

AHOL

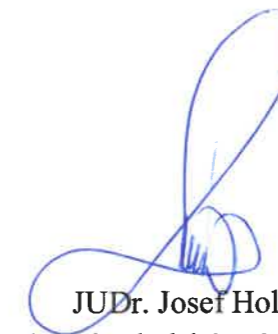
**VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY
VE ŠKOLNÍM ROCE 2016/2017**



**Zpracovala:
Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy**

**Výroční zpráva o činnosti AHOL - Střední školy, gastronomie, turismu
a lázeňství za školní rok 2016/2017 byla projednána a schválena:**

radou školské právnické osoby dne 5. 10. 2017



JUDr. Josef Holík
předseda rady školské právnické osoby

školskou radou dne 29. 9. 2017



MUDr. Helena Horáková
předsedkyně školské rady

**OBSAH:**

| | |
|---|----|
| 1. Úvod..... | 2 |
| 2. Základní údaje o škole | 3 |
| 3. Přehled oborů, které škola vyučuje v souladu se zápisem ve školském rejstříku | 4 |
| 4. Počty žáků ve školním roce 2016/2017 k 30. září 2016 | 5 |
| 4.1. Přehled počtu žáků podle oborů od roku vzniku školy..... | 6 |
| 5. Personální zabezpečení činnosti školy | 7 |
| 5.1. Úvazky učitelů ve školním roce 2016/2017 k 1. září 2016 | 8 |
| 6. Údaje o přijímacím řízení pro školní rok 2017/2018 | 10 |
| 7. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle cílů stanovených školními vzdělávacími programy a podle poskytovaného stupně vzdělání | 14 |
| 7.1. Hodnocení maturitních zkoušek ve školním roce 2016/2017..... | 16 |
| 7.2. Hodnocení Jednotné závěrečné zkoušky oboru Kuchař - číšník | 20 |
| 7.3. Hodnocení praktických závěrečných zkoušek 2. ročníku oboru Hotelnictví | 22 |
| 7.4. Hodnocení splnění kritérií odborného výcviku žáků 1KČ | 23 |
| 8. Oblast prevence sociálně patologických jevů | 24 |
| 8.1. Prevence společensky nežádoucích jevů ve školním roce 2016/2017..... | 24 |
| 8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2016/2017..... | 25 |
| 8.3. Program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty | 26 |
| 9. Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků | 27 |
| 10. Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti | 29 |
| 10.1. Umístění žáků v soutěžích | 29 |
| 10.2. Prezentace školy na veřejnosti..... | 31 |
| 11. Údaje o předložených a školou realizovaných projektech a dotacích..... | 32 |
| 11.1. Erasmus+ – Klíčová akce 2 – Evropou za poznáním | 32 |
| 11.2. Erasmus+ – Klíčová akce 1 – Za praxí do Evropy | 33 |
| 11.3. Projekt Techno – emocionální kuchyně | 35 |
| 12. Nejvýznamnější aktivita školy – AHOL CUP 2017 | 37 |
| 13. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2016/2017 | 42 |
| 13.1. Hodnocení činnosti předmětové komise cizích jazyků | 42 |
| 13.2. Hodnocení činnosti předmětové komise českého jazyka a společenskovedních předmětů | 44 |
| 13.3. Hodnocení činnosti předmětové komise ekonomických, přírodovědných předmětů a předmětů cestovního ruchu | 45 |
| 13.4. Hodnocení činnosti metodické komise | 46 |
| 13.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů | 47 |
| 14. Závěrečná zpráva o učební praxi ve školním roce 2016/2017..... | 49 |
| 15. Závěrečná zpráva o odborné praxi a odborném výcviku žáků školy | 50 |
| 16. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI | 54 |
| 17. Základní údaje o hospodaření školy..... | 55 |
| 18. Závěr | 73 |
| 19. Přehled použitých zkratk | 74 |
| 20. Seznam příloh..... | 76 |



1. Úvod

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství vznikla 1. září 2007 tím, že se z původní AHOL – Střední odborné školy, s. r. o. vyčlenily obory gastronomické, a to obor vzdělání 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus, denní forma vzdělávání a obor vzdělání 65-41-L/504 Společné stravování, denní a dálková forma vzdělávání.

Ve školním roce 2016/2017 si připomínáme nejen 25 let existence škol AHOL, ale zároveň i deset let samostatné existence AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství. V tomto školním roce škola poskytovala střední vzdělání s maturitní zkouškou v oborech 65-41-L/01 Gastronomie, 65-42-M/01 Hotelnictví, 65-42-M/02 Cestovní ruch, střední vzdělání s výučním listem v oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou v nástavbovém studiu oboru 65-41-L/51 Gastronomie.

V prosinci 2016 udělilo Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje a Krajská hospodářská komora MSK školám AHOL v kategorii Vzdělávací instituce „Ocenění za dlouholetý přínos k rozvoji k rozvoji Moravskoslezského kraje“. V březnu 2017 škola obdržela od Asociace kuchařů a cukrářů ČR bronzovou medaili M. D. Rettigové.

Výroční zpráva o činnosti AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství za školní rok 2016/2017 je zpracována v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání a vyhláškou č. 15/2005 Sb., kterou se stanoví náležitosti dlouhodobých záměrů a výročních zpráv, a vyhláškou č. 225/2009 Sb.



Ocenění škol AHOL za přínos k rozvoji Moravskoslezského kraje

Zleva: Mgr. P. Sztulová, Ing. H. Holíková, Ing. R. Sosnová, JUDr. J. Holík, Mgr. M. Lacinová, Mgr. P. Masnikosová, Bc. D. Kučerová



2. Základní údaje o škole

| | |
|---|--|
| Název školy: | AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství |
| Adresa školy: | Dušní 1106/8, Ostrava-Vítkovice, 703 00 |
| IČ: | 71340815 |
| IZO: | 651035759 |
| Bankovní spojení: | KB, pobočka Ostrava-Hrabůvka č. ú. 35-8769400237/100 |
| Telefon: | + 420 597 578 858 |
| E-mail: | aholss@ahol.cz |
| ID datové schránky: | g25i9gv |
| Webové stránky školy: | http://www.ahol.cz/home/ss/ |
| Právní forma: | školská právnická osoba |
| Den zápisu do rejstříku škol: | 16. 1. 2007, č. j. 29630/06-21 |
| Název zřizovatele: | AHOL – Střední odborná škola, s. r. o. Náměstí Jiřího z Poděbrad 301/26 Ostrava-Vítkovice, 703 00 |
| Orgány školské právnické osoby: | ředitel a rada |
| Předseda rady školské právnické osoby: | JUDr. Josef Holík |
| Členové: | Ing. Jaroslav Černík, Ing. Pavel Fojtík |
| Statutární zástupce: | ředitel školské právnické osoby |
| Ředitelka: | Mgr. Miriam Lacinová |
| Předsedkyně školské rady: | MUDr. Helena Horáková (za rodiče a zletilé žáky) |
| Členové: | Mgr. Lenka Skupienová (za pedagogický sbor) Mgr. Libuše Radičová (za pedagogický sbor) Dominik Švancara (za rodiče a zletilé žáky) Tomáš Babica (jmenován zřizovatelem) Gabriela Bulatová (jmenována zřizovatelem) |

3. Přehled oborů, které škola vyučuje v souladu se zápisem ve školském rejstříku

65-42-M/02 Cestovní ruch
ŠVP: Provoz cestovní kanceláře denní forma vzdělávání, délka 4 roky

ŠVP: Stevard v dopravních službách denní forma vzdělávání, délka 4 roky

ŠVP: Zážitekový cestovní ruch denní forma vzdělávání, délka 4 roky

65-42-M/01 Hotelnictví
ŠVP: Moderní hotelové služby denní forma vzdělávání, délka 4 roky

ŠVP: Barman – sommeliér denní forma vzdělávání, délka 4 roky

65-41-L/01 Gastronomie
ŠVP: Kuchař v moderní gastronomii denní forma vzdělávání, délka 4 roky

65-51-H/01 Kuchař – číšník
ŠVP: Kuchař – číšník denní forma vzdělávání, délka 3 roky

65-41-L/51 Gastronomie
ŠVP: Moderní gastronomie denní forma vzdělávání, délka 2 roky

4. Počty žáků ve školním roce 2016/2017 k 30. září 2016

| Pořadí | Obor vzdělání | Délka | Forma vzdělávání | Kód oboru | Ročník | | | | Celkem žáků |
|--------|-------------------------------------|--------|------------------|------------|--------|-----|-----|-----|-------------|
| | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | |
| 1. | Hotelnictví | 4 roky | denní | 65-42-M/01 | 4 | 11 | 18 | 16 | 49 |
| 2. | Cestovní ruch | 4 roky | denní | 65-42-M/02 | 10 | 15 | 22 | 13 | 60 |
| 3. | Gastronomie | 4 roky | denní | 65-41-L/01 | 5 | --- | --- | --- | 5 |
| 4. | Gastronomie | 2 roky | denní | 65-41-L/51 | 11 | 7 | --- | --- | 18 |
| 5. | Kuchař - číšník | 3 roky | denní | 65-51-H/01 | 25 | 23 | 24 | --- | 72 |
| | AHOL - SŠ GTL celkem | | | | 55 | 56 | 64 | 29 | 204 |

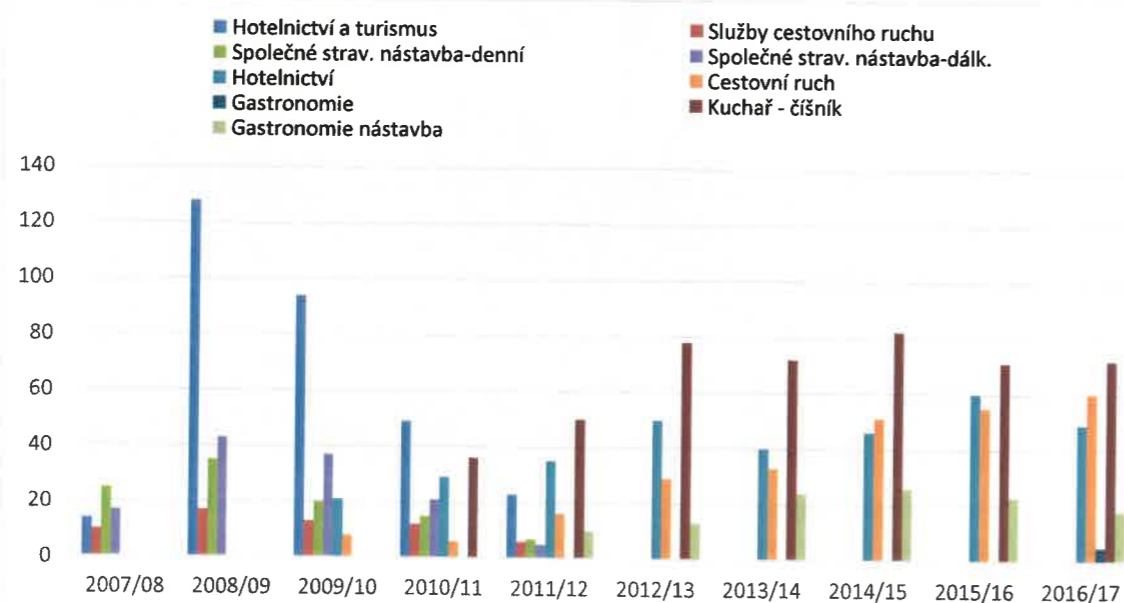


Výuka přípravy pokrmů s prezidentem AKC ČR Bc. Miroslavem Kubcem
Zleva: P. Sagner, Mgr. A. Slaninová, D. Sobek, L. Hrabčáková, Bc. M. Kubec, A. Tunyanová, M. Vantuch, M. Dohnal, J. Mrkva



4.1. Přehled počtu žáků podle oborů od roku vzniku školy

| Obory vzdělání | Forma vzdělávání | Školní rok | | | | | | | | | |
|------------------------|--------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | | 2007/08 | 2008/09 | 2009/10 | 2010/11 | 2011/12 | 2012/13 | 2013/14 | 2014/15 | 2015/16 | 2016/17 |
| Hotelnictví a turismus | denní | 14 | 128 | 94 | 49 | 23 | --- | --- | --- | --- | --- |
| Služby cest. ruchu | denní | 10 | 17 | 13 | 12 | 6 | --- | --- | --- | --- | --- |
| Společné stravování | nástavba - denní | 25 | 35 | 20 | 15 | 7 | --- | --- | --- | --- | --- |
| Společné stravování | nástavba - dálková | 17 | 43 | 37 | 21 | 5 | --- | --- | --- | --- | --- |
| Hotelnictví | denní | --- | --- | 21 | 29 | 35 | 50 | 40 | 46 | 60 | 49 |
| Cestovní ruch | denní | --- | --- | 8 | 6 | 16 | 29 | 33 | 51 | 55 | 60 |
| Gastronomie | denní | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | 5 |
| Kuchař - číšník | denní | --- | --- | --- | 36 | 50 | 78 | 72 | 82 | 71 | 72 |
| Gastronomie | nástavba - denní | --- | --- | --- | --- | 10 | 13 | 24 | 26 | 23 | 18 |
| Celkem žáků | | 66 | 223 | 193 | 168 | 152 | 170 | 169 | 205 | 209 | 204 |



5. Personální zabezpečení činnosti školy

Na začátku školního roku 2016/2017 tvořilo pedagogický sbor AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství 13 interních a 15 externích pedagogů včetně ředitelky školy a zástupkyně ředitelky školy. Mezi zaměstnance školy z řad nepedagogických pracovníků se řadí asistentka ředitelky školy. Přehled interních a externích zaměstnanců školy odráží následující tabulka.

Interní a externí zaměstnanci k 1. 9. 2016

| | |
|---|----|
| ředitelka školy | 1 |
| zástupkyně ředitelky školy | 2 |
| pedagogičtí pracovníci | 10 |
| fyzický stav interních zaměstnanců celkem | 13 |
| fyzický stav externích zaměstnanců celkem | 15 |
| asistentka ředitelky školy | 1 |

| Vyučující podle předmětů | Počet celkem | Z toho ženy | Z toho muži |
|-----------------------------------|--------------|-------------|-------------|
| Interní | 13 | 12 | 1 |
| pro všeobecně vzdělávací předměty | 9 | 8 | 1 |
| pro odborné předměty | 4 | 4 | 0 |
| Externí | 15 | 11 | 4 |
| pro všeobecně vzdělávací předměty | 9 | 8 | 1 |
| pro odborné předměty | 6 | 3 | 3 |

**5.1. Úvazky učitelů ve školním roce 2016/2017 k 1. září 2016****A: Interní učitelé:**

| | Příjmení a jméno | Celkem týdenní úvazek | Celkem hodin |
|-----|------------------------|-----------------------------------|--------------|
| 1. | Boháčová Karin, Bc. | 24 AJ | 24 |
| 2. | Davidová Klára, Mgr. | 18 MAT, 2 CHEM, 1 ZPV, 3 BEK | 24 |
| 3. | Kowalská Dana, Mgr. | 4 HRP, 4 PAV, 3 TOS, 3 MGA, 2 UPX | 16 |
| 4. | Kučerová Dagmar, Bc. | 6 OPX, ODV | 6 |
| 5. | Lacinová Miriam, Mgr. | 4 CJL, 2 UPX | 6 |
| 6. | Ondrušová Ingrid | 35 ODV | 35 |
| 7. | Radičová Libuše, Mgr. | 22 CJL, 2 DEK | 24 |
| 8. | Raynochová Dita, Mgr. | 17 EKO, 2 MAMG, 2 OBK, 2 UPX | 23 |
| 9. | Seibertová Šárka, Bc. | 15 ODV, 8 TOS | 23 |
| 10. | Skupienová Lenka, Mgr. | 22 NJ, 2 UPX | 24 |
| 11. | Slaninová Anna, Mgr. | 12 ODV, 12 TPP, 2 KT | 26 |
| 12. | Škuta Petr, Mgr. | 8 AJ, 12 IT, 2 TEA, 2 OBK | 24 |
| 13. | Urbánková Helena, Mgr. | 6 NJ, 11 ZSV, 2 SZSV, 4 PRA | 23 |

B: Externí učitelé:

| | Příjmení a jméno | Celkem týdenní úvazek | Celkem hodin |
|-----|----------------------------|-----------------------------------|--------------|
| 1. | Bernát Vladimír | 3 ODV | 3 |
| 2. | Grygarová Alena, Mgr. | 2 ZCR, 4 GCR, 2 CR | 8 |
| 3. | Hofman Michal, Mgr. | 10 TEV | 10 |
| 4. | Karčmář David, Mgr. | 2 RTS | 2 |
| 5. | Kolková Anna, Ing. | 8 UCE | 8 |
| 6. | Molnárová Jana, Mgr. | 1 ZPV, 2 FYZ | 3 |
| 7. | Nováčková Blanka, Mgr. | 6 ZCR, 2 ZD | 8 |
| 8. | Oudjehani Cherif | 3 MGA | 3 |
| 9. | Pallaiová Iveta, Ing. | 8 AJ | 8 |
| 10. | Sabelová Martina, Mgr. | 2 APSY, 2 SVSP, 2 KOM | 6 |
| 11. | Swaczynová Jana, Mgr. | 4 DEK, 4 DEJ | 8 |
| 12. | Švajdová Lenka, Ing. Ph.D. | 1 SCR, 3 SLvD, 3 SvD, 1 LvD, 1 CR | 9 |
| 13. | Špírková Stanislava, Mgr. | 2 PRS, 3 TSCR, 2 RTS | 7 |
| 14. | Verčimáková Marie | 6 MvDS | 6 |
| 15. | Winklerová Hana, Mgr. | 8 CJL | 8 |

