

# Přehled učebních a studijních oborů 2026/2027

Přehled učebních a studijních oborů na Střední škole gastronomické a technické Žamberk pro školní rok 2026/2027, kdy sem nastoupí současní žáci devátých tříd, je následující:

## TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY

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

### 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 sváření 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.**



### TRUHLÁŘ

33-56-H/01

Absolventi oboru umějí zacházet se základními truhlářskými stroji a nástroji pro zpracování masivu, a to jak nábytku, tak stavební truhlářských výrobků. Ovládají práci na soustruhu, s ručním elektrickým nářadím i sadou fezbářských 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-ČÍŠNÍK (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, zvládají základy obsluhy, navrhnou 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-ČÍŠNÍK (ZAMĚŘENÍ ČÍŠNÍK)

65-51-H/01

Absolventi znají různé techniky obsluhy, připravují pracoviště na provoz, sestavují různé druhy slavnostních tabulí, ovládají charakteristiky podávaných jídel a nápojů, umějí komunikovat s hostem. Využívají zásady



estetické úpravy jídel a nápojů při podávání, dodržují zásady uchování hotových jídel a nápojů, dovedou připravit jednoduché pokrmy a míšené nápoje, dodržují techniku skladování, ošetřování potravin a nápojů, zjišťování jejich kvality 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.**

### 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 prodávajícího zboží, ovládají balení zboží různými způsoby včetně dárkového. Zvládají marketingové koncepty prodeje, provádějí odběr a příjemku zboží, jeho kontrolu včetně ověření záruční doby, doby použitelnosti a minimální trvanlivosti. Dále pracují s moderními pokladnicemi a pokladními 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 ve výši až 4000 Kč měsíčně a všem je umožněno získat řidičský průkaz skupiny B.**

### CUKRAŘ

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, frézař 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 (soustruhy, frézky, vrtačky, brusky, CNC stroje). 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 klemplíř 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)

### 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, zbožíznalství, 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 ve výši až 4000 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 přihlédnutím k místu bydliště studenta. Absolventi najdou uplatnění ve středních technickohospodářských 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 řídící v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání.

Absolventi mohou pokračovat ve studiu na vyšších odborných nebo vysokých školách.

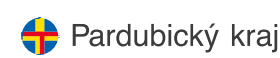
**Studenti získají zajímavé firemní bonusy a všem je umožněno získat řidičský průkaz skupiny B.**



4 LETÉ OBORY

# TECHNOhrátky

2025/2026



www.skola-zamberk.cz | www.klickevzdelani.cz/technohratky

## KOUZLENÍ Z PERNÍKU OZDOBILA ZLATEM

**M**á andělskou vizáž, hlas i šikovné ruce, pod nimiž vznikají opravdové sladké skvosty. Shodou náhod však sedmnáctiletá žákyně oboru cukrář Alice Krsková paradoxně pochází z Pekla nad Zdobnicí. Cestu na Střední školu gastronomickou a technickou Žamberk si našla dílem díky rodinné tradici a blízkým kamarádkám.

### DOTAZNA

**Vybrala sis snad nejvoňavější obor ze všech. Čím tě zlákala právě cukrářina?**  
Tak trochu tam je rodinná tradice, moje babička byla cukrářka. Víím, že jsem s ní jako malá kdysi dávno něco zkoušela, ačkoliv už si moc nepamatuji, co to bylo. Nicméně to nebyl rozhodující důvod. Především jsem dlouho nevěděla, kam jít po 'základce', ale pak se kamarádky zmínily o této škole. Zjistila jsem si, jaké obory se v Žamberku studují, a cukrář mě zaujal, takže jsem nad ním začala přemýšlet. Pustila jsem se doma do různých pekařských experimentů a vážně mě to chytlo, tak jsem si řekla, že zkusím štěstí.

### Zmiňovala jsi pekařské začátky – odkud jsi čerpala inspiraci?

Hodně jsem hledala nápady na internetu, ze začátku jsem zkoušela hlavně nejrůznější lité buchty, míša řezy a podobné jednoduché kreace. A začalo mě to hodně bavit. Těší mě, že je dneska díky internetu tak široký výběr po ruce. Tak jsem se dostala třeba i k receptům Miši Landové, porotkyně z pořadu Peče celá země. Je to už tedy docela výzva, to se musí nechat.

