

# Přehled učebních a studijních oborů 2025/2026

Přehled učebních a studijních oborů na Střední škole gastronomické a technické Žamberk pro školní rok 2025/2026, kdy sem nastoupí současní žáci devátých tříd, je následující:

## TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY

K výučnímu listu ze všech učebních oborů obdrží absolventi také Europass.

3 LETÉ OBORY

### INSTALATÉR

36-52-H/01  
Absolventi jsou seznámeni s různými druhy instalačních materiálů, jejich vlastnostmi a způsoby ručního opracování. Ovládají technické kreslení, čtení výkresů a orientaci ve výkresové dokumentaci. Součástí odborného výcviku je absolvování kurzů svaření plamenem, svařování plastových potrubí, pájení mědi a získání certifikátu pro lisování mědi. Žáci získají zajímavé firemní bonusy a všem je umožněno získat řidičský průkaz skupiny B.



### PRODAVAČ (ASISTENT PRODEJE)

66-51-H/01  
Absolventi umějí připravit a upravit zboží k prodeji a uplatňují přitom estetické hledisko. Dokáží vyhotovit a zpracovat prodejní dokumentaci prodávaneho zboží, ovládají balení zboží různými způsoby včetně dárkového. Zvládají marketingové koncepce prodeje, provádějí odběr a příjemku zboží, jeho kontrolu včetně ověření záruční doby, doby použitelnosti a minimální trvanlivosti. Dále pracují s moderními pokladnicemi a pokladničními systémy včetně přijímání hotovosti a bezhotovostních plateb. Prakticky ovládají základní propagační a aranžérské činnosti spojené s vystavováním a prodejem zboží i další činnosti. Odborný výcvik je realizován v moderních prodejnách. Žáci mohou získat firemní stipendium až ve výši 200 až 2000 Kč měsíčně a všem je umožněno získat řidičský průkaz skupiny B.

### TRUHLÁŘ

33-56-H/01  
Absolventi oboru umějí zacházet se základními truhlářskými stroji a nástroji pro zpracování masivu, a to jak nábytku, tak stavebně truhlářských výrobků. Ovládají práci na soustruhu, s ručním elektrickým nářadím i sadou řezbářských dlát, což umožňuje provádět i náročnější zpracování dřeva. Absolventi zvládnou běžné truhlářské dovednosti, ale také základy kreslení v programu TOPSOLID, export dat do CNC stroje a následně výrobu malých výrobků na MPW 900. Žáci získají zajímavé firemní bonusy a všem je umožněno získat řidičský průkaz skupiny B.

### KUCHAR-ČIŠNÍK (ZAMĚŘENÍ KUCHAR)

65-51-H/01  
Absolventi oboru umějí posuzovat potraviny z hlediska kvality, dietetické hodnoty a vhodnosti pro technologické zpracování, ovládají obsluhu technického zařízení ve stravovacích provozech a přípravu pracoviště na provoz. Dodržují postupy opracování potravin a jejich technologického zpracování včetně dělení a porcování mas jatečných zvířat, zvěřiny, drůbeže a ryb. Dále ovládají techniku skladování a ošetřování potravin a nápojů, zvládnou základy obsluhy, navrhují menu pro různé příležitosti a další činnosti. Odborný výcvik je realizován v luxusních hotelích, restauracích a penzionech. Žáci získají zajímavé firemní bonusy a všem je umožněno získat řidičský průkaz skupiny B.

### KUCHAR-ČIŠNÍK (ZAMĚŘENÍ ČIŠNÍK)

65-51-H/01  
Absolventi znají různé techniky obsluhy, připravují pracoviště na provoz, sestavují různé druhy slavnost-

### KUKRÁŘ

29-54-H/01  
Odborný výcvik je realizován v moderních cukrářských provozovnách a hotelových cukrárnách. Absolventi přejímají, kontrolují a skladují suroviny a pomocné materiály, vedou jejich evidenci. Volí vhodné suroviny, pomocné látky a správný technologický postup. Vyrábějí těsto, tvarují a pečou korpusy, vyrábějí a používají náplně a polevy pro různé druhy výrobků, dohotovují a esteticky zdobí výrobky. Obsluhují strojní vybavení a zařízení cukrárny, balí, etiketují a expedují cukrářské výrobky a zvládají také další činnosti. Žáci získají zajímavé firemní bonusy a všem je umožněno získat řidičský průkaz skupiny B.