**Třídní učitelé v jednotlivých třídách k 1. září 2016**

| Jméno vyučujícího | Třída | Počet žáků |
|-----------------------|-----------------|------------|
| Mgr. Klára Davidová | 1 KČ | 25 |
| Bc. Karin Boháčová | 1 CR, 1 GK, 1 H | 19 |
| Mgr. Petr Škuta | 1 G | 11 |
| Mgr. Anna Slaninová | 2 H | 11 |
| Mgr. Libuše Radičová | 2 CR | 15 |
| Bc. Šárka Seibertová | 2 KČ | 23 |
| Mgr. Petr Škuta | 2 G | 7 |
| Mgr. Lenka Skupienová | 3 CR | 22 |
| Mgr. Dana Kowalská | 3 H | 18 |
| Mgr. Helena Urbánková | 3 KČ | 24 |
| Mgr. Dita Raynochová | 4 H, 4 CR | 29 |
| Celkem | 14 tříd | 204 |

Předmětové komise pro školní rok 2016/2017 k 1. září 2016

| Jméno vyučujícího | Název komise |
|-----------------------|---|
| Mgr. Dana Kowalská | Metodická komise |
| Mgr. Anna Slaninová | Environmentální výchova |
| Mgr. Karin Boháčová | Výchovná poradkyně, školní metodik PSPJ |
| Mgr. Libuše Radičová | VPK JČ, SV |
| Bc. Šárka Seibertová | VPK GASTRO |
| Mgr. Lenka Skupienová | VPK CJ |
| Mgr. Dita Raynochová | VPK EKO, PV, CR |

6. Údaje o přijímacím řízení pro školní rok 2017/2018

Ve školním roce 2016/2017 došlo ke změně v přijímacím řízení pro maturitní obory. Ředitelka střední školy, jejíž činnost vykonává AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, Ostrava-Vítkovice, vyhlásila v souladu s § 60 až § 62, 64, 83, 85, 88 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, školský zákon, v platném znění, a vyhlášky o přijímacím řízení ke střednímu vzdělávání č. 353/2016 Sb. ze dne 24. října 2016, v platném znění a v souladu s následujícím systémem nutných organizačních opatření a závazných směrnic, dle kterých proběhlo přijímací řízení ve školním roce 2016/2017 pro žáky vzdělávacího školního roku 2017/2018 1. kolo přijímacího řízení s následujícími podmínkami:

První kolo přijímacího řízení do oboru vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví, ŠVP Moderní hotelové služby, ŠVP Barman – sommelier, do oboru vzdělání 65-42-M/02 Cestovní ruch, ŠVP Provoz cestovní kanceláře, ŠVP Stevard v dopravních službách a ŠVP Zážitekový cestovní ruch a do oboru vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii bylo vyhlášeno pro žáky 9. tříd základních škol a žáky, kteří splnili povinnou školní docházku nebo úspěšně ukončili základní vzdělávání před splněním povinné školní docházky (§ 59 zákona 561/2004 Sb., školský zákon). Součástí přijímacího řízení byly jednotné přijímací zkoušky z jazyka českého a z matematiky.

První kolo přijímacího řízení do oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník bylo rovněž vyhlášeno pro žáky 9. tříd základních škol a žáky, kteří splnili povinnou školní docházku nebo úspěšně ukončili základní vzdělávání před splněním povinné školní docházky (§ 59 zákona 561/2004 Sb., školský zákon). Součástí přijímacího řízení byl motivační pohovor. Termín konání motivačních pohovorů byl stanoven na 24. a 25. 4. 2017.

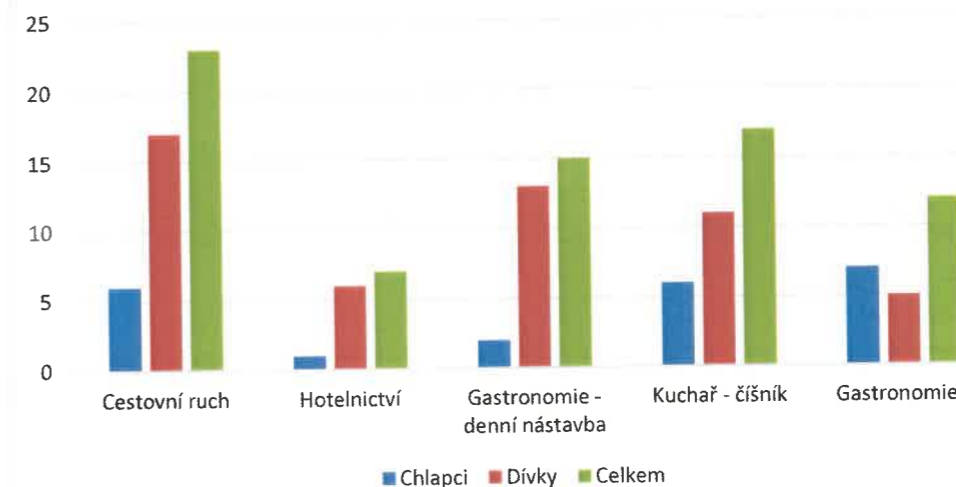
První kolo přijímacího řízení do oboru vzdělání 65-51-L/51 Gastronomie (nástavbové studium) bylo vyhlášeno pro žáky, kteří v souladu s nařízením vlády č. 2011/201 Sb., o soustavě oborů v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů úspěšně ukončili vzdělávání v oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Součástí přijímacího řízení byly taktéž jednotné přijímací zkoušky z jazyka českého a z matematiky, které se konaly 12. 4. 2017 (v prvním termínu) a 19. 4. 2017 (v druhém termínu).

| Obor vzdělání | Počet přihlášek v 1. kole | Z toho AHOL SŠGTL na 1. místě | Počet přijatých žáků v 1. kole | Odevzdané zápisové lístky |
|------------------------|---------------------------|-------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Cestovní ruch | 31 | 15 | 31 | 20 |
| Hotelnictví | 10 | 8 | 10 | 6 |
| Gastronomie | 6 | 5 | 5 | 5 |
| Gastronomie - nástavba | 16 | --- | 15 | --- |
| Kuchař - číšník | 35 | 21 | 26 | 16 |

Vzhledem k nenaplnění maximální kapacity oborů vzdělání byla vyhlášena další kola přijímacího řízení pro obory 65-42-M/01 Hotelnictví, 65-42-M/02 Cestovní ruch, 65-41-L/01 Gastronomie, 65-51-L/51 Gastronomie a 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Celkově pak do prvních ročníků školního roku 2017/2018 ve všech kolech přijímacího řízení bylo přijato a studium zahájilo 74 žáků.

Pro školní rok 2017/2018 byl přijat podle oborů níže uvedený počet žáků – stav k 30. 9. 2017

| Obor vzdělání | Dívky | Chlapci | Celkem |
|------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Cestovní ruch | 17 | 6 | 23 |
| Hotelnictví | 6 | 1 | 7 |
| Gastronomie - denní nástavba | 13 | 2 | 15 |
| Kuchař - číšník | 11 | 6 | 17 |
| Gastronomie | 5 | 7 | 12 |
| Celkem | 52 | 22 | 74 |



Uchazeči maturitních oborů a nástavbového studia oboru Gastronomie byli při přijímacím řízení hodnoceni podle:

A. výsledků z předchozího vzdělávání,

Hodnotil se průměrný prospěch za poslední dvě klasifikační období ze základní školy, nebo obdobného hodnocení z víceletého gymnázia.

Za průměrný prospěch v každém pololetí předchozího vzdělávání mohl uchazeč získat max. 50 bodů.

Vzorec pro výpočet bodů za průměrný prospěch byl stanoven tak, že 50 bodů získal uchazeč s průměrem 1,00. Výsledek přepočtu se zaokrouhloval na celá čísla.

Za hodnocení klasifikačním stupněm nedostatečný z jakéhokoliv předmětu se uchazeči strhávaly body. Za každý nedostatečný stupeň se odečetlo 20 bodů.

B. výsledků jednotného testu z českého jazyka,

Hodnotil se počet bodů získaný v jednotně zadávaném testu z českého jazyka. Uchazeč mohl získat max. 50 bodů.

C. výsledků jednotného testu z matematiky.

Hodnotil se počet bodů získaný v jednotně zadávaném testu z matematiky. Uchazeč mohl získat max. 50 bodů.

Uchazeč mohl získat maximálně 200 bodů podle vzorce:

Celkový počet bodů = A + B + C, přičemž A, B a C znamenají počet bodů podle výše popsaných kritérií přijímacího řízení. Podle celkového bodového hodnocení bylo stanoveno pořadí uchazečů. V případě, že na základě výše uvedených kritérií došlo k rovnosti bodů, rozhodlo o pořadí uchazeče dosažení vyššího počtu bodů v testech v pořadí český jazyk, matematika. Při opětovné shodě rozhodoval průměrný prospěch z předmětů český jazyk, matematika a první cizí jazyk ze základní školy či odpovídajícího hodnocení víceletého gymnázia.

Pro uchazeče oboru vzdělání Kuchař – číšník byla stanovena tato kritéria přijímacího řízení:

A. výsledky z předchozího vzdělávání,

Hodnotil se průměrný prospěch za poslední dvě klasifikační období ze základní školy, nebo obdobného hodnocení z víceletého gymnázia.

Za průměrný prospěch v každém pololetí předchozího vzdělávání mohl uchazeč získat max. 50 bodů.

Vzorec pro výpočet bodů za průměrný prospěch byl stanoven tak, že 50 bodů získal uchazeč s průměrem 1,00. Výsledek přepočtu se zaokrouhloval na celá čísla.

Za hodnocení klasifikačním stupněm nedostatečný z jakéhokoliv předmětu se uchazeči strhávaly body. Za každý nedostatečný stupeň se odečetlo 20 bodů.

B. výsledky motivačního pohovoru.

Za motivační pohovor mohl uchazeč získat max. 50 bodů.

Uchazeč mohl získat maximálně 150 bodů podle vzorce:

Celkový počet bodů = A + B, přičemž A a B znamenal počet bodů podle výše popsaných kritérií přijímacího řízení. Podle celkového bodového hodnocení bylo stanoveno pořadí uchazečů. V případě, že na základě výše uvedených kritérií došlo k rovnosti bodů, rozhodl o pořadí průměrný prospěch z předmětů český jazyk, matematika a první cizí jazyk ze základní školy či odpovídajícího hodnocení víceletého gymnázia.

Informace o přijímacím řízení – vyhlášení jednotlivých kol přijímacího řízení a kritéria přijímacího řízení pro jednotlivé obory byly uvedeny na www.ahol.cz, v informační brožuře vydané Úřadem práce v Ostravě, v příručce Kam po základní škole, na stránkách Krajského úřadu Moravskoslezského kraje.



Udělení bronzové medaile M. D. Rettigové
Zleva: Viceprezident AKC ČR J. Sedláček, Mgr. M. Lacinová

7. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle cílů stanovených školními vzdělávacími programy a podle poskytovaného stupně vzdělání

Počet tříd ve školním roce 2016/2017

| | Třída | Třídní učitelka | Počet žáků ve třídě | Kmenová učebna |
|----------------------------------|-------|-----------------------|---------------------|----------------|
| 1. | 1KČ | Mgr. Klára Davidová | 25 | 101 |
| 2. | 1H | Bc. Karin Boháčová | 4 | 307 |
| 3. | 1CR | Bc. Karin Boháčová | 10 | 307 |
| 4. | 1GK | Bc. Karin Boháčová | 5 | 307 |
| 5. | 1G | Mgr. Petr Škuta | 11 | 306 |
| 6. | 2KČ | Bc. Šárka Seibertová | 23 | 106 |
| 7. | 2H | Mgr. Anna Slaninová | 11 | 103 |
| 8. | 2CR | Mgr. Libuše Radičová | 15 | 302 |
| 9. | 2G | Mgr. Petr Škuta | 7 | 308 |
| 10. | 3H | Mgr. Dana Kowalská | 18 | 303 |
| 11. | 3CR | Mgr. Lenka Skupienová | 22 | 304 |
| 12. | 3KČ | Mgr. Helena Urbánková | 24 | 106 |
| 13. | 4CR | Mgr. Dita Raynochová | 13 | 305 |
| 14. | 4H | Mgr. Dita Raynochová | 16 | 305 |
| Celkem žáků k 30. 9. 2016 | | | 204 | |

Zpracovala: Gabriela Dočárová

Celkový prospěch tříd ve školním roce 2016/2017

| Třída | Počet žáků | | Prospělo s vyznamenáním | Prospělo | Neprospělo | Nehodnoceno | Odešlo během roku | Přistoupilo během roku | Průměr třídy 2. pololetí | | | |
|---------------|---------------|---------------|-------------------------|------------|------------|-------------|-------------------|------------------------|--------------------------|-------------|-------------|-------------|
| | k 30. 9. 2016 | k 31. 8. 2017 | 2. pol. | 2. pol. | 2. pol. | 2. pol. | | | 1. r. | 2. r. | 3. r. | 4. r. |
| 1KČ | 25 | 26 | 2 | 22 | 2 | 0 | 1 | 2 | 2,32 | | | |
| 1H | 4 | 3 | 0 | 3 | 0 | 0 | 2 | 1 | 1,92 | | | |
| 1CR | 10 | 13 | 3 | 9 | 1 | 0 | 2 | 5 | 1,96 | | | |
| 1GK | 5 | 6 | 1 | 5 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2,12 | | | |
| 1G | 11 | 15 | 0 | 12 | 1 | 2 | 0 | 4 | 2,58 | | | |
| 2KČ | 23 | 20 | 0 | 18 | 2 | 0 | 3 | 0 | 2,80 | 2,43 | | |
| 2H | 11 | 11 | 1 | 9 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2,18 | 2,16 | | |
| 2CR | 15 | 15 | 3 | 11 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2,22 | 2,09 | | |
| 2G | 7 | 6 | 1 | 5 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2,31 | 2,43 | | |
| 3H | 18 | 17 | 1 | 14 | 2 | 0 | 1 | 0 | 2,52 | 2,32 | 2,54 | |
| 3KČ | 24 | 26 | 2 | 23 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2,30 | 2,45 | 2,58 | |
| 3CR | 22 | 22 | 2 | 19 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2,35 | 2,09 | 2,28 | |
| 4H | 16 | 17 | 0 | 15 | 2 | 0 | 0 | 1 | 2,81 | 2,63 | 2,69 | 2,96 |
| 4CR | 13 | 12 | 0 | 11 | 1 | 0 | 1 | 0 | 2,08 | 2,09 | 1,99 | 2,28 |
| Celkem | 204 | 209 | 16 | 176 | 15 | 2 | 11 | 16 | 2,38 | 2,31 | 2,45 | 2,88 |

Údaje o prospěchu se vztahují k hodnocení za 2. pololetí školního roku 2016/2017.

Zpracovala: Gabriela Dočárová



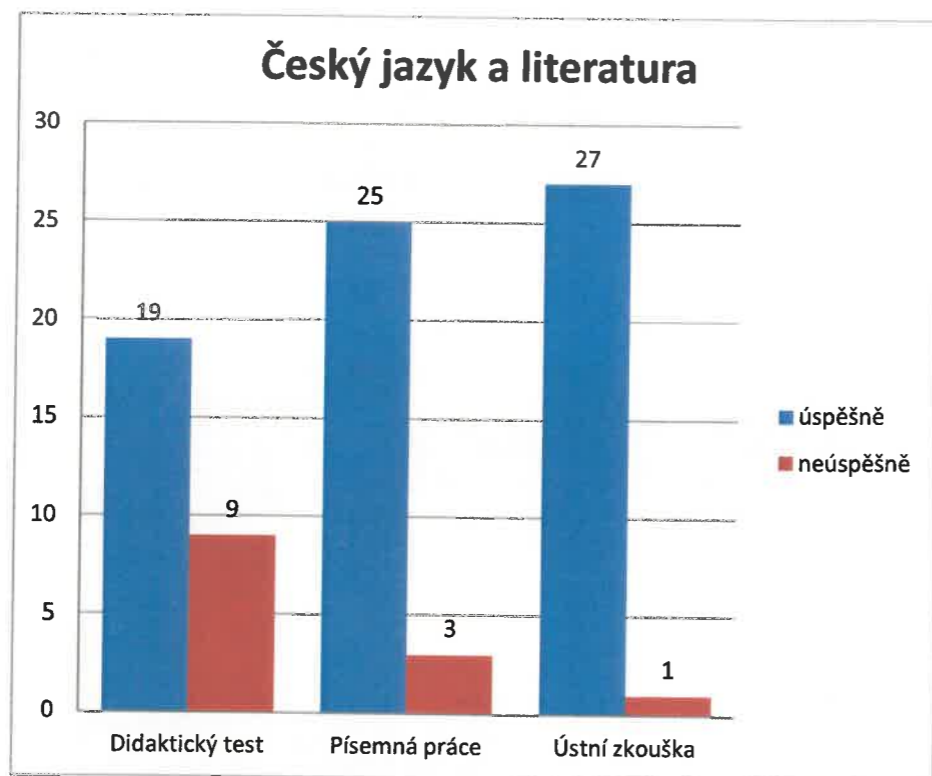
Výuka technologie přípravy pokrmů vaření pod vedením Ing. Václava Formana
Zleva: Předseda pobočky Severní Morava a Slezsko AKC ČR Ing. V. Forman, M. Vantuch, J. Mrkva

7.1. Hodnocení maturitních zkoušek ve školním roce 2016/2017

Ve školním roce 2016/2017 po úspěšně ukončeném závěrečném ročníku k maturitní zkoušce v řádném termínu přistoupilo 10 žáků oboru Cestovní ruch, 6 žáků nástavbového oboru Gastronomie a 12 žáků oboru vzdělání Hotelnictví.