**Kdo ze soutěžících tě zaujal? A zkoušela sis také nějaký recept od něj?**

Sice jsem se moc ráda dívala, nicméně recepty, co tam předváděli soutěžící, byly skutečně náročné, tak jsem se do ničeho zatím nepustila. Moc jsem fandila Vojtovi, co to nakonec vyhrál, byl neskutečně šikovný.

### Ted' ale v rámci školy aktivně soutěžíš ty sama...

Ano, už jsem párkrát někam vyrazila. Na první soutěži jsem byla v Mladé Boleslavi – našťastí se zkušenější 'třetáčkou', protože jsem byla trochu nervózní. Jak jsme na to však byly dvě, cítila jsem se hned o něco lépe. Připravily jsme makronky, choux, a další výrobky a nakonec jsme skončily třetí. Pak jsme se ještě zúčastnily soutěže v Jeseníku, tam už to nebylo tak snadné, ale udělaly jsme krásný dort a skončily na desátém místě. Můj asi největší úspěch je letošní zlato za zdobení perníků v soutěži Kouzlení z perníku v Nové Pace.

### Co nejraději pečeš a jaký nejsložitější výtvor máš zatím na svém kontě?

Velice ráda dělám mini zákusky a hraji si se zdobím. To je občas u těch malých dortíků mnohem náročnější na pečlivost než u těch velkých. Asi nejtěžší byl dort ze soutěže v Jeseníku. Byl třípatrový, s květinami z čokolády, a k tomu jsme musely udělat druhý malý na ochutnání.

„Můžeme dělat kreativní práci zcela podle vlastní představivosti.“

### Proč by si měl tvou školu a obor vybrat někdo další?

Myslím, že v Žamberku je to velká zábava, mám tady spoustu skvělých spolužáků a k tomu hrozně milou učitelku odborného výcviku, která vždy říká, že napoprvé hodnotí především snahu. Sama jsem se zpočátku trochu bála, ale jsou zde moc hodní. Je to opravdu po všech stránkách příjemné prostředí. Na cukrářinu se jistě vyplatí mít trpělivost a být pečlivý, jenže potom lze dělat kreativní práci plně podle vlastní představivosti. To mě ostatně baví i ve volném čase – s chutí háčkuji a vůbec něco vyrábím rukama.



## ZE ŠKOLNÍ NÁSTĚNKY

### PROČ JÍT PRÁVĚ SEM

**1. Škola nabízí unikátní skladbu vyučovaných oborů s širokým rozsahem profesí v oblasti stavebnictví, strojírenství, gastronomie, obchodu a služeb.**

**2. Atraktivní firemní stipendia** poskytují společnost Bühler CZ Žamberk (až 4000 Kč měsíčně obráběčům kovů a klemplířům pro strojní výrobu) a COOP Konzum (až 4000 Kč měsíčně obchodníkům a prodávčům).

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



### HVĚZDA (ZE) ŠKOLY

Do února 2022 žila **Daria Shevchuk** ve městě Rivne na Ukrajině, kde chtěla nastoupit na obor cukrář. Napačení země Ruskem však plány dívky zamíchalo, ona se ocitla s maminkou v Rychnově nad Kněžnou a **neuměla ani slovo česky**. Její další kroky proto vedly na jazykový kurz a poté konečně na vysněný obor cukrář na Střední škole gastronomické a technické v Žamberku. Tam opakovaně projevila talent, jenž v ní dřímá. Prosadila se například v prosinci 2023, kdy s perníkovou truhlou, kterou vyráběla 42 hodin, **vyhrála facebookové hlasování** technohrátkovské soutěže **Řemeslo doma**, a úspěšně své působení na zámku uzavřela, když letos v dubnu ze soutěže **Kouzlení z perníku** v Nové Pace přivezla hned **dvakrát první místo**. Za kreativitu, odhodlání úspěšně a vzornou reprezentaci Technohrátky, dnes již absolventce, udělují na cestu do profesního života symbolický titul **Hvězda (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 paliniek, polyfúzní svařování, lisování potrubí, podlahové žlaby, závesné 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)?