### OBŘÁBĚČ KOVŮ

23-56-H/01  
Absolvent oboru se uplatní ve strojírenských výrobních a opravárenských provozech jako univerzální obráběč nebo jako soustružník, frézář či brusíř. Je také připraven pro vykonávání odborných činností spojených s ošetřováním a běžnou údržbou obráběcích strojů. Během studia si žák osvojí obsluhu a údržbu základních druhů obráběcích strojů (soustruhu, frézku, vrtačku, brusku, CNC stro-

je). Škola při přípravě žáků spolupracuje s firmou Bühler CZ Žamberk. Žáci mohou získat firemní stipendium až ve výši 200 až 4000 Kč měsíčně a všem je umožněno získat řidičský průkaz skupiny B. Tento obor je podporován stipendiem Pardubického kraje.

### KLEMPÍŘ PRO STROJNÍ VÝROBU

23-55-H/01  
Absolvent oboru se uplatní ve všech strojírenských výrobních a opravárenských provozech jako pracovník pro zpracování plechové výroby. Je připraven pro vykonávání odborných činností – například práce na CNC strojích. Učební obor klempiř je preferovaným oborem, na trhu práce je vysoká poptávka po kvalifikovaných lidech. Škola při přípravě žáků spolupracuje s firmou Bühler CZ Žamberk. Žáci mohou získat firemní stipendium až ve výši 200 až 4000 Kč měsíčně.

## ČTYŘLETÉ MATURITNÍ OBORY (dva v jednom – výuční list, maturitní zkouška)

4 LETÉ OBORY

### OBCHODNÍK (MANAGEMENT OBCHODNÍ LOGISTIKY)

66-41-L/01  
Obor s důrazem na výuku ekonomických předmětů, informační technologie, obchodního a administrativního provozu, účetnictví (jednoduché, podvojné), daňové evidence, psychologie, písemná korespondence, zbožinnalství, výpočetní techniky, práva, mezinárodního obchodu a cizích jazyků. Dále je výuka zaměřená na umělou inteligenci. Absolvent se uplatní v organizacích a podnicích v oddělení nákupu a prodeje zboží, například jako obchodník, obchodní referent, obchodní zástupce, odbytař, zásobovač zbožíznalec, vedoucí úseku prodeje, administrativní pracovník (mzdový účetní, fakturace apod.). Absolventi mohou pokračovat ve studiu na vyšších odborných nebo vysokých školách. Studenti mohou získat firemní stipendium až ve výši 200 až 2000 Kč měsíčně a všem je umožněno získat řidičský průkaz skupiny B.

### GASTRONOMIE

65-41-L/01  
Obor klade důraz na hotelovou a gastronomickou odbornost, ale zároveň i na výuku cizích jazyků, ekonomiku a výpočetní techniku. Odborná praxe probíhá ve vybraných hotelových zařízeních s přihlednutím k místu bydliště studenta. Absolventi najdou uplatnění ve středních technicko-hospodářských funkcích v pohostinství, tj. ve stravovacích a ubytovacích zařízeních, např. v restauracích, v provozovnách rychlého občerstvení a dalších provozovnách společného stravování, v penzionech a hotelech. Uplatní se ve vedoucích pozicích jako šéfkuchaři nebo číšníci specialisté. Jsou připraveni vykonávat odborné gastronomické činnosti – provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání. Absolventi mohou pokračovat ve studiu na vyšších odborných nebo vysokých školách. Studenti získají zajímavé firemní bonusy a všem je umožněno získat řidičský průkaz skupiny B.