Z těchto 28 žáků všech maturitních oborů vykonalo úspěšně komplexní zkoušku z českého jazyka a literatury celkem 19 žáků úspěšně (68 % žáků).

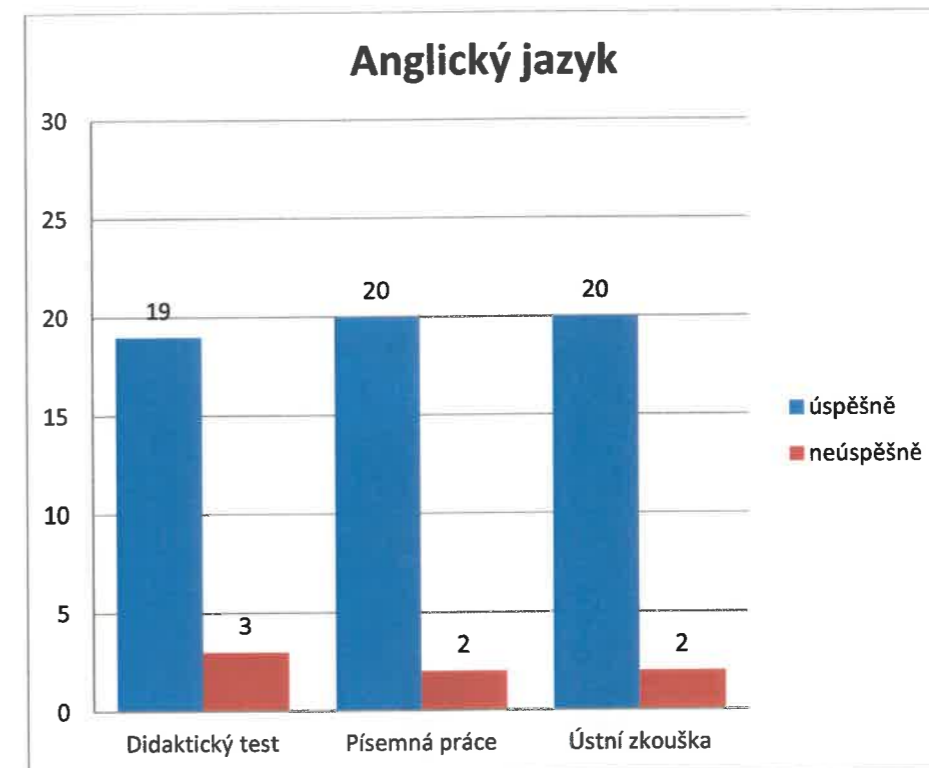
Výsledky u jednotlivých dílčích zkoušek z předmětu český jazyk a literatura zobrazuje i následující graf: Nejúspěšnější dílčí částí byla ústní část, kterou v řádném termínu úspěšně zvládlo 27 žáků. Jedna žákyně vykonala tuto dílčí zkoušku v opravném podzimním termínu. Písemnou práci jako dílčí zkoušku zvládlo v řádném termínu 25 žáků, tři žáci byli v této části neúspěšní opakovaně i v podzimním termínu. Didaktický test z českého jazyka a literatury složilo v řádném termínu 19 žáků, devět žáků u didaktického testu neuspělo.



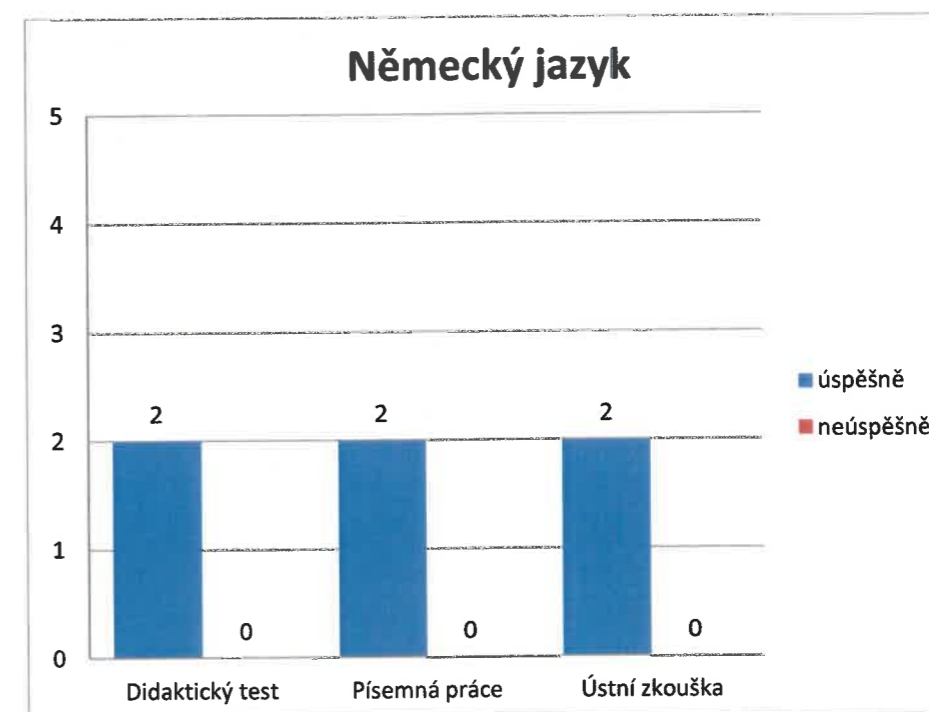
Celkem 22 žáků si zvolilo jako maturitní předmět **anglický jazyk**, přičemž 18 žáků (82 % žáků) složilo tuto komplexní zkoušku **úspěšně**. Tři žáci byli opakovaně neúspěšní i v podzimním termínu.

Úspěšnost žáků u jednotlivých dílčích zkoušek opět zobrazuje následující graf. Didaktický test z anglického jazyka úspěšně zvládlo v řádném termínu 19 žáků, tři žáci neuspěli u didaktického testu z anglického jazyka ani v opravném podzimním termínu. Písemnou práci

z anglického jazyka úspěšně zvládlo 20 žáků, dva neuspěli. Ústní část byla z dílčích zkoušek z anglického jazyka nejúspěšnější částí, v řádném termínu ji vykonalo 20 žáků, v opravném podzimním termínu pak další dvě žákyně.



Dvě žákyně si vybraly **německý jazyk** jako maturitní předmět. Tuto komplexní zkoušku vykonaly ve všech částech **úspěšně**.

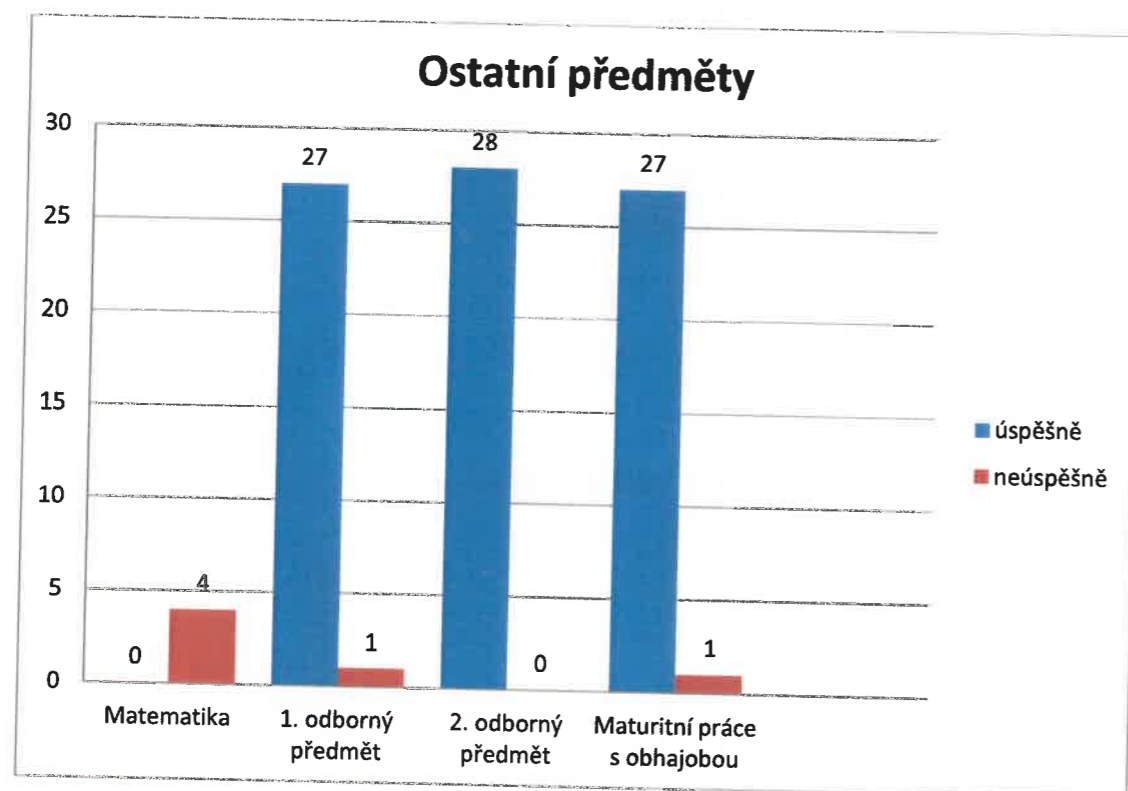


Matematiku si ve školním roce 2016/2017 zvolili **čtyři** žáci, kteří však u tohoto didaktického testu **nebyli úspěšní**.

Žáci byli velmi úspěšní v profilové části maturitní zkoušky. V profilové části vykonávali celkem tři zkoušky, které se lišily obsahem podle studovaných oborů. **1. odborný předmět**, který zahrnuje ekonomické předměty, vykonalo **úspěšně celkem 27 žáků** (96 % žáků), jedna žákyně nebyla úspěšná.

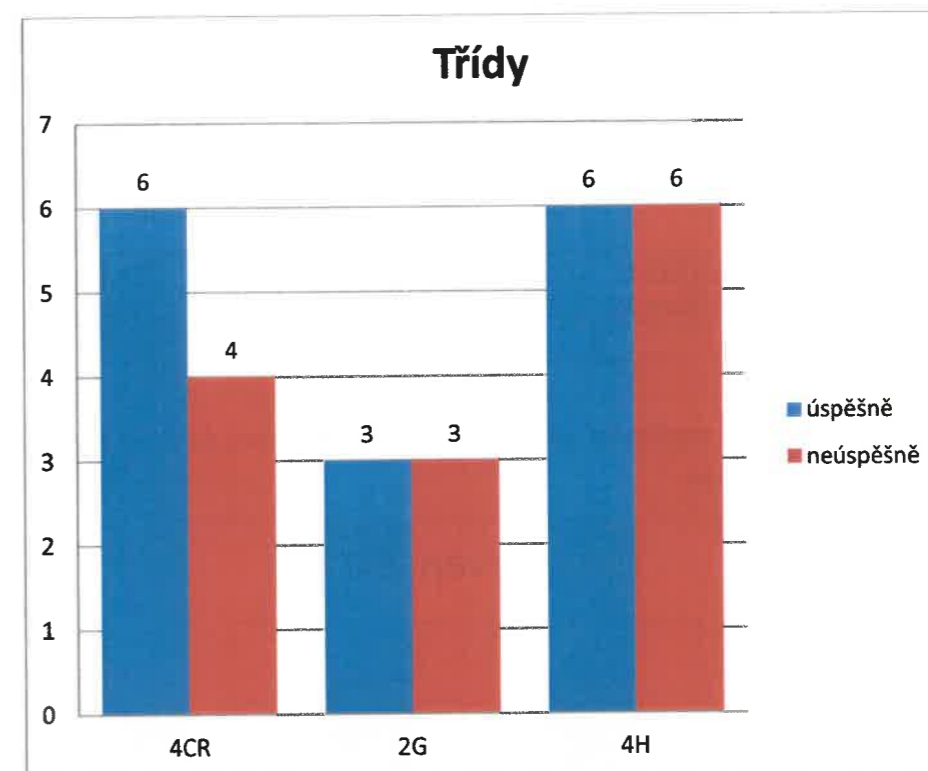
2. odborný předmět zahrnující odborné předměty daného oboru vykonali **úspěšně všichni žáci** (100 % žáků).

Jako třetí předmět v profilové části maturitní zkoušky byla zařazena maturitní práce s obhajobou. Tuto **maturitní práci úspěšně obhájilo 27 žáků** (96 %). Jedna žákyně uspěla s obhajobou maturitní práce až v opravném podzimním termínu.

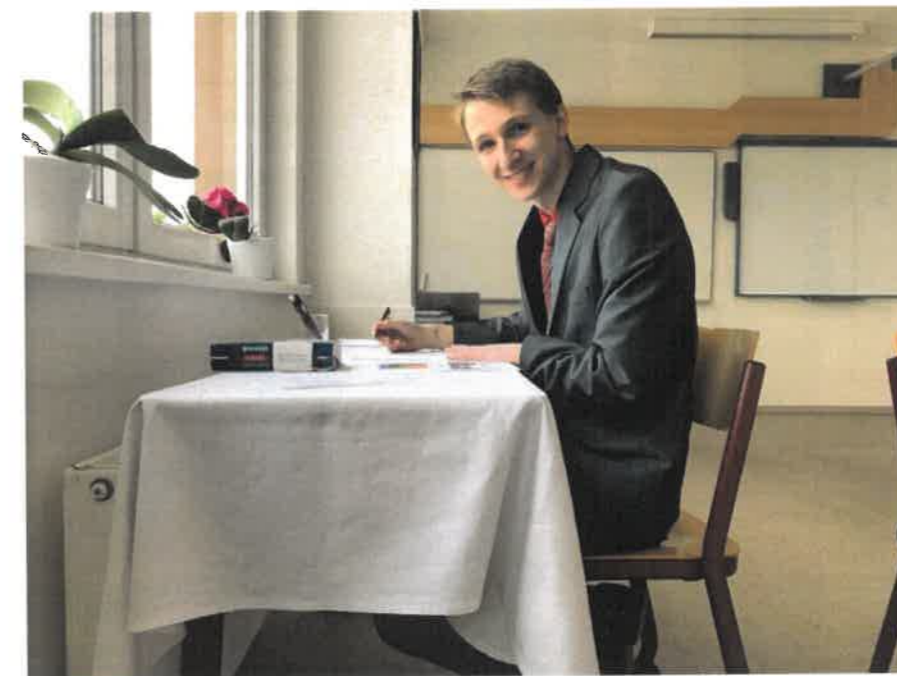


Z celkového počtu 28 žáků, kteří ve školním roce 2016/2017 byli přihlášení k řádnému termínu maturitní zkoušky Jaro 2017 či následně opravnému termínu Podzim 2017, **maturitní zkoušku úspěšně vykonalo celkem 15 žáků**, tj. 54 % žáků.

U maturitních zkoušek byli neúspěšnější žáci oboru Cestovní ruch.