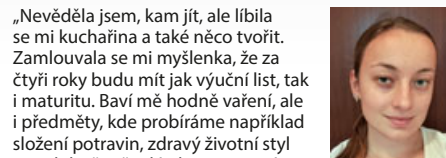


## PESTRÉ PRAXE A TVOŘIVOST LÁKAJÍ

## Proč jste si vybrali svůj obor?



„Neměl jsem žádné plány, takže jsem dal na doporučení kamarádů. Velkým lákadlem byly praxe v reálném provozu ve firmách. Jsem tady maximálně spokojený, je to pohodová střední škola. Učitelé jsou fajn a mistři nás mnohem naučí, pomáhají a jsou velice vstřícní. Praxe jsou pestré – pracujeme na CNC strojích, soustruhu i frézce. Důležitá je přesnost a preciznost, což v sobě mám. Po škole bych rád nastoupil do Bühlera. Určitě u oboru zůstanu, šikovných rukou stále není dostatek.“  
**David Macek, 18 let, 3. ročník oboru obráběč kovů**

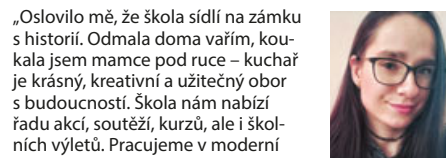


„Nevěděla jsem, kam jít, ale líbila se mi kuchařina a také něco tvořit. Zaměřovala se mi myšlenka, že za čtyři roky budu mít jak výuční list, tak i maturitu. Bavi mě hodné vaření, ale i předměty, kde probíráme například složení potravin, zdravý životní styl a podobně. Učitelé oboru rozumí a jsou vstřícní. Navíc připravujeme různé akce, rauty a pracujeme v reálném provozu, kde získáváme důležité zkušenosti. Kam půjdou po maturitě, ještě nevím, možná zkusím nějakou vyšší odbornou školu.“  
**Veronika Břízová, 19 let, 3. ročník oboru gastronomie**



„Moc jsem nevěděl, kterou střední školu vybrat, ale mamka je servírka, tak mě trochu motivovala. Ve škole mě to chytlo – hlavně komunikace s lidmi. Účastníme se různých akcí, což jsou dobré zkušenosti, které mě připraví na reálné situace a posouvají mě výš.“

Po škole nastoupím do zaměstnání, chtěl bych do hotelu Euro v Pardubicích. Lákalo by mě však pracovat i na výletní lodi v Karibiku – tam je samozřejmě nutná znalost angličtiny a němčiny. Mým největším snem je Grand Hotel International Praha.”  
**Nicolas Gabriel Muška, 17 let, 2. ročník oboru kuchař-číšník, zaměření číšník**



„Oslovilo mě, že škola sídlí na zámku s historií. Odmala doma vařím, koukala jsem mamce pod ruce – kuchař je krásný, kreativní a užitečný obor s budoucností. Škola nám nabízí řadu akcí, soutěží, kurzů, ale i školních výletů. Pracujeme v moderní kuchyni a učitelé i mistři se nám snaží předat to nejlepší a posouvat nás kupředu. Po škole bych ráda pracovala v Domově seniorů v Červené Vodě, kam již chodím na praxi. Když člověku chutná, je to k nezaplacení.“  
**Lenka Vaníčková, 24 let, 3. ročník, oboru kuchař-číšník, zaměření kuchař**



## 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



## Tradice s moderní výukou podpořenou firmami

**Střední škola gastronomickou a technickou Žamberk charakterizuje bohatá tradice, moderní výuka a přátelské prostředí. Její budova, učebny, školní jídelna i domov mládeže se nacházejí v areálu žamberského zámku, jehož historická atmosféra v kombinaci s moderním vybavením vytváří jedinečné prostředí pro vzdělávání i osobní růst. Ředitelka školy PhDr. Zuzana Pecháčková zdůrazňuje, že právě spojení historie s moderním přístupem k výuce dává škole výjimečný a inspirativní charakter.**



## PTÁME SE

## Jak byste co nejvýstižněji charakterizovala vaši školu?

Pěkné prostředí s nabídkou ubytování v moderním domově mládeže, bufetem a vlastní školní jídelnou. Široký výběr učebních a maturitních oborů, který je pro vycházející žáky ze základních škol výhodou – všechny obory mohou navíc studovat chlapci i děvčata. Vysoce kvalifikovaný a empatický kolektiv pedagogů s profesionálním přístupem. Studenti maturitních oborů mohou již ve třetím ročníku získat výuční list, což jim poskytuje výhodu při nástupu na trh práce. Navíc jsou maturitní obory koncipovány tak, aby absolventi mohli pokračovat ve studiu na vysokých školách. Učební obory kladou důraz na rozvoj odborných dovedností, moderní technologie a spolupráci s regionálními i nadnárodními firmami.

## Součástí školy je také areál v Zemědělské ulici – kdo ho využívá?

Je zde odloučené pracoviště odborného výcviku, kde probíhá přestavba učeben a dílen pro gastronomické a technické obory. Přestavba přinese již od 1. září 2026 moderní a funkční prostředí.