# TECHNOhrátky

2024/2025



Pardubický kraj


[www.skola-zamberk.cz](http://www.skola-zamberk.cz) | [www.klickevzdelani.cz/technohratky](http://www.klickevzdelani.cz/technohratky)

## CUKRÁŘKA, KTERÁ NERADA SLADKÉ

Až do února 2022 žila Daria Shevchuk v městě Rivne na západní Ukrajině. Končila základní školu a na střední si už vybrala obor cukrář. Přání se jí splnilo, ale až o půl roku později – v Žamberku! Do jejího osudu totiž zasáhla ruská vojenská agrese. Krátce poté, co začalo bombardování Ukrajiny, s maminkou a bratrem odcestovali do České republiky. Tam, na žamberském zámku, otevřela novou kapitolu svého života. Skromná devatenáctiletá dívka ze třetím rokem proniká do tajemství cukrářiny.

Byla ses v Žamberku před nástupem podívat? Ano. Paní ředitelka byla moc hodná a řekla mi, ať se nebojím, že školu určitě zvládnou. Bylo fajn, že se mnou chodila do třídy ještě spolužačka z Ukrajiny Kristina.

### Jak se ti po dvou letech zamlouvá zámecké prostředí?

Vůbec jsem netušila, že škola sídlí na zámku, a bylo to pro mne překvapení. Jinak se mi zde moc líbí, nejvíce asi praxe. Máme skvělé učitelky odborného výcviku, které se nám hodně věnují.

### Kdy jsi začínala péct sladkosti? S maminkou, nebo babičkou?

Kdepak, ani s maminkou, ani s babičkou. Pekla jsem sama. Ani nevím, co mě k tomu vedlo, prostě se to tak stalo.



## DOTAZNA

### Byla situace v Rivne nebezpečná?

V Rivne se sice v té době nestřílelo a nelétaly tam rakety, ale nikdo nevěděl, co se stane. Měli jsme strach.

### Kam jste v České republice přijeli?

Přicestovali jsme do Rychnova nad Kněžnou. Maminka tam pak získala práci a zde také bydlíme.

### Jak vzpomínáš na své začátky v novém prostředí?

Byly těžké. Neuměla jsem jazyk, nikoho neznala, ale nakonec jsem všechno zvládla. Chodila jsem na kurzy češtiny a po půl roce nastoupila na střední školu v Žamberku.

### Proč zrovna tam?

Vybrala jsem si obor cukrář a ten se vyučoval nejbližší od Rychnova právě tam. Moc ráda pečou, tak jsem o ničem jiném neuvažovala.

## ZE ŠKOLNÍ NÁSTĚNKY

### PROČ JÍT PŘÁVĚ SEM

- Škola nabízí unikátní skladbu vyučovaných oborů s širokým rozsahem profesí v oblasti stavebnictví, strojírenství, gastronomie, obchodu a služeb.
- Atraktivní firemní stipendia poskytují společnost Bühler CZ (až 3500 Kč měsíčně obráběčům kovů a operátorům plechové výroby) a obchodní družstvo Konzum (až 5500 Kč prodávacům).

- Škola je členem Asociace kuchařů a cukrářů ČR, České barmanské asociace, Regionálním vzdělávacím centrem Cechu topenářů a instalatérů ČR, Asociace českých nábytkářů, Asociace středních průmyslových škol ČR, Svazu učňovských zařízení a Konsorcia zaměstnavatelů Orlicka.



### HVĚZDY (ZE) ŠKOLY

Tradice skvělých cukrářů, které vychovala Střední škola gastronomická a technická škola v Žamberku, je přebohatá. V minulém školním roce na ni navázala také Karolína Petra Řihová, která svůj obrovský talent proměnila v úctyhodnou sbírku úspěchů na soutěžích odborných dovedností. Dnes už absolventku oboru cukrář z Rokytnice v Orlických horách zdobí například vítězství z tak prestižních akcí, jako je klání O Priessnitzův dortík v Jeseníku nebo Kouzlení z perníku v Nové Pace. Za tyto mimořádné výkony, výborný prospěch i skvělou reprezentaci školy obdržela právem ocenění Mladý talent Pardubického kraje. Za nadání, kreativitu a inspirativní příklad jí TECHNOhrátky udělují symbolický titul Hvězdy (ze) školy.



