základka“ je častým účastníkem TECHNObhrátek – zažila jsi je také?

Ano, v deváté třídě – a shodou okolností to bylo právě v SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim.

ZE ŠKOLNÍ NÁSTĚNKY

PROČ JÍT PŘÁVĚ SEM

1. Uznávaná kvalita:

Škola je držitelem čestného uznání Hospodářské komory ČR a stříbrné medaile M. D. Rettigové udělené Asociací kuchařů a cukrářů ČR za vysokou úroveň praktické přípravy žáků oceněné mnoha úspěchy na oborových soutěžích doma i v zahraničí.

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.



Tak proto sis vybrala tuto střední školu pro další studium?

Tak úplně jasně to nebylo. Líbila se mi třeba obchodní akademie, po maturitě jít na vysokou školu a stát se právníkem. Plán mi nevyšel, u přijímaček mi k přijetí chyběl jeden bod. Pak jsem uvažovala o oboru kuchař-číšník, ale protože s lidmi až tolik nekomunikuji, zvolila jsem kuchaře.

Zkoušela jsi vařit už v dětství?

Od osmi let jsem stála u sporáku vedle maminky a pozorovala ji při práci, abych si vše zapamatovala. Později jsem pro ni i babičku s dědou vařila sama. Nechali mi k dispozici celou kuchyň a já se mohla rozhodnout, co připravím. Byla to spíše lehčí jídla, omelety, řízky, omáčky, přílohy. Když mi bylo dvanáct, chtěla jsem

po babičce dort, ale ona mi řekla, že ho nemůže udělat, a ať si ho prý vyrobím sama. A tak jsem ji poslechla.

Jak se dnes cítíš v chrudimské škole?

Moc se mi zde líbí. Učitelé jsou skvělí, naučí nás všemu, co je k profesi potřeba, a také vybavení učeben a všech prostor pro odborný výcvik je velice dobré. Je skvělé, že můžeme získávat zkušenosti na soutěžích odborných dovedností – už jsme loni získaly se spolužačkou druhé místo na Slavnostech Magdaleny Dobromily Rettigové v Litomyšli. Nyní už také absolvuji praxi v restauraci Na sklepích v Chrudimi.

Co se ti na tvé práci líbí?

Když se mi podaří uvařit dobré jídlo, tak udělám radost nejen sobě, ale zejména všem, kdo si na něm pochutnávají.

Proradíš, jaké máš plány do budoucna?

Ráda bych získala ještě maturitu a po ní se vydala do zahraničí. Mou vysněnou zemí je Francie a Paříž. Tam bych ráda pracovala v kuchyni nějaké špičkové restaurace – ideálně s michelinskou hvězdou.

„Když uvařím dobré jídlo, udělám radost nejen sobě, ale i všem ostatním.“



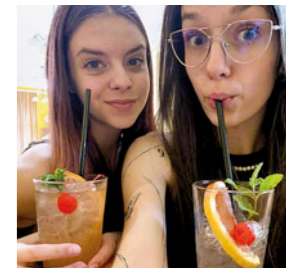
VÍTE, ŽE...

... škola poskytuje zdarma pracovní oblečení pro žáky oborů kuchař, cukrář i gastronomie a hotelnictví, navíc přispívá na IT a jazykové certifikáty?

... žáci třiletých oborů si vydělávají peníze za produktivní práci při odborném výcviku podle kvality své práce?

... všechny třídy jsou multimediální s připojením na internet a s interaktivní výukou?

... škola přispívá na výjezdy žáků do zahraničí a podporuje a odměňuje oceněné žáky z oborových soutěží?



INSPIRACE KAMARÁDY I RODINOU Proč jste si vybrali svůj obor?