## OPSÁNO Z TABULE

## CIT PRO AKCE NA ÚROVNI



Když na zdravotnické škole v Ústí nad Orlicí pořádali **odbornou konferenci**, neváhali požádat o pomoc s **cateringem** sousedy ze Žamberka. O přípravu slavnostního rautu se postarali „druháci“ z oboru gastronomie **Sofie Tejkalová** a **Štěpán Beneš** a fantastickou chuť svých výtvorů doplnili profesionálním vystupováním. Žákyně třetího ročníku oboru kuchař **Tereza Nováková** a **Lenka Vaníčková** zase zářily v květnu při Gastroslavnostech M. D. Rettigové v Litomyšli, kde potěšily přítomné vepřovou panenkou ve fáši z masa se smetanou a schwarzwaldskou šunkou s masovou kroketkou s parmazánem a bazalkou i dalšími dobrotami. A před rokem? To Žamberští vařili rovnou **pro prezidenta Petra Pavla** s chotí při jejich besedě se starosty v Králíkách.

## ÚSPĚŠNÍ V TVRDÉ KONKURENCI

Studenti ze Žamberku sbírají úspěchy na prestižních **soutěžích odborných dovedností**. V regionální matematické soutěži v Ústí nad Orlicí zvítězil **Jan Šmejdlík**. Z krajského kola soutěže Učeň instalatér si odvezl **Matěj Šroller** první místo a **Adrian Mariusz Szlezak** druhé, společně vyhráli kategorii družstev.



**Setkají se u vás studenti s moderní technikou a jsou připraveni na vstup do pracovního procesu?** Kvalita vzdělávání je na špičkové úrovni, především díky úzké spolupráci s významnými firmami, jako jsou Bühler CZ Žamberk, COOP Konzum Ústí nad Orlicí, Vista Wellness Hotel Dolní Morava a další 30 firmami. Studenti během studia pracují s nejmodernější technikou a technologiemi, které odpovídají aktuálním trendům v průmyslu, obchodu i gastronomii. Díky této spolupráci jsou nejen profesně zdatní, ale také plně připraveni na pracovní podmínky a požadavky zaměstnavatelů.

## Jaké výhody skýtá spolupráce s významnými firmami pro žáky školy?

„U nás získáš znalosti a dovednosti, které ti otevřou dveře do světa práce i dalšího vzdělávání.“

Studenti získávají cenné zkušenosti v reálném pracovním prostředí, účastní se zakázkových činností, kde si osvojují praktické dovednosti a profesní jistotu. Za produktivní práci dostávají firemní stipendium a finanční odměnu, což je motivuje k zodpovědnému přístupu a profesnímu růstu.

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

Najdou u nás kvalitní zázemi 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 a spolupracujeme s nejlepšími firmami. Během studia absolvují různé odborné semináře, firemní kurzy a odborné přednášky. Mohou se účastnit odborných soutěží v České republice i v zahraničí. Studenti gastronomických oborů se podílejí na prestižních společenských akcích. Součástí bohatého studentského života jsou také lyžařský a letní turistický kurz, autoškola, návštěvy divadel, muzeí, odborných výstav, veletrhů nebo zahraniční zájezdy.

Vítězství ve výtvarné soutěži Evropa kolem nás – Česko, můj domov získala absolventka maturitního oboru gastronomie **Johana Rolečková**. V klání Kovo Junior to **Martin Vostřel** spolu s **Davidem Janečkem** ze SPŠ Chrudim dotáhli na druhé místo pro Pardubický kraj. Třetí skončili v konkurenci 160 žáků z celé republiky na Karmelských slavnostech v Mladé Boleslavi cukrářky **Alice Krsková** a **Zuzana Hašková**.

## PŘI STUDIU SI VYDĚLÁJÍ

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



## Přestup do Žamberka posvětila maminka

**Jednadvacetiletý Jan Šmejdlík z Dolních Libchav studuje na Střední škole gastronomické a technické Žamberk druhým rokem obor prodavač. Nešetří přitom slovy chvály, na zámku je totiž velice spokojený. Kvůli tomu dokonce uvažuje, že si svůj pobyt ještě prodlouží a vystuduje další obor. Tak tomu se říká šťastný konec, obzvlášť když to s první školou nevyšlo podle jeho představ.**



## PŘÍBĚH

Po základní škole Honza přemýšlel, kam dál, a nakonec se rozhodl pro strojírenský obor v Rychnově nad Kněžnou. V jeho případě to však nebyla dobrá volba – vůbec mu to totiž nesedlo. Proto nakonec **přestoupil do Žamberka a nelitoval ani vteřinky**. Pomohla i skutečnost, že právě zde před lety studovala maturitní obor obchodník jeho maminka, a tak od ní už měl nějaké informace. Navíc se v jeho rodině prodavačů vyskytovalo vícero.