### VÍTE, ŽE...

- Škola získala ocenění „Škola doporučena zaměstnavateli za rok 2023“ jako jedna z deseti nejlépe hodnocených středních škol v Pardubickém kraji.
- Žáci se účastní odborných seminářů a firemních kurzů (baristika, sommeliérství, výroba pralinek, polyfúzní svařování, lisování potrubí, podlahové žlaby, závěsné systémy atd.), kde obdrží příslušné certifikáty?
- Pardubický kraj podporuje stipendiem obor obráběč kovů (měsíčně 300 až 600 Kč)?

všichni žáci mohou získat řidičský průkaz skupiny B – instalatéri navíc i několik svářečských kurzů (kov, plast, měď).



## CHVÁLÍ UČITELE I PRAXE

## Proč jste si vybrali svůj obor?



„Odmala mám jistou lásku k vaření. Již jsem tady úspěšně absolvoval obor číšník a teď ještě chci získat maturitu. Mám totiž sen být MasterChef a mít vlastní kavárnu nebo restauraci. Na škole je to fajn, máme pohodový kolektiv, dobré učitele s férovým přístupem i mistrové na praxi. Baví mě to na 'place' i v kuchyni – jak komunikace, tak i práce s lidmi.“

**Lukáš Formánek, 19 let, 2. ročník oboru gastronomie**

„Na školu chodila mamka, tak mi ji doporučila. Je to zajímavý obor – pokud se nepovede maturita, máte jistotu výučního listu po třech letech studia. Ale já samozřejmě maturitu chci, protože bych ráda pokračovala na vysokou školu podnikatelskou nebo chemickou. Baví mě snad vše – praxe v reálných provozech, zbožňování, ale i odborné ekonomické předměty. Navíc škola nabízí množství stáží, kurzů i výletů. Po studiích bych ráda cestovala, poznávala životní možnosti a získávala pracovní zkušenosti.“

**Dominika Jedličková, 18 let, 2. ročník oboru obchodník**



„S mamkou hodně vařím doma, tak volba byla jasná. Škola mě hodně baví, ráda připravuji jednoduchá a chutná jídla. Také se ráda účastním různých soutěží. Učitelé i mistrové k nám mají pozitivní přístup. Chtěla bych si tady ještě udělat maturitu a pak už půjdu pracovat někde do restaurace získávat zkušenosti.“

**Tereza Nováková, 16 let, 2. ročník oboru kuchař-číšník, zaměření kuchař**

„Ke škole jsem se dostal přes bratra – již podniká v tomto oboru a máme v plánu, že až vystudují a odmaturovají, budeme pracovat spolu. Nebojím se, že bychom měli málo zakázek. Ve škole, ale i na praxích pracujeme s moderními technologiemi, baví mě práce na strojí a manipulace s nimi. Ve škole si můžeme v rámci placené praxe celkem dost vydělat, a komu jde učení, může k tomu získat i stipendium. Chystám se také na svařečský kurz.“

**Štěpán Matouš, 17 let, 2. ročník oboru obráběč kovů**

## VIZITKA ŠKOLY

**Adresa:**  
Střední škola  
gastronomická  
a technická Žamberk  
Zámecká 1  
564 01 Žamberk

**Kontaktní údaje:**  
**Tel.:** +420 465 614 225  
**E-mail:**  
zamek@zamek.zamberk.cz  
**Web:**  
www.skola-zamberk.cz

**Facebook:** www.facebook.com/SsZamberk

**Ředitelka:** PhDr. Zuzana Pecháčková



## Rodinné prostředí a osobní přístup pedagogů

**B**udova, učebny, školní jídelna i domov mládeže Střední školy gastronomické a technické Žamberk se nacházejí v areálu místního zámku. Ke škole však patří i odloučené pracoviště odborného výcviku v Zemědělské ulici, kde probíhá odborná příprava žáků oboru instalatér a truhlář. Ředitelka PhDr. Zuzana Pecháčková vnímá, že doteky historie ve spojení s moderním prostředím nabízejí ojedinelou a oduševnělou atmosféru, v níž vyrůstají budoucí úspěšní řemeslníci a studenti.