„Od dětství mě bavily počítače. Školu mi doporučili kamarádi, co sem už chodí. Splnila mě očekávání – čím déle jsem tady, tím lépe se cítím. Učitelé jsou fajn, pracujeme s moderním vybavením, máme výkonnou počítače a navíc v jídelně skvěle vaří. Bavi mě vše spojené s IT. Kam budu pokračovat po maturitě, nevím, asi ještě absolvuji nějaké kurzy apod. Každopádně se chci tomuto oboru věnovat, protože se stále vyvíjí.“

Milan Petrásek, 15 let, 1. ročník oboru informační technologie

„Vztah k tomuto povolání mám od maminky – sama se zde vyučila a školu mi doporučila. Je to tu super, moc mě to zde baví – hlavně komunikace s lidmi. Ve škole vládne příjemná atmosféra, mistři i učitelé jsou skvělí, vše vysvětlí. Máme možnost se zúčastnit různých soutěží a raoutů, což je dobrá praxe. Po škole půjdu rovnou pracovat a získávat důležité zkušenosti a kontakty. Jednou bych chtěla vést vlastní podnik, nebo mít na starost nějakou restauraci.“

Laura Ročková, 17 let, 2. ročník oboru číšníka



„Už jako malá jsem vařila s babičkou a dědou a hrozně mě to bavilo – volba tedy byla jasná. Vaření je pro mě vlastně takový relax, navíc spojuje lidi. Učitelé i paní mistrové jsou tu fajn. Na praxe máme malou kuchyň, což je vlastně bonus, protože o to víc nás to nutí k pečlivosti. Plánuji ještě obor podnikání na nástavbě a pak se uvidí. Lákala by mě práce v zahraničí nebo na zaoceánské lodi. Své první pracovní zkušenosti bych ráda sbírala v Praze, v O2 aréně, kde jsme byli na exkurzi.“

Madlen Luňáčková, 16 let, 2. ročník oboru kuchař-číšník

„Bavilo mě mamce při pečení pomáhat a dokonce i naši příbuzní měli cukrárnu, tak jsem chtěla pokračovat v tradici. Obor je hodně o trpělivosti, preciznosti a také kreativité. Jsou tady výborní učitelé, spousta zábavy, ale samozřejmě se musíme i učit. Ještě zde chci získat maturitu a pak jít pracovat. Chtěla bych místo někde v kavárně, případně si ještě s někým otevřít vlastní cukrárnu nebo kavárnu.“

Tereza Nekvindová, 17 let, 3. ročník oboru cukrář

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



Moderní škola s vůní čerstvě upečeného cukroví

Budova SOŠ a SOU obchodu a služeb v Chrudimí 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 Kulinařské 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, uznávané 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 nezmiňovali o možnostech pracovního uplatnění v zahraničí.

„Sázíme na kvalitu, odbornost a vstřícné prostředí.“



Raději stát za barem než před tabulí

Sára Pešková o sobě říká: „Jsem velice komunikativní člověk. Baví mě povídat si s lidmi, smát se na ně a předávat jim energii“, a její široký úsměv tato slova jen potvrzuje. Devatenáctiletá dívka z Hlinska chtěla být původně učitelkou, ale okolnosti se postaraly o to, že dnes studuje ve třetím ročníku oboru číšníka-barmarista na SOŠ a SOU obchodu a služeb Chrudim. A je patrné, že to byla správná volba.

DOTAZNA

Jak to bylo s tvou 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 přestoupila 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 jsi 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 velice spokojená.

„Příští rok v červnu plánuji rozjet i svůj vlastní kávový catering.“



Ted' už jsi v jiné kavárně?

Kdepak, zaměřila jsem se na kávový catering. Kamarád má stánek, který se jmenuje Kaféčko, a hlavně přes léto jsme spolu jezdili po hudebních festivalech, na firemní akce i na svatby.

Proč ses vlastně rozhodla pro studium na chrudimské gastro škole?

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

Co na této škole nejvíc oceňuješ?

Na první pohled to byl její vzhled, 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.

Už v prvním ročníku v roce 2022 jsi dosáhla velkého úspěchu na prestižní mezinárodní soutěži Sweet Cup v Prešově. Tu jsi vyhrála i v následujících dvou letech. Co stojí za tímto neuvěřitelným hatrickem?

Myslím, že zejména pečlivá příprava, dva týdny před soutěží trénujeme průměrně hodinu a někdy i tři. Třeba předtím na premiéru do Prešova jsem jela bez jakéhokoliv absolvovaného kurzu. Navíc se snažím být stále taková, jaká jsem, příjemná a komunikativní. Letos byla konkurence obzvláště silná – 110 účastníků ze 34 středních škol ze čtyř zemí.

Co bylo na soutěži tvým úkolem?