Zpracovala: Mgr. Dana Kowalská



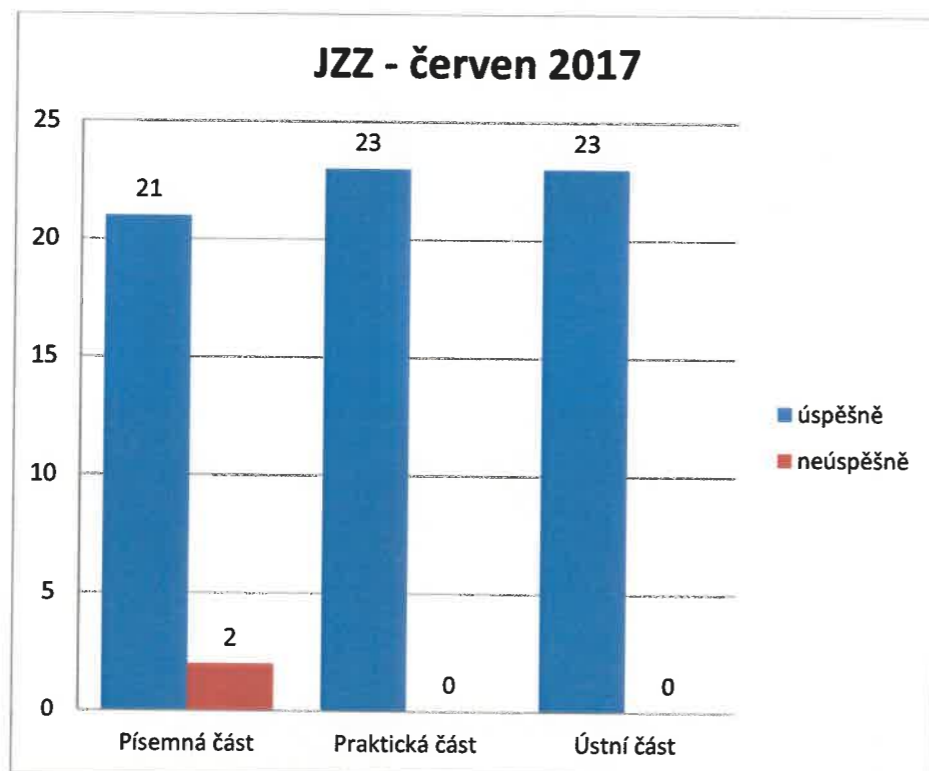
Absolvent ročníku 2017 Lukáš Kropáček u maturitní zkoušky

7.2. Hodnocení Jednotné závěrečné zkoušky oboru Kuchař - číšník

Ve školním roce 2016/2017 se ve dnech 1. - 14. 6. 2017 konaly závěrečné zkoušky žáků oboru Kuchař – číšník podle Jednotného zadání závěrečných zkoušek pro daný školní rok. Těchto zkoušek se celkem zúčastnilo 23 žáků, přičemž dva žáci neuspěli u písemné části. 21 žáků vykonalo závěrečnou zkoušku úspěšně a získali výuční list ve svém oboru. Tři žáci složili závěrečnou zkoušku s vyznamenáním, z toho jedna žákyně s průměrem 1,00.

| Třída | Počet žáků přihlášených k JZZ | Počet úspěšně vykonaných JZZ | Počet žáků s vyznamenáním |
|-------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 3KČ | 23 | 21 | 3 |

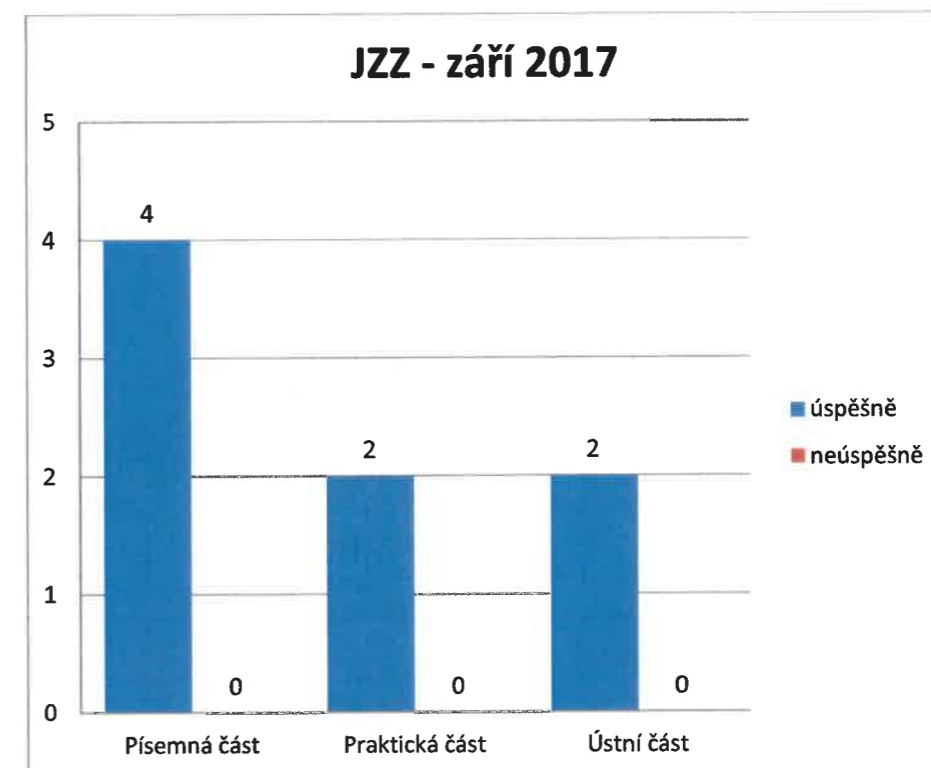
Následující graf zobrazuje úspěšnost žáků u jednotlivých dílčích částí Jednotné závěrečné zkoušky v červnovém termínu.



V náhradním a opravném termínu ve dnech 14. - 26. 9. 2017 konali závěrečnou zkoušku celkem 4 žáci. Pro dva žáky byl podzimní termín termínem náhradním a vykonávali všechny části JZZ, dva žáci v tomto termínu konali opravnou zkoušku písemné části. V tomto termínu vykonali všichni žáci závěrečnou zkoušku úspěšně a získali výuční list.

| Třída | Počet žáků přihlášených k JZZ | Počet úspěšně vykonaných JZZ | Počet žáků s vyznamenáním |
|-------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 3KČ | 4 | 4 | 0 |

Následující graf zobrazuje úspěšnost žáků u jednotlivých dílčích částí Jednotné závěrečné zkoušky v zářijovém termínu.



Ve školním roce 2016/2017 v červnovém a zářijovém termínu vykonalo celkem 25 žáků Jednotnou závěrečnou zkoušku v oboru Kuchař – číšník úspěšně, 3 žáci prospěli s vyznamenáním.

Zpracovala: Mgr. Dana Kowalská



Závěrečné zkoušky oboru Kuchař - číšník v Clarion Congress Hotelu Ostrava

Zleva: I. Ondrušová, A. Andrzejewski, K. Čechová, L. Šuláková, K. Mádrová, M. Filadelfi, K. Vybíralová



7.3. Hodnocení praktických závěrečných zkoušek 2. ročníku oboru Hotelnictví

V rámci praktických závěrečných zkoušek žáků druhého ročníku oboru Hotelnictví si žáci připravili slavnostní raut na téma Moderní česká kuchyně.

Odborná komise: Mgr. Dana Kowalská, Bc. Šárka Seibertová, Mgr. Anna Slaninová

Datum: 13. června 2017

| Obsluha: | Hodnocení: |
|--------------------|-------------------|
| Brveník Kryštof | nehodnocen |
| Dohnal Marek | výborný |
| Prokopovská Nikola | výborný |
| Sobek Dennis | chvalitebný |
| Trčková Tereza | výborný |
| Kuchaři: | |
| Kotán Stanislav | výborný |
| Kučerová Veronika | výborný |
| Kuchařová Lucie | výborný |
| Radová Kristýna | výborný |
| Sych Daria | výborný |
| Vícha Tadeáš | výborný |

Zpracovala: Bc. Šárka Seibertová



7.4. Hodnocení splnění kritérií odborného výcviku žáků 1KČ

V rámci školního vzdělávacího programu Kuchař – číšník vykonávají žáci třídy 1KČ postupovou zkoušku z oboru Kuchař – číšník. Cílem je zjistit úroveň odborné připravenosti žáků v praktickém vyučování a rozhodnout o jejich zařazení na odborný výcvik smluvních partnerů.

Odbornou komise tvořili Vladimír Bernát, Mgr. Dana Kowalská, Bc. Šárka Seibertová, Mgr. Anna Slaninová. Ročníkové zkoušky probíhaly ve dnech 11. – 13. 1. 2017 a 12. – 14. 6. 2017 s následujícími výsledky:

| | Příjmení a jméno | ODV číšník klasifikace | ODV kuchař klasifikace |
|-----|-------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. | Adyová Tereza | 3 | 2 |
| 2. | Anděl Tomáš | 3 | 2 |
| 3. | Bezručová Martina | 1 | 1 |
| 4. | Fifka Ondřej | 2 | 3 |
| 5. | Foltera Dominik | 2 | 1 |
| 6. | Chlum Jiří | N | 2 |
| 7. | Choleva Jan | 1 | 1 |
| 8. | Janitová Markéta | 2 | 1 |
| 9. | Jeřábková Andrea | 4 | 4 |
| 10. | Kainerová Sandra | 2 | 2 |
| 11. | Karvay Václav | 3 | 2 |
| 12. | Kobeljáková Valérie | 2 | 2 |
| 13. | Kubíček Daniel | 2 | 2 |
| 14. | Lichovníková Lenka | 1 | 1 |
| 15. | Nováková Tereza | 1 | 1 |
| 16. | Pilár Jiří | 1 | 1 |
| 17. | Pížová Adéla | 2 | 2 |
| 18. | Rypel Michal | 2 | 2 |
| 19. | Skalski Filip | 2 | 2 |
| 20. | Sztuska Patrik | 3 | 3 |
| 21. | Šestáková Denisa | 1 | 2 |
| 22. | Štefek Radim | 3 | 4 |
| 23. | Thomas Marek | 2 | 4 |
| 24. | Vlček Patrik | 4 | N |
| 25. | Zientková Nela | 3 | 2 |

Zpracovala: Bc. Šárka Seibertová



8. Oblast prevence sociálně patologických jevů

8.1. Prevence společensky nežádoucích jevů ve školním roce 2016/2017

Školní prevence vycházela z **Minimálního preventivního programu ve školním roce 2016/2017**. Hlavním cílem tohoto programu bylo řadou konkrétních aktivit přispívat k vytváření pozitivního klimatu ve škole.

Pedagogové školy byli průběžně proškolení o problematice rizikového chování žáků, o diagnostice, řešení i prevenci. Tematicky byla zařazena problematika užívání návykových látek, patologické hráčství, vztahy v kolektivu, šikana, kyberšikana, extremismus, rasismus, trestná činnost a rizikové chování v některých předmětech.

V prvních dnech školního roku se uskutečnil adaptační kurz pro žáky prvních ročníků zaměřený na vytvoření jednotlivých třídních kolektivů, neformálních vztahů mezi žáky v rámci tříd i mimo ně.

S problematikou rizikového chování žáků (aktuální situace, diagnostika, řešení a prevence) byli na konzultačních schůzkách seznámeni i rodiče.

V letošním školním roce jsme pokračovali ve spolupráci se školitelem primární prevence panem Mgr. Lukášem Látalem, který zastupuje subjekt Nebuď obětí. Všechny třídy prošly postupně proškolením, které se týkalo rizik internetu a komunikačních technologií. Konkrétně jsme ve dvou lekcích absolvovali téma kybergrooming a sociální sítě. Naši spolupráci hodnotím velmi pozitivně, žáci si sami během daných proškolení vytvořili postery, které byly následně vystaveny pro připomínku a uvědomění si všech nástrah, které jsou právě spojeny s internetem a komunikačními technologiemi. Přítomni byli i třídní učitelé.

V tomto školním roce jsme spolupracovali i s preventivou Policie České republiky. Pro žáky druhého ročníku oboru Kuchař – číšník byla zorganizována přednáška na téma Trestní zodpovědnost s por. Ing. Viktorem Kašílkem.

V průběhu celého školního roku probíhaly ve spolupráci s třídními učiteli a ředitelkou školy konzultace, které jsem poskytovala žákům a jejich rodičům v problémech rizikového chování žáků. Dále bylo individuálně realizováno poradenství žákům ve vyhrazených úředních hodinách, které platily po celý školní rok. V rámci prevence nežádoucích jevů byla také realizována činnost řady kroužků, např. kroužek německého či ruského jazyka, čtenářský kroužek, barmanský kroužek, kroužek vaření.

S cílem zlepšit spolupráci a komunikaci s rodiči jsme realizovali celou řadu aktivit: školní ples, slavnostní zahájení i ukončení studia, netradiční třídní schůzky se společným vařením, dny otevřených dveří, ukázkové hodiny, závěrečné ročníkové zkoušky s účastí rodičů atd.

V příštím školním roce budeme nadále spolupracovat s preventivou Policie ČR i s panem Mgr. Lukášem Látalem a společně se chystáme spolupracovat na aktuálních tématech – nebezpečí užívání drog, mateřství nezletilých, která budou přínosem nejen pro naše žáky, ale i pro naše pedagogy.

Zpracovala: Mgr. Klára Davidová



8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2016/2017

Cíle činnosti výchovného poradce:

- minimalizace sociálně patologických jevů ve spolupráci se školní metodičkou prevence,
- poradenství žákům při řešení individuálních problémů,
- poruchy učení a jejich eliminace ve výuce,
- informace o možnostech dalšího vzdělávání,
- zamezování projevů nežádoucí absence především prevencí,
- výchovné komise společně s ředitelkou školy, třídní učitelkou, rodiči žáka, s výchovnými a kázeňskými problémy.

Realizované aktivity:

- spolupráce s Pedagogicko - psychologickou poradnou v Ostravě-Porubě, v Ostravě-Zábřehu a ostatními orgány řešícími negativní projevy dětí a mládeže; v rámci zlepšení naší spolupráce proběhlo několik schůzek s paní PhDr. Janou Vysloužilovou a Mgr. Vladimírou Bienerovou – obě pracují pro PPP Ostrava-Zábřeh,
- podchycení a vedení problémových žáků a ve spolupráci s třídními učiteli, vedením školy a rodiči sledování jejich dalšího vývoje; žáci posledního ročníku se zúčastnili podrobného vyšetření, na jehož základě byli přiřazeni do kategorie PUP pro konání státních maturitních zkoušek,
- průběžné řešení nežádoucí absence žáků, probíhala jednání s rodiči s cílem řešit tuto absenci; pravidelně jsme svolávali výchovnou komisi a řešili kázeňské problémy žáků s rodiči a s vedením školy,
- žákům, kteří potřebovali péči či pomoc psychologů nebo jiných odborníků, byly doporučeny vhodné poradny a s žáky pak byly vedeny pohovory k řešení jejich problémové situace,
- průběžné poradenství pro žáky vyšších ročníků při výběru povolání s cílem naučit je orientovat se v možnostech dalšího studia na vyšších odborných a vysokých školách,
- individuálně a citlivě jsme řešili problémy všech žáků, kteří přišli s žádostí o pomoc či radu za výchovnou poradkyní,
- aktualizovali jsme průběžně evidence žáků se specifickými poruchami učení.

Pravidelně jednou měsíčně výchovná poradkyně navštěvovala semináře pro výchovné poradce, které se konaly v Ostravě-Porubě na SŠ 17. listopadu. Postupně byly předávány nově nabyté informace kolegům na škole – informace, které se týkaly nové maturity a žáků se specifickými poruchami učení. Výchovná poradkyně se účastnila seminářů, které byly pořádány Ostravskou univerzitou. Nové informace byly velmi zajímavé a přínosné. Výchovná poradkyně se snažila tyto nové informace využívat při jednáních se studenty či rodiči. Podobné semináře do budoucna se jeví velkým přínosem. Poslední schůzka výchovných poradců v Ostravě-Porubě přinesla řadu informací k zavádění inkluze a opatřením s ní spojených.

Zpracovala: Bc. Karin Boháčová, výchovný poradce

8.3. Program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty

Na poli environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty byly ve školním roce 2016/2017 realizovány následující aktivity:

- žáci byli na začátku roku seznámeni se systémem třídění odpadu na škole,
- byla uspořádána exkurze s ekologickou tematikou do OZO,
- obměnily se nástěnky s environmentální tematikou v učebně 306 a na chodbě v prvním patře,
- nově byly osázeny květinové truhlíky, které byly umístěny do jednotlivých tříd a do venkovního prostoru před školou,
- o květinové truhlíky ve vnitřních i venkovních prostorách školy se žáci celoročně starali,
- žáci se po celý školní rok podíleli na osázení a údržbě bylinkové zahrádky,
- žáci pěstovali ve skleníku zeleninu a bylinky, vypěstovanou zeleninu průběžně zpracovávali,
- byla prováděna osvěta vedoucí k šetření energií a vodou,
- realizován byl tradiční Den Země na škole.

Zpracovala: Mgr. Anna Slaninová



Adaptační kurz žáků 1. ročníků

Zleva: A. A. Lusková, Z. Koubek, I. Balážová, Bc. K. Boháčová, A. Rádl, M. Ziajová

9. Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků

Další vzdělávání pedagogických pracovníků se uskutečňuje průběžně po dobu celého školního roku a je plně v souladu s plánem personálního rozvoje pedagogických pracovníků školy pro školní rok 2016/2017. Vzdělávací akce jsou zaměřeny na semináře pro společnou část maturitní zkoušky (školení komisařů, zadavatelů a hodnotitelů ústní nebo písemné části), rozvoj počítačové gramotnosti a znalosti využití informačních a komunikačních technologií ve výuce, prohlubování jazykových znalostí a profesní vzdělávání odborných vyučujících v kurzech a seminářích pořádaných odbornými profesními asociacemi. Ve školním roce 2016/2017 získali všichni interní zaměstnanci certifikát ECDL Start.