## PTÁME SE

**Jak byste co nejvíce charakterizovala vaši školu?**

Pěkné prostředí školy s nabídkou ubytování i v moderních domovech mládeže, bufetem a vlastní školní jídelnou. Široký výběr učebních a maturitních oborů, který je pro vycházející žáky ze základních škol výhodou. U maturitních oborů je novinkou ve třetím ročníku získání výučního listu. Všechny obory mohou navíc studovat nejen chlapci, ale i děvčata. A dívky se už u nás připravují na budoucí povolání i v technických profesích – instalatérka, truhlářka, obráběčka kovů. Vysoce kvalifikovaný a empatický kolektiv pedagogů s profesionálním přístupem. Výsledkem jsou úspěšní žáci, kteří získávají prestižní ocenění v celé České republice.

**Setkají se žáci s moderní technikou a jsou připraveni na vstup do pracovního procesu?**

Naše škola spolupracuje po odborné stránce se třiceti menšími firmami i velkými zaměstnavateli, od nichž žáci dostávají firemní stipendium a odměnu za produktivní práci. Díky velkému počtu žáků umístěných ve

firmách, kde je k dispozici nejmodernější technika a využívají se nové technologické postupy včetně umělé inteligence a robotizace. Absolventi nemají problém s nástupem do pracovního procesu.

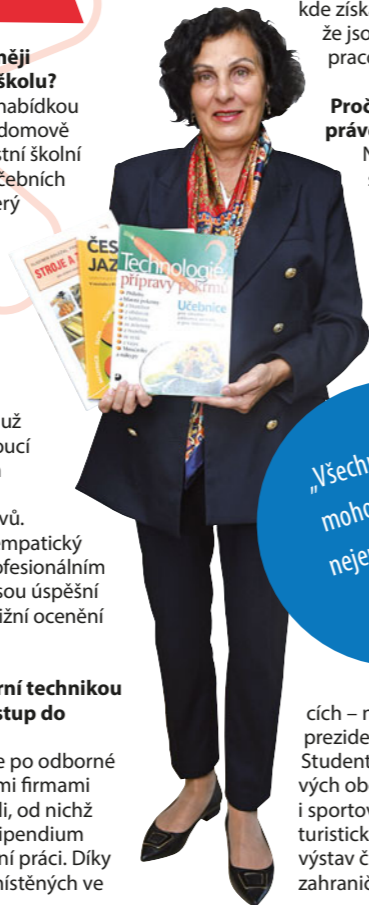
**Jaké výhody skýtá spolupráce s významnými firmami pro žáky vaší školy?**

Kvalita vzdělávání je v naší škole na špičkové úrovni především zásluhou úzké spolupráce s firmami Bühler CZ Žamberk, Konzum OD Ústí nad Orlicí, Vista wellness hotel Dolní Morava apod. Žáci ve firmách pracují v reálném prostředí na zakázkové činnosti, kde získávají odměnu za produktivní práci. Nejen, že jsou profesně zdatní, ale jsou i připraveni na pracovní prostředí a podmínky zaměstnavatelů.

**Proč byste žákům doporučila, aby si vybrali právě vaši školu?**

Najdou u nás kvalitní zázemí a setkají se s osobním přístupem pedagogů, kteří se neustále vzdělávají a účastní se i zahraničních stáží. Při jejich zařazení do odborného výcviku a praktického vyučování přihlížíme k místu bydliště. Žáci mohou kromě firemních stipendií získat v oboru obráběč kovů stipendium vyplácené Pardubickým krajem. U oboru instalatér získají také svařečské oprávnění na svařování kovu, plastu a mědi. Během studia se účastní různých odborných seminářů a firemních kurzů (baristika, sommeliérství, lisování potrubí, podlahové žlaby, závěsné systémy atd.), kde obdrží certifikáty. Studenti gastronomických oborů se podílejí na prestižních společenských akcích – na Velvyslanectví ČR v Německu, při návštěvě prezidenta Petra Pavla v Pardubickém kraji atd. Studentský život není jenom o vzdělání v jednotlivých oborech, ale i možnost odborného, kulturního i sportovního využití – exkurze, lyžařský kurz, letní turistický kurz, autoškola, návštěva divadel, muzeí, výstav či veletrhů. Každý rok pořádáme zájezdy do zahraničí – naposledy do Paříže.