Připravovala jsem čtyři espressa a čtyři volné kávové nápoje.

Jakou máš představu o své budoucnosti?

Ještě to není stoprocentní, ale po vyučení bych ráda získala maturitu. Po ní bych asi ráda zaměřila sbírat zkušenosti do zahraničí, nejvíc mě to táhne do Španělska. Příští rok v červnu plánuji rozjet i svůj vlastní kávový catering, do něhož zapojím nejen kamaráda, ale i maminku.



Vítězství v soutěži společnosti ETA i stotisícová prémie je doma – a takhle vypadala oslava!



Při dvou denním výletu na Sečskou přehradu si našlanci vyzkoušeli také plavbu na paddleboardech.



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



Dort ve tvaru gramofonu, který cukrářce Anhelině Mushak vynesl v roce 2024 zlaté pásmo a celkové druhé místo na soutěži Gastro Hradec Culinary Cup.



Žáci v Chrudimí se mohli zapojit také do workshopu zaměřenému na pečení chleba.

OPSÁNO Z TABULE

SBÍRKA POHÁRŮ A MEDAILÍ



Žáci z Chrudimí si vedou skvěle na soutěžích odborných dovedností. O triumfech **Sáry Peškové** píšeme v bulletinu na straně 3. Poháry však vozí i další. Na **Gastro Hradec Culinary Cup** se umístila **Andrea Polívková** (na snímku) ve zlatém pásmu

s dortem v podobě psa a **Anhelinu Mushak** vynesl dort-gramofon ve zlatém pásmu na celkové druhé místo. Na **Slavnostech M. D. Rettigové** v Litomyšli si „vyvařili“ **Renata Mahurska** a **Anastasia Svitlychna** také druhé místo. Další se i zástupcům v okresním kole **soutěže v anglickém jazyce – Daniel Starý** skončil druhý, **Jan Duray** čtvrtý. Na soutěži **Gastro Hradec Králové – Junior Beer Competition** obsadila třetí příčku **Jana Fojtová** za znalosti o pivu a jeho čepování.

NA CESTÁCH DO ZAHRANIČÍ

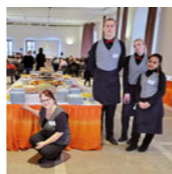
Žáci z Chrudimí získávají zkušenosti také v zahraničí. Dlouholeté partnerství se **Střední školou gastronomie a služeb Prešov** pravidelně vyúsťuje ve výměnné pobyty s možnostmi praxe v hotelích ve **Vysokých Tatrách**. Díky



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 při péči o klienty cestovní kanceláře. Tím cestou do ciziny nekončí – oblíbené jsou poznávací zájezdy **do Velké Británie** se zastávkou v **Belgii** či předvánoční návštěvy **Drážďan a Vídně**. Loni na podzim se vybraní žáci vydali i **do Švýcarska**.

MISTŘI VELKÝCH RAUTŮ

Zlaté ručičky kuchařů, cukrářů a číšníků z chrudimské školy si získaly už značný věhlas. Žáci se svými vyučujícími **zařizují ročně i dvanáct raoutů** pro významné akce a organizace. Před šesti lety v pardubické hokejové hale dokonce uchystali v rámci **Olympiády dětí a mládeže raout 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 **raout pro 350 hostů**, na Den vzniku samostatného české státu 28. října to zopakovali na ambasádě v **gruzínském Tbilisi**. V posledních dvou letech si na rautu pochutnali i hosté **slavnostního vyhodnocení TECHNOhrátek**.



KURZY ROZŠÍŘUJÍ KVALIFIKACI

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, minuter, listového těsta, přípravy a výroby perníčků, svatebních dortů, čajového pečiva, restauračních moučníků nebo pálené hmoty (větrníků).

NEJÚSPĚŠNĚJŠÍ JSOU BASKETBALISTKY

Ani žáci z Chrudimí se nevyhýbají aktivnímu pohybu. Pravidelně se účastní **sportovních turnajů**, ať už jde o fotbal, futsal, basketbal, florbal, volejbal nebo stolní tenis. Aktuálně jsou **nejúspěšnějším týmem basketbalistky**, které vyhrály okresní kolo a bojovaly i v krajském.