V průběhu roku se vyučující účastnili následujících vzdělávacích aktivit:

- I. Hodnotitel pro ústní, písemné části MZ, PUP
- II. Zadavatel MZ
- III. Školní maturitní komisař
- IV. Školní prevence a výchovné poradenství
- V. Odborné profesní kurzy – finanční gramotnost, baristický kurz apod.
- VI. Odborná stáž
- VII. Vzdělávání AHR ČR, AKC ČR, Kulinářské umění apod.
- VIII. ECDL
- IX. Odborné konference v gastronomii a cestovním ruchu
- X. Semináře k SMZ, školení předsedů zkušebních komisí
- XI. Seminář, exkurze a kurzy v profesním vzdělávání
- XII. Účast na jednáních profesních asociací – AHR ČR, CBA, AKC ČR, AŘHŠ, AČ ČR
- XIII. BOZP

Přehled účasti pedagogů na vzdělávacích aktivitách

| | Interní pedagogové | IX. | X. | XI. | XII. | I. | II. | III. | IV. | V. | VI. |
|-----|------------------------|------|-----|--------------|------|------|-----|------|--------------|----|------|
| 1. | Boháčová Karin, Bc. | XIII | XI | VIII | | | | | | | |
| 2. | Davidová Klára, Mgr. | XIII | | VIII | | VIII | IV | | VIII | | |
| 3. | Kowalská Dana, Mgr. | XIII | XII | VIII, X | | VIII | XI | XIII | VIII | | VI |
| 4. | Kučerová Dagmar | XIII | | | | VIII | | | XII, VIII | | |
| 5. | Lacinová Miriam, Mgr. | XIII | XII | XII, X. | | VIII | XI | XIII | VIII | | |
| 6. | Ondrušová Ingrid | XIII | | VIII | | VIII | | | | | |
| 7. | Radičová Libuše, Mgr. | XIII | | | | VIII | | XI | | | |
| 8. | Raynochová Dita, Mgr. | XIII | | VIII | | VIII | | XII | VIII | | |
| 9. | Seibertová Šárka, Bc. | XIII | | XII, VIII | | VIII | | | II, VIII | | XII |
| 10. | Skupienová Lenka, Mgr. | XIII | | VIII | | VIII | | | VIII | | VIII |
| 11. | Slaninová Anna, Mgr. | XIII | XI | VIII | XI | VIII | | XI | II, VIII | XI | |
| 12. | Škuta Petr, Mgr. | XIII | | | | VIII | | | II | | |
| 13. | Urbánková Helena, Mgr. | XIII | | VIII | | VIII | | | III, VIII | | VIII |



Bc. Šárka Seibertová, vítězka 16. ročníku mezinárodní barmanské soutěže HUBERT CUP 2016

10. Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

10.1. Umístění žáků v soutěžích

V průběhu celého školního roku jsme připravovali žáky na účast v soutěžích s jazykovou, ekonomickou a společenskovední orientací a podporovali jsme rovněž zapojení do soutěží v gastronomických dovednostech a znalostech.

Z jazykových soutěží byla na škole organizována školní kola **olympiády z anglického a německého jazyka**, přičemž do okresního kola v anglickém jazyce v kategorii III. A postoupila Gabriela Daňková a v německém jazyce ve stejné kategorii postoupila Izabela Balážová.

Žáci naší školy se rovněž zúčastnili **19. ročníku celostátní konverzační soutěže hotelových škol v cizích jazycích**. Kristýna Ondřejová soutěžila v anglickém jazyce v kategorii AJ2, Angélique Turpel v německém jazyce v kategorii NJ2.

Kromě jazykových soutěží se žáci školy zúčastnili celé řady barmanských, baristických či kuchařských soutěží, soutěží pro teatendry nebo číšníky. Na **OLIMA CUPU 2016** se **Martin Vantuch** v kategorii Kuchař Junior probojoval do **stříbrného pásma** a **Jakub Mrkva** v téže kategorii do **pásma zlatého**.

Mezi nejvýraznější úspěchy našich žáků ve školním roce 2016/2017 patří **stříbrné pásmo Jakuba Mrkvy** na mezinárodním **mistrovství České republiky GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP BRNO 2017** v kategorii Kuchař a **zlaté pásmo Veroniky Kučerové** v kategorii Číšník. Díky těmto úspěchům se AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství umístila v **celkovém pořadí škol na 7. místě**.



Gastro Junior Bidvest Cup Brno 2017

Zleva: Mgr. M. Lacinová, J. Mrkva, V. Kučerová, Bc. Š. Seibertová



Na soutěži gastronomických znalostí a dovedností s mezinárodní účastí a porotou **AHOL CUP 2017** se žáci školy zapojili do všech soutěžních kategorií. Nejlépe se vedlo Lukáši Kropáčkovi v kategorii barman, kde se umístil na 8. místě.

V barmanské soutěži **O pohár náměstka Moravskoslezského kraje** obsadila Veronika Kučerová 7. místo.

Na soutěži **Labyrintem ekonomie** v Havířově se **Kristýna Holcmanová** umístila na **3. místě**.

Výrazného úspěchu dosáhl **Jakub Mrkva** na soutěži **Gastro Makro Cupu 2017** v Přerově. V kategorii Kuchař se probjoval do **zlatého pásma** a obsadil celkové **2. místo**. **Martin Vantuch** se ve stejné kategorii umístil ve **stříbrném pásmu**.

Veronika Kučerová se v kategorii Číšník probjovala do **zlatého pásma** a obsadila celkové **2. místo**.

Tříčlenné družstvo žáků oboru Hotelnictví ve složení Dominik Kubala, Klára Hrbáčová a Natálie Studená obsadilo 11. místo v soutěži v čepování piva **ZLATOVAR OPAVA 2017**.



OLIMA CUP 2016

Zleva: J. Mrkva, Mgr. A. Slaninová, M. Vantuch



Gastro Makro Cup 2017

Zleva: J. Mrkva, V. Kučerová, M. Vantuch



10.2. Prezentace školy na veřejnosti

Kromě uvedených soutěží se škola prezentovala na veřejnosti v průběhu dalších akcí, kterými byly například **Dny otevřených dveří** na naší škole. Dny otevřených dveří pro veřejnost jsme v minulém školním roce realizovali celkem 5. K tomu pak lze připočíst i Dny otevřených dveří pro žáky základních škol, kterých bylo rovněž realizováno celkem pět.

Škola se také aktivně zapojila svou prezentací na veletrhu vzdělávání **Učeň, středoškolák, vysokoškolák** na Výstavišti Černá louka v Ostravě a dále pak na veletrzích vzdělávání v Havířově, Orlové, Frýdku-Místku a Karviné.

Směrem k veřejnosti se škola prezentovala i v průběhu dvoudenního **food festivalu OSTRAVOVÁNÍ!!!**, který se v hotelu Clarion Congress Hotel Ostrava konal v dubnu 2017.

Za nejprestižnější akci, kterou se škola prezentovala laické i odborné veřejnosti, považujeme soutěž gastronomických dovedností a znalostí s mezinárodní účastí a porotou **AHOL CUP 2017**. 19. ročník této soutěže se konal 1. března 2017 v prostorách Multifunkční auly Gong v Dolní oblasti Vítkovice. Podrobnější informaci k této akci shrnuje kapitola 12 této výroční zprávy.

Škola pořádala i další společenské akce pro rodiče i širokou veřejnost jako například **slavnostní zahájení školního roku** v hotelu Clarion Congress Hotel Ostrava, **slavnostní ukončení studia** v zasedací síni Magistrátu města Ostravy, **ples škol AHOL** v Multifunkční aule Gong v Dolní oblasti Vítkovice či **Garden party** v areálu AHOL – Střední odborné školy.

Rodiče a významné zastupitele spolupracujících firem, městských a krajských institucí jsme zvali i na ročníkové **závěrečné zkoušky** žáků oboru Hotelnictví, **ukázkové hodiny** výuky předmětu technologie přípravy pokrmů či netradiční třídní schůzky. Z řady těchto akcí můžeme jmenovat i akci **„Zážitkové vaření s prezidentem“**. Pod vedením prezidenta Asociace kuchařů a cukrářů ČR pana Miroslava Kubce si žáci prvního ročníku oboru Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii vyzkoušeli přípravu ryb i „zdravého fastfoodu“.



Molekulární gastronomie

Zleva: M. Mac, P. Býček, J. Mrkva, A. Rádl

11. Údaje o předložených a školou realizovaných projektech a dotacích

11.1. Erasmus+ – Klíčová akce 2 – Evropou za poznáním

V rámci Výzvy 2014 získala AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství grant z programu Erasmus+, Klíčová akce 2 – Strategická partnerství v odborném vzdělávání na realizaci projektu číslo 2014-1-CZ01-KA202-001842 – „Evropou za poznáním“. Výše získaného grantu činila 70.250 eur.

AHOL – SŠGTL se tak stala koordinátorkou mezinárodní spolupráce čtyř hotelových škol. Partnerskými školami projektu byly Zespół Szkół Ekonomiczno - Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej (Cieszyn, Polsko), Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera (Piešťany, Slovensko) a Lyceé des Métiers de Bazeilles (Bazeilles, Francie).

Hlavním cílem projektu bylo postupně realizovat 4 mezinárodní projektová setkání, na každé partnerské škole vždy jedno. Ve školním roce 2014/2015 bylo realizováno pětidenní mezinárodní projektové setkání v Ostravě ve dnech 2. – 6. 2. 2015 a v Piešťanech ve dnech 13. – 17. 4. 2015. Ve školním roce 2015/2016 pak proběhlo mezinárodní projektové setkání v polském Těšíně ve dnech 25. – 29. 1. 2016 a ve francouzské Bazeilles ve dnech 25. – 30. 4. 2016. Během těchto pětidenních setkání se účastníci projektu seznámili s historií, kulturou, tradicemi dané země, poznali její národní kuchyni i regionální speciality, navštívili turisticky atraktivní místa v daném městě či region, naučili se technologický postup i praktickou přípravu vybrané národní speciality. Výstupem projektu publikovaném na Platformě výsledků Evropské komise (<http://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/projects>) byly bulletiny z jednotlivých setkání, mezinárodní kuchařka a gastrošlovníček. Všichni účastníci projektu získali dokumenty Europass – mobility a ECVET.

Do projektu „Evropou za poznáním“ se v průběhu čtyř mezinárodních projektových setkání zapojilo celkem 47 žáků a 8 odborných vyučujících v roli doprovodných osob. Projekt byl ukončen přijetím Závěrečné zprávy v prosinci 2016.



Zástupci všech partnerských škol na radnici v Bazeilles

11.2. Erasmus+ – Klíčová akce 1 – Za praxí do Evropy

V rámci Výzvy 2015 získala AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství grant z programu Erasmus+, Klíčová akce 1 – Projekty mobility osob v odborném vzdělávání na realizaci projektu číslo 2015-1-CZ01-KA102-013619 – „Za praxí do Evropy“. Výše získaného grantu činila 89.139 eur.

Cílem dvouletého projektu, který byl realizován v období od 1. 6. 2015 do 31. 5. 2017, bylo prohloubit spolupráci AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství jako instituce odborného vzdělávání s konkrétními firmami z praxe v odpovídajících oborech, a to v evropském měřítku. Díky spolupráci mezi školou a ADC College v Londýně i Městským úřadem města Bad Neustadt an der Saale se v daném projektovém období odborných stáží v šesti bžích zúčastnilo celkem 40 žáků maturitních oborů vzdělání Hotelnictví, Gastronomie a Cestovní ruch.

Ve školním roce 2016/2017 byly v německém Bad Neustadtu realizovány dva běhy odborné praxe. Každého běhu se zúčastnili 4 žáci a jedna doprovodná osoba, přičemž žáci pracovali v hotelích pana Manfreda Griebla na pozicích recepční, kuchař, obsluha a pracovník v cateringovém týmu. Praktikanti se seznámili s chodem středně velkých hotelů a gastronomických zařízení, poznali německou národní kuchyni i regionální speciality, pracovali v mezinárodním prostředí. Součástí odborné praxe byly i exkurze do Městského informačního centra, kde se žáci seznámili s potenciálem cestovního ruchu daného města i regionu. Dále poznali lázeňský provoz v Bad Neustadtu i Bad Kissingu a absolvovali exkurzi do vinařského závodu Schmitt Bergtheim. Ve volném čase pak navštívili turisticky atraktivní místa Bad Neustadtu a okolí, např. poutní místo Kreuzberg, hrad Salzburg atd. Úspěchem této odborné stáže nad rámec našeho očekávání je fakt, že některým stážistům byla nabídnuta prázdninová brigáda v zařízeních pana Manfreda Griebla.

Odborné praxe v Londýně se zúčastnilo celkem 12 žáků v doprovodu Mgr. Anny Slaninové a Mgr. Petra Škuty. Praxi v Londýně vykonávali žáci oborů Hotelnictví, Gastronomie a Cestovní ruch. Podle svého odborného zaměření byli na základě výběrového řízení zprostředkovatelskou agenturou ADC College rozmístěni do středně velkých až velkých hotelů, restaurací, cestovních agentur a cestovních kanceláří tak, aby obsahově naplnili předem stanovené Jednotky učení v ECVET.

AHOL – SŠ GTL jako vysílající organizace zajišťovala všem účastníkům stáží dopravu z Ostravy do místa stáže a zpět, pojištění na celou dobu pobytu a ve spolupráci s přijímacími organizacemi stanovila obsah a průběh jednotlivých běhů stáže. ADC College a MÚ města Bad Neustadt pak stážistům zprostředkovaly ubytování, stravování i konkrétní místo/pozici pro odbornou praxi. Ve spolupráci s odbornými guaranty praxe v přijímacích organizacích byl stanoven obsah praxe a dále byly připraveny dokumenty – Europass mobility, ECVET, Memorandum of Understanding apod. a určen monitoring. Po celou dobu odborné stáže byla praktikantům k dispozici doprovodná osoba, která jim byla nápomocná při řešení jakýchkoliv potíží. Víza ani pracovní povolení nebyla vzhledem k cílovým zemím a charakteru stáží potřebná. Britská strana zajišťovala formality potřebné ke vstupu do země a podle požadavků školy na obsah stáže vybírala i konkrétní přijímací organizace – např. hotel Premier Inn

Harrow, Travelodge Tower Bridge, Leonardo Hotel, Holiday Inn Elstree, Students Travel Centre či Duck Tours

Realizace všech tří běhů odborných stáží proběhla podle naplánovaného harmonogramu bez mimořádných událostí. Všichni praktikanti obdrželi dokumenty Europass – mobility a ECVET. Dále všichni žáci, kteří absolvovali stáž v Německu, dostali i certifikáty přijímající organizace a většina praktikantů, kteří se zúčastnili odborné praxe v Londýně, dostala od své přijímající organizace reference.

Projekt Erasmus+, KA1 číslo 2015-1-CZ01-KA102-013619 – „Za praxí do Evropy“ byl ukončen přijetím Závěrečné zprávy v září 2017.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



Odborná praxe žáků v Londýně

Zleva: T.T.Nguyen, A. Lukáč, P. Štubendeková, P. Macháč, G. Salamonová, V. Sedláčková, V. Bsonková, D. Švancara, N. Kurowská, T. Trčková, V. Kučerová, P. Nemravová



Přijetí na radnici města Bad Neustadt

Zleva: M. Griebel, Ch. Lux, P. Svoboda, Mgr. H. Urbánková, N. Frýdová, M. Kokořová, P. Macháček, B. Altrichter, H. Weiss

11.3. Projekt Techno – emocionální kuchyně

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství v roce 2016 díky podpoře **statutárního města Ostravy**, z prostředků rozpočtu na vzdělávání, vědu, výzkum a talentmanagement, realizovala neinvestiční projekt č. 1004/2016/ŠaS s názvem **Techno - emocionální kuchyně**, která se týkala molekulární gastronomie, což je moderní způsob přípravy jídel s využitím běžných surovin společně s chemickými postupy.

Cílem tohoto projektu bylo poskytnout nadaným žákům možnost rozvoje nad rámec běžné výuky, rozšíření jejich znalostí a dovedností v oblasti moderních trendů a technologií současné gastronomie, zvýšení zájmu žáků o moderní trendy včetně gastronomických technologií, podpořit individuální práci s nadanými žáky, zajistit úzkou spolupráci se špičkovými odborníky v oboru a získání praktických zkušeností a také umožnit talentovaným žákům exkurzi na špičkových pracovištích.

Na základě hodnocení vyučujících odborných předmětů technologie přípravy pokrmů a moderní gastronomie byla vybrána skupina 8 talentovaných žáků, kteří se do projektu Techno – emocionální kuchyně zapojili.

V rámci tohoto projektu bylo realizováno několik **klíčových aktivit** – přednášky odborníků, workshopy a exkurze na špičková pracoviště. V průběhu června až srpna jsme navázali kontakty s předními odborníky z praxe a sestavili harmonogram exkurzí, workshopů a přednášek podle časových možností těchto odborníků. V rámci projektu jsme spolupracovali s Clarion Congress Hotelem Ostrava a jeho šéfkuchařem Ottou Kokoszynskim, dále s hotelem Park Inn by Radisson Hotel Ostrava a šéfkuchařem jeho hotelové restaurace Pavlem Čadilem a také s hotelovou restaurací Radisson Blu Alcron Hotel Praha, držitelkou Michelinské hvězdy, kterou vede Roman Paulus.

Na projektu s námi dále spolupracovali Václav Forman (předseda pobočky Severní Morava a Slezsko Asociace kuchařů a cukrářů ČR), Pavel Býček (zástupce šéfkuchaře restaurace Radisson Blu Alcron Praha), Miroslav Moldřik (šéfkuchař Hotelu City City Ostrava) a Cherif Oudjehani (šéfkuchař Best Western Hotel Vista Ostrava).

V průběhu realizace projektu byly realizovány celkem 3 **exkurze** na vybraná špičková pracoviště: V září 2016 se uskutečnila exkurze do hotelu Congress Clarion Hotel Ostrava, v říjnu 2016 pak exkurze do hotelu Park Inn by Radisson Hotel Ostrava a v prosinci 2016 řadu exkurzí uzavírala návštěva hotelu Radisson Blu Alcron Praha. Během těchto exkurzí se žáci a jejich doprovodné osoby měli možnost seznámit s chodem jednotlivých provozů těchto hotelů, s organizací práce na jednotlivých pracovištích a především pak s provozem hotelových kuchyní. V provozu viděli, případně si mohli odzkoušet i práci s nejnovějšími technologickými zařízeními – provoz Convothermu 4, nízkoteplotní trouby, udržovací skříně či různé prezenční a udržovací vitríny, Convochill k šokovému chlazení atd. Žáci také viděli přípravu hotových jídel k servisu, aktuální trendy v dekorování pokrmů i přípravu designových jídel.