„Všechny obory mohou studovat nejen chlapci, ale i děvčata.“



## Pokračovatel instalatérské dynastie

**I**nstalatéři, kteří vycházejí ze SŠ gastronomické a technické Žamberk, jsou ve svém oboru skutečnými šampiony. Mnozí z nich o tom přesvědčili vítězstvími či medailovými úspěchy na prestižních regionálních i celostátních soutěžích včetně Českých ručiček. Podobné renomé by rád získal také Matěj Šroller z Orlického Podhůří. Je žákem třetího ročníku, a přestože na svém kontě má zatím jen jeden bronz za umístění v soutěži Řemeslo Skill, hlásí se jako hrdý pokračovatel rodinné tradice.

## PŘÍBĚH

„Instalatéry jsou můj táta i děda, takže i pro mne to byla jednoduchá volba. O žádném jiném oboru jsem ani na okamžik neuvažoval. Ještě když jsem byl na základní škole, tak jsem chodil vlastně celé letní prázdniny pomáhat tátovi. Vložený kutil jsem v dětství asi nebyl, ale nějaké ruční práce mě bavily – vybavuji si, že třeba zatloukání hřebíků a různé menší opravy,“ vzpomíná na svou řemeslnickou kvalifikaci.

Výběr střední školy? Tak ten v jeho případě nebyl vůbec složitý. Jeho táta se totiž vyučil instalatérem právě v Žamberku, takže referencí od něj získal víc než dost. S úsměvem dodá, že po nástupu do prvního ročníku zde žádnou protekci neměl, protože táta už ze současných učitelů nikdo neznal.



„Je to práce rukama a člověk při ní musí něco umět.“

„Škola je moderní a hned se mi v ní líbilo. Také učitelé jsou zde příjemní a solidní je i vybavení dílen. Do prvního ročníku jsem z naší Základní školy Komenského v Ústí nad Orlicí šel do Žamberka pouze já. Na začátku jsem byl poněkud nervózní, netušil jsem, co mě v novém prostředí čeká a jací budou spolužáci. S těmi jsme se však dali rychle dohromady a vytvořili jsme dobrou partu,“ pochvaluje si devatenáctiletý mladík školu i atmosféru v ní.

**Vysvětluje, že předpokladem kvalitní instalatérské práce je správné pakování – utěsnění spojů přes závit, aby přes ně neprotékala voda. To je podle něj v instalatérčině základní věc. Právě na pakování kladli učitelé odborného výcviku vždy největší důraz.**

„Řekl bych, že náš obor není úplně jednoduchý, ale kdo se snaží a pravidelně se učí, tak ho dokáže zvládnout. Je to práce rukama a člověk při ní musí něco umět. Je to často i dost kreativní činnost, protože je nutné najít pro zapojení trubek nebo umístění zařízení ideální řešení. Já měl výhodu, že když jsem něco nevěděl, tak mi vždy poradil táta. Praktický výcvik absolvuji právě u něj, tak mě má pořád pod kontrolou. Není však moc přísný a vše v pohodě vysvětlí,“ popisuje dosavadní zkušenosti.

Své schopnosti si mohl ověřit letos v září na tradiční soutěži studentů stavebních oborů Řemeslo Skill ve Vysokém Mýtě. Se spolužákem Adrianem Slezákem skončilo jejich družstvo na velice lichotivé třetí pozici.

„Po vyučení už nastoupím do zaměstnání k tátovi do firmy. Instalatérů je citelný nedostatek a navíc je to hezká, klidná i dobře placená práce,“ má jasno o další budoucnosti.



Letní sportovní a turistický kurz na Pastvinách nabízí kromě cyklistiky, turistiky a nejrůznějších her také plavbu na kánoích.



Při tradičním jarním tvoření v domově mládeže žáci pletou pomlázky, barví vajíčka a vyrábějí květinové motivy.



Při výletu na Peklák v České Třebové byla příležitost svázat se také na minikárách.



Střední škola ze Žamberku úzce spolupracuje s firmou Bühler CZ a pravidelně prezentuje všechny vyučované obory na listopadové firemní akci Techné.



Výrobky kuchařů, cukrářů a truhlářů ze Žamberka velice zaujaly rovněž návštěvníky slavnosti M. D. Rettigové v Rychnově nad Kněžnou.