„Jsem tu fakt rád. Samotný obor mi přijde velmi zajímavý a všestranný. Dozvíme se v hodinách hodně věcí, ať už z ekonomiky, nebo třeba ze zbožíznalství a dalších oblastí. **Mě osobně především zajímá a baví samotné prostředí obchodu a komunikace se zákazníky**. Současně bych řekl, že to asi není úplně nejsložitější obor, což také může někomu vyhovovat. A opravdu má nesmírně široký záběr, takže si tam může každý najít to, co jej skutečně zajímá,“ uvažuje letošní, druhák.

Škola v Žamberku přikládá velký význam praxím v provozech a firmách, aby se žáci lépe přiblížili ke svému budoucímu profesnímu životu. To se líbí i Honzovi – dostane se při nich třeba i k „papírování“ nebo k počítači. Současně oceňuje začátky, kdy se mohl za pultem v klidu a bez stresu rozkoukat společně se spolužáky v rámci školního bufetu. A v neposlední řadě si pochvaluje moderní učebny.

„Naše škola spolupracuje s řetězcem COOP Konzum, takže praxe probíhají přímo v jejich prodejnách. Já jsem začínal na menší pobočce u nás v Dolních

## V AKCI, KAM SE PODÍVÁŠ



Jméno žamberské školy přesahuje rámec města a velice dobře je znají **na mnoha místech Pardubického kraje i České republiky**. Její 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 Litomyšli**. Nechybí účast na každoroční akci **Techné** firmy Bühler, ani na **Ma-jálesu a rozsvícení vánočního stromu** v Žamberku. V červnu škola sezvala do svého areálu návštěvníky **na Svátky dřeva**, kde vystavovali řezbáře, lesnické a dřevozpracující podniky i nositelé lidových tradic.

## SPORTOVNÍ KURZY BAVÍ

Studenti 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**



Libchavách, kam chodím stále o víkendech a ve volnu na brigádu. Teď mám navíc praxi v COOP Konzumu v nákupní galerii Nová Louže v Ústí nad Orlicí. Jedná se o smíšené zboží – potraviny, nějaká drogerie a podobně. **Při brigádě máme normálně uzavřenou pracovní smlouvu, takže si i něco vyděláme, a další možnost výdělků nabízí také stipendijní program**. Tam se hodnotí nejen známky z odborného výcviku, ale i to, aby žák neměl absence,“ popisuje mladý prodavač.

**Na zámku mu velmi vyhovuje vstřícný přístup učitelského sboru**. Pokud někdo nestíhá nebo mu není hned vše jasné, s vyučujícími se domluví na konzultacích, případně na ranním či odpoledním doučování – a to klidně přes aplikaci Teams a další moderní nástroje.

„Ohromně se mi zamlouvá, že všechno stihneme ve škole a domácí úkoly máme jen dobrovolné. **Tak můžu trávit čas se svou přítelkyní nebo s rodinou a zbyde mi i na počítač. Ten mě hodně baví, ostatně kdybych si jednou mohl vybrat, rád bych pracoval v obchodě s elektronikou**.”

Ale na to je ještě čas, možná si totiž dodělám nejprve další obor,“ uzavírá Honza, který pro svou školu letos navíc vybíjoval prvenství v regionální matematické soutěži. Nejen kupecké počty mu očividně jdou!



„Na odborném výcviku si přivyděláme také díky firemnímu stipendium.“



Letní sportovní a turistický kurz na Pastvinách nabízí kromě cyklistiky, turistiky, kanoistiky a i spoustu zábavných her.



V domově mládeže to žije – před Velikonocemi se zde tradičně vyrábějí různé dekorace a pletou se pomlázky.



Studenti z oborů truhlář, obráběč kovů a instalatér vytvořili v rámci projektového dnes tým, který z různých kousků dřeva vytvořil deset krásných roubenek.



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



Škola v Žamberku žije sportem – tentokrát žáci vyrazili na brusle na tamější nový zimní stadion.