Přednášky odborníků se v průběhu realizace projektu konaly také celkem tři: přednáška Pavla Býčka Molekulární gastronomie, dále přednáška Václava Formana na téma Moderně pojatá



klasika a přednáška Pavla Čadila s tematikou Moderní gastronomické trendy. Tyto přednášky představovaly teoretickou přípravu pro tematicky na ně navazující workshopy, ve kterých se žáci pod vedením uvedených přednášejících učili pracovat těmito novými postupy a metodami.

Nejpraktičtěji zaměřenou částí projektu byly čtyři **workshopy**, realizované buď v Gastrostudiu AHOL nebo přímo v hotelu Park Inn by Radisson Hotel Ostrava.

Během workshopu pod vedením Pavla Býčka se žáci naučili základní technologické techniky a postupy molekulární gastronomie. Po jejich zvládnutí např. připravovali prach z olivového oleje, okurkový kaviár, rybízové špagety, pěnu z rybízového džusu, štrúdl v kostce či s pomocí suchého ledu fresh fanta.

Na workshopu s Pavlem Čadilem žáci pracovali metodou sous vide, kterou připravovali jak maso, tak i zeleninu a přílohy, a tuto metodu přípravy srovnávali s těmi klasickými. Dále se naučili pracovat s aladin kouřem z různě ochucených hoblin a ukazovali si nejmodernější trendy v prezentaci hotových pokrmů.

Na přípravu pokrmů klasické české kuchyně moderním způsobem, na využití lokálních surovin a šetrných technologií se zaměřil workshop Václava Formana.

Makromolekulární techniky a konfitování si žáci znovu procvičovali na workshopu Miroslava Moldřika.

Všichni uvedení kuchaři během projektu střídavě pracovali i jako koučové, aby s žáky mohli individuální formou pracovat na samostatných postupech a experimentech.



Workshop s šéfkuchařem hotelu Park Inn by Radisson Hotel Ostrava

Zleva: Z. Koubek, N. Studená, A. A. Lusková, P. Garnol, M. Vantuch, P. Čadil, Mgr. A. Slaninová, Mgr. M. Lacinová, J. Mrkva



12. Nejvýznamnější aktivita školy – AHOL CUP 2017

Závěrečná hodnotící zpráva

gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí

AHOL CUP 2017

pořádané



XIX. ročník

AHOL CUP 2017

čtyřčlenných kuchařských týmů,

tříčlenných týmů žáků základních škol,

Junior Cocktail Competition, Junior Mistr kávy, Junior Teatender Competition

Hodnotící zpráva o uskutečnění gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí AHOL CUP 2017 pořádané AHOL - Střední školou gastronomie, turismu a lázeňství

Letošní 19. ročník gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí AHOL CUP 2017 se konal v Multifunkční aule GONG v Dolní oblasti Vítkovice za účasti představitelů veřejného a společenského života v Ostravě, pod odbornou záštitou Asociace hotelů a restaurací ČR, České barmanské asociace, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Krajské hospodářské komory MSK, odborné veřejnosti, domácích i zahraničních soutěžících, porotců ze Slovinska, Polska, Slovenska a Francie.

Realizace probíhala za finanční podpory MŠMT a statutárního města Ostravy, přičemž finanční prostředky byly využity k přípravě, průběhu a zajištění realizace celé gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí AHOL CUP 2017 podle určených pokynů ve smlouvě s jednotlivými organizacemi. Statutární město Ostrava, MSK a MŠMT bylo prezentováno logem statutárního města Ostrava, MSK a MŠMT na čelním místě, dále byla loga použita na propagačních materiálech, které obdrželi účastníci soutěže. V průběhu AHOL CUPu byly v powerpointové prezentaci reprezentovány aktivity Statutárního města Ostrava i MSK v oblasti cestovního ruchu a gastronomie.

Mediálními partnery konference byli: Televize Polar, Český rozhlas, Fabex Media, Moravskoslezský deník, Právo, Mladá fronta Dnes, Zpravodaj AHR, Jižní listy a Vítkovický zpravodaj.

AHOL CUP 2017 svou přítomností podpořili tyto hosté:

1. náměstek hejtmana MSK **Mgr. Stanislav Folwarczny**,
2. za Úřad městského obvodu Ostrava-Vítkovice místostarostové obvodu **Mgr. Petr Kutěj** a pan **Leoš Kolářek**,
3. za Úřad městského obvodu Ostrava-Jih starosta obvodu **Bc. Martin Bednář**,
4. ředitelka úřadu Krajské hospodářské komory Moravskoslezského kraje **PhDr. Magda Habrmanová, CSc.**,
5. za Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje **Ing. Radúz Mácha**,
6. vedoucí odboru školství a sportu MMO **Ing. Sylva Sládečková**,
7. členka Rady MMO **Mgr. Marcela Mrózková Heříková**,
8. členka rady kraje paní **Radomíra Vlčková**,
9. za Asociaci hotelů a restaurací ČR manažerka vzdělávacích programů **Mgr. Jana Šturmová**,
10. předseda MS sekce AHR a ředitel hotelu Clarion Congress Hotel Ostrava **Ing. Radim Beneš**,
11. prezident České barmanské asociace **Bc. Aleš Svojanovský**,
12. viceprezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR pan **Jakub Sedláček**,

13. předseda MS sekce AKC ČR **Ing. Václav Forman**,
14. předseda MS sekce CBA **Tomáš Zahradil**,
15. managerka hotelu Park Inn by Radisson Ostrava **Mgr. Daniela Tatarková**,
16. zástupce Hotelové akademie L. Wintera Piešťany **Mgr. Milan Elčík**,
17. zástupkyně Zespolu Szkol Ekonomiczko-Gastronomicznych Cieszyn **Mgr. Ewelina Tkacz**,
18. obchodní ředitelka Sdružení DOV **Ing. Miriam Lehocká**,
19. ředitel Střední školy hotelnictví a služeb a VOŠ Opava **Mgr. Martin Ruský**,
20. ředitel Střední školy gastronomie, oděvnictví a služeb Frýdek – Místek **Mgr. et Ing. Lukáš Smutný, MBA**,
21. ředitelka SŠSS Ostrava-Hrabůvka **Mgr. Ivana Matulová**,
22. jednatel společnosti OXALIS **Ing. Petr Zelík**,
23. regionální manager společnosti MAKRO Cash and Carry **Jiří Miča**,
24. zakladatel škol AHOL **JUDr. Josef Holík**,
25. jednatelka společnosti AHOL **Ing. Hana Holíková**,
26. ředitelka AHOL SOŠ **Ing. Radmila Sosnová**,
27. ředitelka AHOL VOŠ **Mgr. Dagmar Kocichová, Ph.D.**,
28. ředitelka CCU **Mgr. Pavla Masnikosová**.

Letošní ročník opět probíhal pod **odbornou patronací** všech tří prezidentů profesních asociací: za Asociaci hotelů a restaurací ČR záštitu poskytl Ing. V. Stárek, za Asociaci kuchařů a cukrářů ČR Bc. M. Kubec a za Českou barmanskou asociaci Bc. A. Svojanovský. Garantem soutěže barmanů byla Šárka Seibertová, baristů Tomáš Zahradil, teatendrů Jiří Boháč – všichni licenční lektori CBA a poslední dva jmenovaní zároveň i vedoucí daných odborných sekcí CBA. Soutěž AHOL CUP 2017 se v kategorii čtyřčlenných kuchařských týmů stala nominační soutěží pro mezinárodní mistrovství ČR Gastro Junior Brno 2018.



Fotografie ze zahájení soutěže AHOL CUP 2017



V porotě letos zasedli licencovaní komisaři České barmanské asociace, přičemž odbornou porotu v kategorii Teatender a Mistr kávy řídili odborní garanti těchto sekcí pan Jiří Boháč a pan Tomáš Zahradil. Součástí poroty byli i zahraniční komisaři (Slovensko, Slovinsko).

Odborná porota Asociace kuchařů a cukrářů ČR pracovala pod vedením licencovaného komisaře a současně i předsedy pobočky AKC ČR Severní Morava a Slezsko Ing. Václava Formana. Dalšími členy byli viceprezident AKC ČR Jakub Sedláček, Chef de Cousinne pan Francois Bouillet (Francie), Executive chef hotelu Park Inn by Radisson Ostrava pan Pavel Čadil a pan Luděk Bil.

AHOL CUPu 2017 se zúčastnilo:

- **20 soutěží** v kategorii čtyřlenných kuchařských týmů
- **36 soutěží** v kategorii Junior třílenných družstev žáků základních škol
- **31 soutěží** v kategorii Junior Cocktail Competition
- **18 soutěží** v kategorii Junior Mistr kávy
- **11 soutěží** v kategorii Junior Teatender Competition

Celkový počet 116 soutěží.

V kategorii **Junior Coctail Competition** měli soutěžící za úkol připravit Sparkling Cocktail s použitím dvou povinných složek, kdy receptura nápoje musela být vlastní a dosud nikde nezveřejněná. Soutěžil i název připraveného drinku svou originalitou.

V přípravě Sparkling Cocktail patřilo 3. místo Petru Vaňkovi (SŠSS Ostrava-Hrabůvka), na 2. místě byl Filip Jung (Soukromá SŠ gastronomie, Praha) a v této kategorii byla nejuspěšnější Nikola Zlatníková (SŠ gastronomie a služeb, Nová Paka).

Soutěžící v kategorii **Junior Mistr kávy** připravovali espresso, cappuccino a volný nápoj s použitím espressa. V této kategorii se na 3. místě umístila Adéla Mondeková (HŠ Vincenze Priessnitz, Jeseník), 2. místo obsadila Denisa Tolarovičová (HA Ludovíta Wintera, Piešťany) a 1. místo patřilo Michaele Krajčovičové (HA Ludovíta Wintera, Piešťany).

V kategorii **Junior Teatender Competition**, kdy měli soutěžící připravit zelený čaj a volný nápoj s použitím čaje, se na 3. místě umístila Tereza Mikundová (HŠ Frenštát p. Radhoštěm), 2. místo obsadila Kateřina Vymazalová (SOŠ a SOU Polička) a vítězem v této kategorii se stal František Šutera (SOŠ a SOU Polička).

Jako každoročně byla jednou z nejnáročnějších kategorií **soutěž čtyřlenných kuchařských týmů**. Úkolem týmů bylo během 45 minut připravit 4 porce tříchodového menu dle podmínek propozic. Na bronzovém místě se umístili žáci ze Střední školy hotelnictví a služeb a Vyšší odborné školy v Opavě, stříbro vybojovalo družstvo žáků z polské školy Zespół Szkół



Ekonomiczno - Gastronomicznych v Cieszyně a letošními vítězi v této kategorii se stali žáci ze Střední školy společného stravování, Ostrava-Hrabůvka.

A nakonec kategorie, která byla do soutěže přidána s cílem podpořit soutěživou formou zájem žáků základních škol o gastronomické obory, **soutěž třílenných týmů žáků základních škol**. V této kategorii žáci soutěžili v modelování z marcipánu. Na 3. se umístili žáci ZŠ Jugoslávská 23, Ostrava-Jih, na 2. místě pak žáci ze ZŠ Krestova 36A z Ostravy-Hrabůvky a největší dovednost při modelování prokázali žáci ze ZŠ a MŠ Horymírova 100 z Ostravy-Jih.

Součástí AHOL CUPu 2017 byl i doprovodný program, který probíhal rovněž v prostorách Multifunkční auly Gong v Dolní oblasti Vítkovice. V rámci doprovodného programu mohli účastníci shlédnout prezentace francouzské kuchyně pana Françoise Bouilleta, dále prezentace nové řady produktů společnosti MAKRO, filetování tuňáka a příprav pokrmů z ryb též společnosti či ukázka nejnovějších trendů v oblasti přípravy kávy, které prezentovala společnost Kafe Majada. V doprovodném programu byl dále prezentován i projekt MMO Školní jídelny zdravé a chutné s nabídkou pomazánek pro zdravé svačinky, dále připravovaný food festival OSTRAVOVÁNÍ!!! či moderní trendy v přípravě dezertů. Ukázkou slavnostní tabule a moderního inventáře i způsobu stolování se prezentovala firma SAHM. Prezentována byla i DOV jako turisticky atraktivní místo, stejně tak bylo prezentováno i město Ostrava a Moravskoslezský kraj.

O vysoké odborné úrovni soutěže svědčí i fakt, že se stala v kategorii čtyřlenných kuchařských týmů nominační soutěží pro mezinárodní mistrovství České republiky Gastro Junior Brno 2018. V kategorii Junior Coctail Competition je AHOL CUP 2017 zařazen do bodování CBA Barman roku 2017, v kategorii Junior Mistr kávy do hodnocení CBA Mistr kávy roku 2017 a v kategorii Junior Teatender Competition do celoročního bodování CBA Teatender roku 2017.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



**Soutěžící AHOL CUPu
2017**

Zleva: L. Kropáček,
A. Kovalová, V. Kučerová,
M. Dohnal

13. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2016/2017

Ve školním roce 2016/2017 působilo na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství celkem pět předmětových komisí. Vedoucí předmětové komise cizích jazyků byla Mgr. Lenka Skupienová, předmětovou komisí pro jazyk český a společenskovední předměty vedla Mgr. Libuše Radičová. Komise ekonomických, přírodovědných předmětů a předmětů cestovního ruchu pracovala pod vedením Mgr. Dity Raynochové, metodickou komisí vedla Mgr. Dana Kowalská. Bc. Šárka Seibertová řídila činnost komise gastronomických předmětů.

13.1. Hodnocení činnosti předmětové komise cizích jazyků

Vedoucí PK: Mgr. Lenka Skupienová

Členové komise: Bc. Karin Boháčová, Mgr. Linda Morisová, Ing. Iveta Pallaiová, Mgr. Nad'a Pospíšilová, Mgr. Petr Škuta, Ing. Lenka Švajdová, PhD., Mgr. Helena Urbánková

Ve školním roce 2016/2017 se členové komise podíleli na následujících aktivitách:

- vypracování, předložení a kontrola tematických plánů,
- spoluzajišťování opravných, doplňkových a komisionálních zkoušek,
- příprava a realizace školního kola olympiády v anglickém a německém jazyce,
- účast Gabriely Daňkové v okresním kole olympiády v anglickém jazyce v kategorii III. A a Izabely Balážové v německém jazyce taktéž v kategorii III. A,
- účast na Celostátní konverzační soutěži hotelových škol v Českém Těšíně - Kristýna Ondřejová v anglickém jazyce v kategorii AJ2 a Angelique Turpel - v německém jazyce v kategorii NJ2,
- výběrové řízení pro účast na odbornou praxi v Londýně v rámci projektu Erasmus+ Za praxí do Evropy,
- jazyková a kulturní příprava účastníků stáže v Londýně v rámci projektu Erasmus+ Za praxí do Evropy (Nemravová, Kučerová, Lukáč, Štubendeková, Salomonová, Nguyen, Macháč, Ton Nguyen, Kurowská, Trčková, Švancara, Bsonková, Horná),
- realizace odborné praxe žáků v Londýně v rámci projektu projektu Erasmus+ Za praxí do Evropy v termínu 25. 9. – 8. 10. 2016, doprovod Mgr. Petr Škuta, Mgr. Anna Slaninová,
- výběrové řízení pro účast na dvou běžích odborné praxe v německém Bad Neustadtu v rámci projektu Erasmus+ Za praxí do Evropy,
- jazyková a kulturní příprava účastníků stáže v Bad Neustadtu v rámci projektu Erasmus+ Za praxí do Evropy ve dvou termínech: 13. 11. – 26. 11. 2016 (Svoboda, Kokořová, Macháček, Frýdová) a 1. 5. – 13. 5. 2017 (Kotán, Vicha, Mrkva, Miczka),

- realizace odborné praxe žáků v Bad Neustadtu v rámci projektu projektu Erasmus+ - Za praxí do Evropy 13. 11. – 26. 11. 2016 za doprovodu Mgr. Heleny Urbánkové a 1. 5. – 13. 5. 2017 s doprovodem Mgr. Lenky Skupienové,
- vypracování 3. částí pracovních listů k maturitní zkoušce z AJ, NJ pro maturanty všech oborů,
- zajištění a vedení kroužku ruského a německého jazyka,
- spolupráce při zajišťování odborné praxe v zahraničí (Německo, Skotsko, Španělsko) v době hlavních prázdnin,
- návštěva německého divadla – 3x über die Liebe,
- zajištění překladu Závěrečné zprávy projektu Erasmus+ – KA1 – Za praxí do Evropy,
- vypracování posudků a doporučení pro žáky ucházející se o studium či odbornou praxi v zahraničí.