## OPSÁNO Z TABULE

## VAŘILI PREZIDENTOVI REPUBLIKY



Kdo se může pochlubit, že připravil oběd českému prezidentovi? Žákům a pedagogům ze Žamberka

se to podařilo letos 22. května při návštěvě prezidenta Petra Pavla s manželkou Evou v Pardubickém kraji v rámci jejich besedy se starosty v Králíkách. Svůj úkol zvládli profesionálně. Budoucí kuchaři a cukráři za pomoci učitelů odborného výcviku připravili chutné menu a číšníci se postarali o přípravu slavnostní tabule a reprezentativní obsluhu. Jako předkrm se servíroval tatarák z lososa s kapary, červenou cibulkou, koprem a opečeným bílým chlebem, následovala polévka hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi a hlavní jídlo jelení hřbet špikovaný na smetaně, karlovarský knedlík a brusinková omáčka. Jako dezert žáci připravili schwarzwaldské potěšení s čokoládovým mousem.

## NA SOUTĚŽÍCH SBÍRAJÍ ÚSPĚCHY

Žáci ze Žamberku napříč všemi vyučovanými obory tradičně sbírají úspěchy na prestižních soutěžích odborných dovedností. O skvělých výsledcích Karolíny Petry Říhové a Darii Shevchuk informujeme v článkách na



str. 1 a instalatéra Matěje Šrollera na str. 3. Dařilo se však i dalším. V lednu 2024 se stal vítězem krajského kola Učeň instalatér ve Svitavách Martin Herák, a protože Jaroslav Ridzik skončil třetí, celkově vyhrálo i družstvo – v celostátním finále v Brně byl Herák patnáctý. Na gastronomických slavnostech M. D. Rettigové v Litomyšli obsadily třetí příčku kuchařky Tereza Nováková a Lenka Vaničková (na snímku). Také cukrářka Kristina Boiko se umístila na soutěži Gastro Hradec Culinary Cup třetí ve zlatém pásmu.

## FIRMY STRATEGICKÝMI PARTNERY

Hlavním strategickým partnerem školy je společnost Bühler CZ Žamberk, která stála u otevření nových oborů obráběč kovů a klempíř pro strojí výrobu. Žákům zajišťuje praxi na svých pracovištích na moderních strojích a motivuje je měsíčními stipendii 200 až 4000 Kč. Dalším krokem k provádění výuky s praxí je spolupráce s obchodním družstvem Konzum Ústí nad Orlicí. To zařídilo moderní učebnu pro obory prodavač a obchodník, umožňuje praktické vyučování žáků ve svých provozovnách v okresech Ústí nad Orlicí a Rychnov nad Kněžnou a nabízí jim měsíční stipendium 200 až 2 000 Kč. V gastronomických oborech škola úzce spolupracuje s resortem Vista wellness hotel Dolní Morava, kde jsou žáci odměňováni za produktivitu práce.



## BOHATÁ ŠKOLNÍ PREZENTACE



Jméno žamberské školy přesahuje rámec města a velice dobře je znájí na mnoha místech Pardubického kraje i České republiky. Jejich žáci se často zapojují za podpory učitelů do nejrůznějších

prezentačních akcí. Vyhlášené sladké a slané pochutiny, ale i dřevěné hračky, krmítka, stoličky i další výrobky nabízejí při akcích, jako jsou Velikonoce a Dožínky na zámku v Pardubicích nebo Gastronomické slavnosti M. D. Rettigové v Rychnově nad Kněžnou. Nechybí účast na každoroční akci Techné firmy Bühler, ani na Majálesu a rozsvícení vánočního stromu v Žamberku. V září 2024 se přidala prezentace na Food festivalu firmy Isolit-Bravo v Jablonném nad Orlicí. Ve všech případech čelí školní stánek velkému zájmu veřejnosti.

## KURZY TUŽÍ PARTU

Žáci ze Žamberku se nevyhýbají ani sportovním a pohybovým aktivitám. Nováčky z prvních ročníků čeká adaptační kurz, na němž se pomocí různých teambuildingových aktivit tmelí třídní kolektiv a tuží parta. V zimě je čeká lyžařský a snowboardový kurz