Zpracovala: Mgr. Lenka Skupienová



Odborná praxe žáků v Londýně

Zleva: V. Kučerová, P. Nemravová, V. Bsonková, T. Trčková, T. T. Nguyen, P. Macháč, P. Štubendeková, N. Kurowská, D. Švancara, V. Sedláčková, A. Lukáč, G. Salamonová

13.2. Hodnocení činnosti předmětové komise českého jazyka a společensko-vědních předmětů

Vedoucí PK: Mgr. Libuše Radičová

Členové komise: Mgr. Miriam Lacinová, Mgr. Petra Machátová, Mgr. Martina Sabelová, Mgr. Jana Swaczynová, Bc. Miroslav Šebestík, Mgr. Helena Urbánková, Mgr. Hana Winklerová

Ve školním roce 2016/2017 se členové komise podíleli na těchto aktivitách:

- vypracování, předložení a kontrola tematických plánů pro školní rok 2016/2017,
- spolupráce a organizace opravných, doplňkových a komisionálních zkoušek,
- návštěva vernisáže s ukázkou divadelního představení školy AHOL – SOŠ,
- návštěva Galerie výtvarných umění Ostrava – 2CR,
- příprava a realizace školního kola olympiády z českého jazyka – žáci 1. – 4. ročníku,
- Maturita nanečisto – cvičné maturity pro 4. ročník,
- práce s prezentacemi žáků ve vyučování,
- Literární soutěž pro žáky 3. a 4. ročníků,
- exkurze žáků 2CR – vánoční trhy, Slezskoostravský hrad,
- hodnocení přípravných slohových prací z českého jazyka,
- vypracování nových pracovních listů k maturitní zkoušce z českého jazyka,
- exkurze – Městská památková zóna Moravská Ostrava pro žáky 2CR s Mgr. Špírkovou
- exkurze Klimkovice – 2CR.

Zpracovala: Mgr. Libuše Radičová



Exkurze žáků oboru Cestovní ruch

Zleva v tramvaji: N. Trinhová, B. Seibertová, G. Salamonová, A. Lukáč, V. Bsonková, L. Uher
Zleva: D. Švancara, M. Čekalský, P. Přivratský, N. Salvová, S. Tamchynová, D. Draštík, Ing. L. Švajdová, Ph.D., H. Grochalová, F. Cavalcante

13.3. Hodnocení činnosti předmětové komise ekonomických, přírodovědných předmětů a předmětů cestovního ruchu

Vedoucí PK: Mgr. Dita Raynochová

Členové komise: Mgr. Klára Davidová, Mgr. Alena Grygarová, Mgr. Michal Hofman, Mgr. David Karčmář, Ing. Anna Kolková - Lachová, Mgr. Jana Molnářová, Mgr. Blanka Nováčková, Ing. Bc. Lenka Švajdová, Ph.D., Mgr. Stanislava Špírková, Mgr. Marie Verčimáková, Mgr. Petr Škuta, Mgr. Helena Urbánková

Ve školním roce 2016/2017 se členové komise podíleli na následujících aktivitách:

- účast na ekonomické soutěži v Havířově „Labyrintem ekonomie“, kde Kristýna Holcmanová obsadila 3. místo,
- vánoční matematická soutěž s účastí žáků 1GK, 1H, 2H, 3H a 3CR,
- žáci 2 CR se zúčastnili řetězového průvodcování centrem Ostravy,
- žáci 1KČ, 4H, 4CR se zúčastnili exkurze na Slezskoostravský hrad,
- exkurze žáků 1 a 2 ročníku specializace Steward v dopravních službách do Železničního muzea Ostrava,
- exkurze žáků 1CR, 1H a 1GK do Dolní oblasti Vítkovice,
- exkurze žáků 1 a 2 ročníku specializace Steward v dopravních službách do DPO Ostrava,
- exkurze žáků 1KČ na haldu Emu,
- školní matematická soutěž,
- turnaj tříd ve futsale,
- organizace adaptačního pobytu pro žáky 1. ročníků,
- organizace turistického a lyžařského kurzu,
- exkurze žáků 3CR, 4CR na Letiště Leoše Janáčka v Mošnově,
- exkurze žáků 3CR, 4CR na Letiště Václava Havla v Ruzyni,
- spolupráce na přípravě nových webových stránek školy.

Zpracovala: Mgr. Dita Raynochová



13.4. Hodnocení činnosti metodické komise

Vedoucí PK: Mgr. Dana Kowalská

Členové komise: všichni interní i externí vyučující

Ve školním roce 2016/2017 se členové komise podíleli na následujících aktivitách:

- založení třídního výkazu tříd 1. ročníku, aktualizace dat žáků v třídním výkazu (změny adres a telefonních kontaktů, ukončení studia u některých žáků, zapsání údajů u nových žáků, uzavření a kontrola školního roku 2015/2016),
- dokončení dokumentace o prospěchu a chování u žáků, kteří měli prodloužené klasifikační období,
- pravidelná aktualizace zápisů třídních učitelů do programu Bakalář,
- aktualizace údajů na kartách žáků,
- pravidelné kontroly všech zápisů v třídní knize,
- vedení omluvené i neomluvené absence žáků v třídní knize,
- zápisy v třídní knize o provedených školeních,
- pravidelný kontakt s rodiči žáků, kteří vykazují vysokou absenci, výchovné a vzdělávací problémy,
- vedení třídních konzultací s rodiči žáků v listopadu, lednu a dubnu,
- vedení konzultací rodičů podle potřeby i mimo termíny uvedených pravidelných konzultací,
- jednotný postup všech třídních učitelů při upevňování návyků společenského chování a jednání žáků, pozornost byla zaměřena také na oblečení žáků ve výuce a nutnost nošení společenského oděvu v době významných událostí jako jsou učňovské a maturitní zkoušky,
- zajištění jednotného postupu třídních učitelů při řešení vzdělávacích a výchovných problémů žáků,
- konzultace třídních učitelů s vedoucí metodické komise.

Zpracovala: Mgr. Dana Kowalská



13.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů

Vedoucí PK: Bc. Šárka Seibertová

Členové komise: Vladimír Bernát, Mgr. Dana Kowalská, Ingrid Ondrušová, Mgr. Anna Slaninová, Cherif Oudjehani

Ve školním roce 2016/2017 se členové komise podíleli na následujících aktivitách:

- seminář Kulinářské umění Brno (celkem 4 lekce) – Mgr. Slaninová,
- zapojení všech žáků 1KČ, 1H a 1GK do projektu Kulinářské umění, realizace dvoudenní praxe těchto žáků v kuchyni hotelu Clarion Congress Hotel Ostrava,
- exkurze žáků prvních ročníků do hotelu Clarion Congress Hotel Ostrava,
- workshop vaření s Ing. Václavem Formanem pro žáky 1. ročníku oboru Kuchař v moderní gastronomii a Hotelnictví,
- výstava „Učeň, středoškolák, vysokoškolák“ – příprava míchaných nápojů – Mgr. Kowalská, Bc. Seibertová,
- zajištění občerstvení a dětský punč pro nábor žáků ze ZŠ v rámci Dnů otevřených dveří – Mgr. Kowalská, Bc. Seibertová, Mgr. Slaninová,
- OLIMA CUP 2016 ve dnech 20. – 21. 10. 2016 v Olomouci – v kategorii Kuchař Junior dosáhl Jakub Mrkva zlatého pásma, Martin Vantuch stříbrného pásma,
- workshop Molekulární gastronomie s Pavlem Býčkem (šéfkuchař michelinské restaurace Alcron) v rámci projektu Talent management,
- exkurze do Makra pro 1. ročník oboru Kuchař – číšník – Mgr. Slaninová,
- workshop CBA pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením – Brno – Bc. Seibertová,
- exkurze do hotelu Alcron Praha pro žáky 1. ročníků v rámci projektu Talent management – Bc. Seibertová, Mgr. Slaninová,
- soutěž v pečení vánočního cukroví pro 1. ročník oboru Kuchař – číšník – Mgr. Slaninová,
- soutěž v pečení vánočního cukroví pro 2. ročník oboru Hotelnictví – Mgr. Slaninová,
- baristický kurz pod záštitou CBA (vedl Tomáš Zahradil),
- workshop s Miroslavem Moldřikem, šéfkuchařem hotelu City City – příprava pokrmů v moderním pojetí a různorodé kombinace surovin,
- Gastro Junior Bidvest Cup Brno 2017: kategorie Kuchař – Jakub Mrkva – stříbrné pásmo, kategorie Číšník – Veronika Kučerová – zlaté pásmo,
- pololetní zkoušky pro 1. ročník oboru Kuchař – Mgr. Slaninová,
- pololetní zkoušky pro 1. ročník oboru Číšník – Bc. Seibertová,
- mimořádné Dny otevřených dveří – Vaření s Miroslavem Kubcem – Mgr. Kowalská, Mgr. Slaninová, Bc. Seibertová,
- 24. reprezentační ples škol AHOL – zajištění přípravy míchaných nápojů, obsluha ve stáncích s nápoji – Mgr. Kowalská, Mgr. Slaninová, Bc. Seibertová,

- workshop s šéfkuchařem Pavlem Čadilem – zaměřen na přípravu pokrmů v moderním pojetí a na různorodé kombinace surovin – v rámci projektu Talent management,
- Akademie vaření pro žáky základních škol – I. Ondrušová,
- AHOL CUP 2017: kategorie čtyřčlenných družstev (J. Mrkva, M. Vantuch, Z. Koubek, D. Sládek) – Mgr. Slaninová, kategorie barista (D. Švancara – 9. místo) – Bc. Seibertová, kategorie teatender (A. Skupienová – 10. místo) – I. Ondrušová,
- barmanská soutěž O pohár náměstka hejtmana – Frenštát pod Radhoštěm (V. Kučerová – 7. místo, M. Dohnal – 24. místo, A. Kovalová – 14. místo) – Bc. Seibertová,
- ZLATOVAR CUP Opava – soutěž v čepování piva (N. Studená, K. Hrbáčová, D. Kubala – 11. místo),
- soutěž ve zdobení cupcakes pro 1. ročník oboru Kuchař – číšník – Mgr. Slaninová,
- zajištění obsluhy na oslavě Dne učitelů + příprava míchaných nápojů – Bc. Seibertová,
- soutěž o nejhezčí velikonoční tabuli pro 1. ročníky oboru Hotelnictví – Mgr. Kowalská,
- Gastro Makro Cup a Retigo Cup 2017, Přerov – Mgr. Slaninová, Bc. Seibertová, 13. 4. 2017: kategorie kuchař – M. Vantuch – stříbrné pásmo, J. Mrkva – zlaté pásmo (celkově 2. místo, kategorie číšník – V. Kučerová – 2. místo,
- festival OSTRAVOVÁNÍ!!! – prezentace školy – praktická ukázka míchaní nápojů a flambování palačinek (V. Kučerová) – Bc. Seibertová, příprava soutěžní velikonoční tabule a její prezentace komisi (L. Šuláková, M. Schindlerová) - I. Ondrušová,
- konzultace k maturitním a samostatným odborným pracím – Mgr. Kowalská, Bc. Seibertová, Mgr. Slaninová, I. Ondrušová,
- péče o bylinkovou zahrádku a skleník – Mgr. Slaninová s 1KČ a 2H,
- workshop s Miroslavem Moldřikem, šéfkuchařem hotelu City City – příprava pokrmů za použití čaje a kávy v kuchyni,
- závěrečné praktické zkoušky 2. ročníku oboru Hotelnictví – raut pro rodiče – Mgr. Slaninová, Bc. Seibertová,
- závěrečné učňovské zkoušky 3. ročníku oboru Kuchař – číšník,
- celonárodní soutěž samostatných odborných prací,
- závěrečné zkoušky pro 1. ročník oboru Kuchař,
- závěrečné zkoušky pro 1. ročník oboru Číšník,
- Garden party – zajištění stánku s nápoji – Mgr. Kowalská, Mgr. Slaninová + žáci školy,
- valná hromada asociace číšníků ČR spojená s praktickými ukázkami servisu vína – Bc. Seibertová,
- praxe žáků v Grandhotelu PUPP v Karlových Varech – Mgr. Kowalská.

Zpracovala: Bc. Šárka Seibertová

14. Závěrečná zpráva o učební praxi ve školním roce 2016/2017

Vedoucí učební praxe: Mgr. Lenka Skupienová

Ve školním roce 2016/2017 se žáci podíleli na následujících aktivitách:

- žáci 1. – 3. ročníku oboru Hotelnictví odpracovali 42 hodin na cvičeních,
- školu žáci reprezentovali na cateringových akcích ve spolupráci s hotelem Park Inn by Radisson Ostrava, s Clarion Congress Hotelem, s hotelem Best Western Hotel Vista, restaurací Colosseum atd.,
- spolupráce na prestižních akcích – FED Cup, Zlatá tretra apod.,
- žáci 1. ročníku oboru Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii a nástavbového oboru Gastronomie, žáci 2. – 4. ročníku oboru Hotelnictví a Cestovní ruch vykonávali soustředěnou učební praxi v následujících zařízeních:

obor Hotelnictví

- Park Inn by Radisson Ostrava
- Clarion Congress Hotel Ostrava
- Best Western Hotel Vista
- Hotel Rudolf Havířov
- Restaurace Zámeček Ostrava
- Restaurace Paleta
- Restaurace Colosseum

obor Cestovní ruch

- Leo Express a.s.
- Dolní oblast Vítkovice
- CK Čedok
- CK Vítkovice Tours
- CK Rekrea
- TV FABEX
- Slezskoostravský hrad



Odborná praxe žáků v Grandhotelu PUPP Karlovy Vary

Zleva: D. Hazmuka, P. Ságner

15. Závěrečná zpráva o odborné praxi a odborném výcviku žáků školy

Ve školním roce 2016/2017 probíhala třítydenní odborná praxe v období 22. 5. – 11. 6. 2017, kterou vykonávali žáci 2. – 3. ročníků oborů vzdělání Hotelnictví a Cestovní ruch. Žáci 1. ročníku nástavbového oboru vzdělání Gastronomie a maturitního oboru Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii vykonávali odbornou praxi v rozsahu dvou týdnů v termínu 22. 5. – 4. 6. 2017.

Odborná praxe probíhala v již osvědčených organizacích, mezi které např. patří ČEDOK, DCK Rekrea Ostrava s.r.o., LEO Expres a.s, Dolní oblast Vítkovice, Vítkovice Tours s.r.o., Kavárna Bolt apod. Z důvodu nárůstu počtu žáků v oboru vzdělání Cestovní ruch, ŠVP Steward v dopravních službách, škola navázala spolupráci s firmou RegioJet a.s.

Odborný výcvik v tomto školním roce vykonávali žáci 2. a 3. ročníku učebního oboru Kuchař - číšník na pracovištích Clarion Congress Ostrava, Mercure Ostrava Center, Park Inn Ostrava a AHOL – Střední odborné školy, s.r.o.

Přehled praktického vyučování ve školním roce 2016/17

| Odborná praxe | | Hotelnictví, Cestovní ruch | Gastronomie nástavba, Gastronomie Kuchař | Celkem | % |
|---------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|---|---------------|----------|
| | | 22. 5. - 11. 6. | 22. 5. - 4. 6. | | |
| | Celkem tříd | 4 | 1 | 5 | |
| | Celkem žáků | 64 | 21 | 85 | |
| | Celkem odpr. hodin | 5 852 | 860 | 6 712 | |
| | Neodpr. hodiny (nemoc, lékař) | 478 | 583 | 1 061 | 15,81 % |
| | Zapl. produktivní činnost (žáci) | 28 | 11 | 39 | 45,88% |
| Odborný výcvik | | 1. pololetí | 2. pololetí | Celkem | % |
| Kuchař - číšník | Celkem tříd | 2 | 2 | | |
| | Celkem žáků | 44 | 45 | | |
| | Celkem odpr. hodin | 12 021 | 10 192 | 22 213 | |
| | Celkem zameškaných hodin | 1 868 | 2 385 | 4 253 | 19,15 % |
| | Zapl. produktivní činnost (v Kč) | 308 342 | 252 323 | 560 665 | |

Třítydenní odbornou praxí si prošlo v termínu 22. 5. – 11. 6. 2017 celkem 64 žáků maturitních oborů vzdělání, celkem odpracováno 5 852 hod., neodpracováno 478 hod, tj. 8,17 %. 28 žákům byla vyplacena odměna za produktivní činnost, což je 43,75 % z celkového počtu žáků.

Dvoutýdenní odbornou praxi mělo absolvovat celkem 21 žáků oboru vzdělání 1. ročníku nástavbového oboru Gastronomie a maturitního oboru Gastronomie se ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, z toho 7 žáků touto praxí neprošlo z důvodu ukončení studia. Celkem odpracováno 860 hod, zameškáno 583 hod., tj. 67,80 %. 11 žákům proplacena produktivní činnost, tj. 52,38 %.

V rámci odborné praxe celkem odpracováno 6 712 hod, zameškáno 1 061 hod, tj. 15,81 %. Tato situace je zapříčiněna ukončením studia 7 žáků oboru vzdělání Gastronomie, dále 1 žák z oboru Gastronomie se ŠVP Kuchař v moderní gastronomii neabsolvoval odbornou praxi z důvodu účasti na dvouměsíční praxi v zahraničí – Hotel und Restaurant Waldschlösschen GmbH, Ostseebad Prerow.

Produktivní činnost zaplácena 39 žákům, což činí 45,88 %.

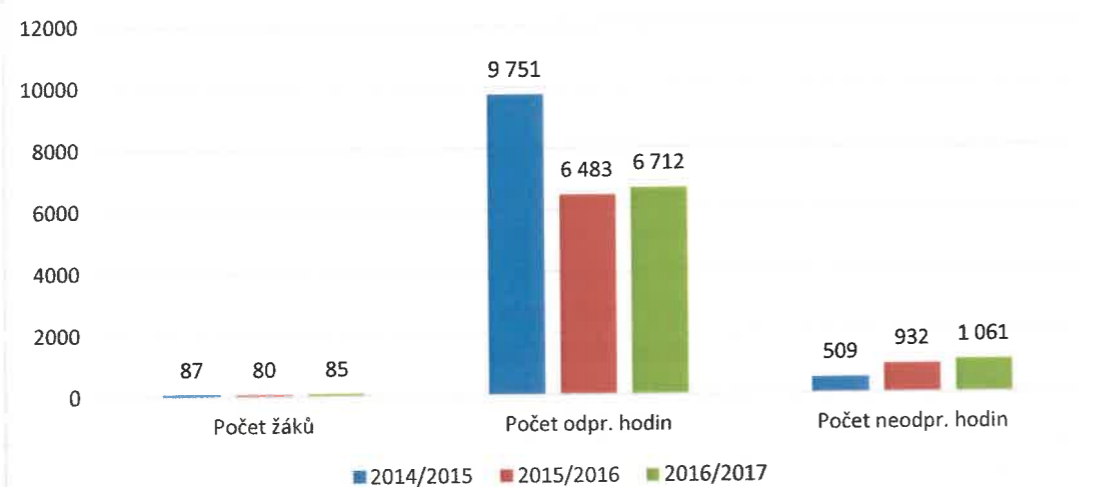
U odborného výcviku odpracovalo 44 žáků celkem 22 213 hodin, za produktivní činnost jim bylo vyplaceno 560 665,- Kč, tj. 25, 24 Kč/1 hod. odpracované práce.

Žáci celkem zameškali 4 253 hodin, tj. 19,15 %. Během letních prázdnin si 3 z nich (Hodoňová, Plachetková, Smyček) nahrazují zameškaný odborný výcvik (celkem 928 zameškaných hodin) a 3 žáci ukončili studium.

Srovnání dat odborné praxe za poslední tři období:

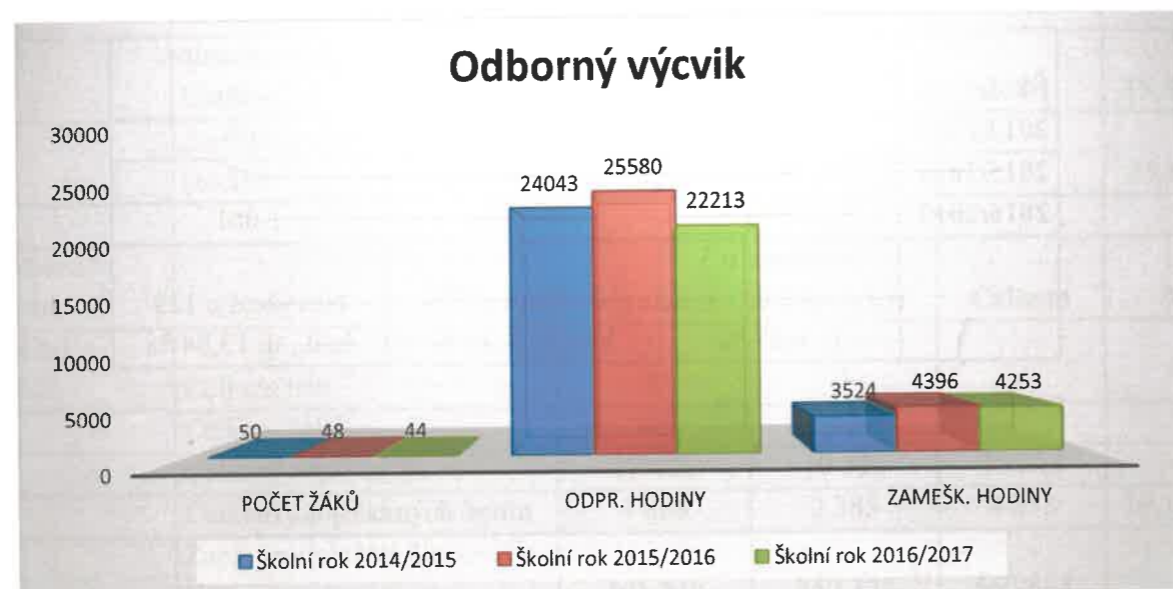
| Školní rok | Počet žáků | Počet odpr. hodin | Počet neodpr. hodin |
|------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 2014/2015 | 87 | 9 751 | 509 |
| 2015/2016 | 80 | 6 483 | 932 |
| 2016/2017 | 85 | 6 712 | 1 061 |
| | Navýšení o 5 žáků, tj. 6,25 % | Navýšení o 229 hod. tj. 3,53 % | Navýšení o 129 hod., tj. 13,84 % |

Odborná praxe



Ve školním roce 2016/17 vykonávalo odbornou praxi 80 žáků, tj. o 5 žáků (6,25 %) více než ve školním roce 2015/16. Žáci celkem odpracovali 6 712 hod., což je o 229 hod. (3,53 %) více než v předcházejícím školním roce. Taktéž ale stoupl počet neodpracovaných hod. (o 129 hod.), což je zapříčiněno celkem 7 žáky, kteří nevykonávali odbornou praxi z důvodu ukončení studia a 1 žákem, který byl v době konání odborné praxe na dvouměsíční zahraniční odborné praxi v Německu.

Srovnání dat odborného výcviku v letech 2014 - 2017



Z výše uvedeného vyplývá, že počet žáků ve školním roce 2016/17 se oproti roku 2015/2016 snížil o 4 žáky. Ve školním roce 2016/2017 odpracovali žáci na odborném výcviku 22 213 hod., tj. o 15,16 % méně než ve školním roce 2015/2016. Ve školním roce 2016/2017 se snížil počet zameškaných hodin oproti roku 2015/2016 o 143 hod., tj. 3,36 %, a to i přes to, že 3 žáci si budou zameškané hodiny odborného výcviku nahrazovat o letních prázdninách a další 3 žáci ukončili studium.

Závěr

V letošním školním roce proběhla odborná praxe žáků maturitních ročníků školy v rámci jednotlivých organizací, ať už nasmlouvaných školou či samotnými žáky dle příslušného harmonogramu, daného Organizací školního roku. Všichni žáci obdrželi vypsané smlouvy o odborné praxi včetně Hodnotících kritérií a Docházky. Počet zameškaných hodin je ovlivněn neabsolvováním odborné praxe žáky, kteří v průběhu školního roku mají problémy s docházkou, a ke konci školního roku je jim studium ukončeno.

Pokračujeme ve spolupráci s významnými sociálními partnery, letos jsme je rozšířili např. o RegioJet a.s.

Jakub Mrkva, žák 1. ročníku maturitního oboru Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, se v období červen – červenec 2017 zúčastnil dvouměsíční odborné praxe v zahraničí (Hotel und Restaurant Waldschlösschen GmbH, Ostseebad Prerow), kde si odpracoval celkem 287 hodin.

V termínu 30. 6. - 8. 7. 2017 se opět konala odborná praxe v Grandhotelu PUPP Karlovy Vary v době konání Mezinárodního filmového festivalu. Této prestižní akce se zúčastnilo 10 žáků a 1 pedagog.

Zpracovala: Bc. Dagmar Kučerová



Odborná praxe žáků v Grandhotelu PUPP Karlovy Vary

Zleva: Mgr. D Kowalská, D. Hazmuka, Z. Koubek, P. Ságner, M. Dohnal, M. Ziajová, A. Skupienová, A. A. Lusková, N. Prokopovská, L. Kuchařová



16. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI

Ve školním roce 2016/2017 požádala Česká školní inspekce AHOL – Střední odbornou školu gastronomie, turismu a lázeňství o poskytnutí součinnosti při výběrovém zjišťování výsledků žáků ve školním roce 2017/2018.

Zjišťování výsledků bude provedeno elektronickou formou prostřednictvím inspekčního systému elektronického testování InspIS SET. Výběrové zjišťování výsledků bude zaměřeno na žáky druhých ročníků všech oborů vzdělání v oblasti matematické gramotnosti. Toto výběrové zjišťování výsledků proběhne v listopadu 2017.



Žáci AHOL - Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství



17. Základní údaje o hospodaření školy

Vyúčtování dotace a rozbor hospodaření za školní rok 2016/2017

| ŠKOLA / ŠKOLSKÉ ZAŘÍZENÍ | | | | |
|--------------------------|---|--------|----------|-----------|
| RED IZO: | 651035759 | IČ: | 71340815 | ORG: 3124 |
| Název: | AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství | | | |
| Ulice | Dušní | Č. p.: | 1106 | Č. or.: 8 |
| Obec: | Ostrava-Vítkovice | PSČ: | 703 00 | |

| KONTAKTNÍ OSOBA | | | |
|-----------------|-------------|-----------|----------------|
| Jméno: | Miriám | Příjmení: | Lacinová |
| Tel./mob.: | 597 578 858 | E-mail: | aholss@ahol.cz |

VYÚČTOVÁNÍ DOTACE POSKYTNUTÉ SOUKROMÉ ŠKOLE/ŠKOLSKÉMU ZAŘÍZENÍ NA OBDOBÍ ŠKOLNÍHO ROKU 2016/2017

| Ukazatel | Celkem v Kč | Skutečnost čerpání prostředků poskytnutých dle vyhlášky č. 27/2016 Sb. | |
|---|----------------------|--|-------------------------|
| | | dle přílohy č.1 část A | dle přílohy č. 1 část B |
| Přijátá dotace na školní rok 2016/2017 | 10 137 849,00 | 0,00 | 0,00 |
| Náklady školního roku 2016/2017 hrazené z dotace, v tom: | 10 137 849,00 | 0,00 | 0,00 |
| Mzdové prostředky hrazené z dotace celkem | 5 079 555,00 | 0,00 | 0,00 |
| v tom | | | |
| a) mzdy | 4 284 161,00 | 0,00 | 0,00 |
| b) dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr | 795 394,00 | 0,00 | 0,00 |
| Odvody na zákonné pojistné | 1 505 742,78 | 0,00 | 0,00 |
| Ostatní náklady celkem | 3 552 551,22 | 0,00 | 0,00 |
| v tom | | | |
| učebnice a učební pomůcky | 1 497,00 | 0,00 | 0,00 |
| softwarové vybavení | 33 173,75 | 0,00 | 0,00 |
| IT vybavení | 177 736,00 | 0,00 | 0,00 |
| nákup vody, paliv, energie | 48 363,12 | 0,00 | 0,00 |
| služby pošt a telekomunikací | 38 739,00 | 0,00 | 0,00 |
| daně a poplatky | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| další vzdělávání pedagogických pracovníků | 3 608,00 | 0,00 | 0,00 |
| nájemné | 1 959 496,00 | 0,00 | 0,00 |
| opravy a udržování | 207 159,85 | 0,00 | 0,00 |
| cestovné | 4 600,00 | 0,00 | 0,00 |
| ostatní materiál a služby | 1 078 178,50 | 0,00 | 0,00 |
| Rozdíl | 0,00 | | |

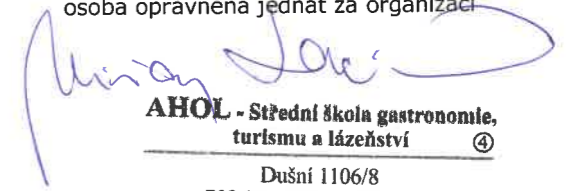
ROZBOR HOSPODAŘENÍ S DOTACÍ ZA ŠKOLNÍ ROK 2016/2017

| IZO | Škola/školské zařízení | Výše procentního podílu z normativu | Přijaté dotace na šk. rok 2016/2017 | Náklady šk. roku 2016/2017 hrazené z dotace |
|------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| 151035768 | Střední škola | 60/90 | 10 137 849,00 | 10 137 849,00 |
| Celkem za právnickou osobu: | | | 10 137 849,00 | 10 137 849,00 |
| Rozdíl: | | | | 0,00 |

Komentář:

26. 9. 2017
datum

Mgr. Miriam Lacinová, ředitelka školy
osoba oprávněná jednat za organizaci



**AHOL - Střední škola gastronomie,
turismu a lázeňství** ④

Dušná 1106/8
703 00 Ostrava-Vítkovice





STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

**Vyúčtování dotace za školní rok 2016/2017
období 9. - 12./2016**

ŠKOLA

strana 1

| Datum | Č.výp. | Použití dotace | Částka | Doklad | Dat.odp.z účtu |
|------------|--------|---------------------------------|-------------------|-----------|----------------|
| 7.9.2016 | 9 | nájemné 9/16 | 78 753,00 | 236/16 PF | 7.9.2016 |
| 7.9.2016 | 9 | nájemné 9/16 | 75 205,00 | 237/16 PF | 7.9.2016 |
| 7.9.2016 | 9 | internet 9/16 | 2 795,00 | 238/16 PF | 7.9.2016 |
| 27.9.2016 | 9 | kancelář. potřeby | 954,00 | 251/16 PF | 27.9.2016 |
| 5.10.2016 | 10 | PCO 9/16 | 484,00 | 255/16 PF | 5.10.2016 |
| 5.10.2016 | 10 | nájemné 10/16 | 78 753,00 | 256/16 PF | 5.10.2016 |
| 5.10.2016 | 10 | nájemné 10/16 | 75 205,00 | 257/16 PF | 5.10.2016 |
| 10.10.2016 | 10 | tonery | 1 682,00 | 262/16 PF | 10.10.2016 |
| 10.10.2016 | 10 | úklid 9/16 | 27 830,00 | 264/16 PF | 10.10.2016 |
| 1.11.2016 | 11 | servis a oprava plynových kotlů | 12 079,00 | 269/16 PF | 1.11.2016 |
| 18.10.2016 | 10 | internet 10/16 | 2 795,00 | 274/16 PF | 18.10.2016 |
| 25.10.2016 | 10 | kancelář. potřeby | 15 351,00 | 282/16 PF | 25.10.2016 |
| 3.11.2016 | 11 | servis vzduchotechniky | 20 427,00 | 284/16 PF | 3.11.2016 |
| 7.11.2016 | 11 | PCO 10/16 | 484,00 | 289/16 PF | 7.11.2016 |
| 7.11.2016 | 11 | internet 11/16 | 2 795,00 | 293/16 PF | 7.11.2016 |
| 8.11.2016 | 11 | úklid 10/16 | 27 830,00 | 294/16 PF | 8.11.2016 |
| 8.11.2016 | 11 | nájemné 11/16 | 78 753,00 | 295/16 PF | 8.11.2016 |
| 8.11.2016 | 11 | nájemné 11/16 | 75 205,00 | 296/16 PF | 8.11.2016 |
| 20.12.2016 | | sklenice, lžíce, ubrusy | 1 497,00 | 501 PD | |
| 6.12.2016 | 12 | nájemné 12/16 | 78 753,00 | 317/16 PF | 6.12.2016 |
| 6.12.2016 | 12 | PCO 11/16 | 484,00 | 321/16 PF | 6.12.2016 |
| 6.12.2016 | 12 | nájemné 12/16 | 75 205,00 | 322/16 PF | 6.12.2016 |
| 6.12.2016 | 12 | úklid 11/16 | 27 830,00 | 324/16 PF | 6.12.2016 |
| 6.12.2016 | 12 | internet 12/16 | 2 795,00 | 325/16 PF | 6.12.2016 |
| 9.12.2016 | 12 | tonery | 3 768,00 | 330/16 PF | 9.12.2016 |
| 6.12.2016 | 12 | notebooky | 95 940,00 | 334/16 PF | 6.12.2016 |
| 16.12.2016 | 12 | výhřevné desky na talíře | 16 199,00 | 346/16 PF | 16.12.2016 |
| 21.12.2016 | 12 | kancelářské potřeby | 5 202,00 | 340/16 PF | 21.12.2016 |
| 23.12.2016 | 12 | úklid 12/16 | 27 830,00 | 341/16 PF | 23.12.2016 |
| 2.9.2016 | | zápisník bez.práce | 460,00 | 313 PD | |
| 13.9.2016 | | servis kotle | 900,00 | 323 PD | |
| 21.9.2016 | | oprava změkč.vody | 905,00 | 337 PD | |
| | | Celkem | 915 148,00 | | |

zpracovala : Bražinová Pavla

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava - Vítkovice, IČ 713 40 815

zapsána v rejstříku školských právnických osob, vedeném MŠMT ve složce 2006, poř.č. 117

Tel: +420 597 578 858, fax: +420 596 614 395, e-mail: aholss@ahol.cz, www.ahol.cz, KB Ostrava, č.ú.35-8769400237/0100

**AHOL - Střední škola gastronomie,
turismu a lázeňství** ④

Dušní 1106/8
703 00 Ostrava - Vítkovice

AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství
Dušní 1106/8
703 00 Ostrava - Vítkovice

Stanovení dotace na období 9-12/2016 a celkové dotace na kalendářní rok 2016

Na základě normativů neinvestičních výdajů stanovených MŠMT pro rok 2016 soukromým školám a školským zařízením a Vámi předložených počtů žáků v daném období, byla Vaší škole stanovena dotace takto:

Období 9-12/2016

| obor | Normativ r. 2016 | | Dotace základní | | | | Dotace zvýšená | | | |
|---|------------------|--------|-----------------|--------------|----|------------------|----------------|--------------|----|------------------|
| | | Kč | počet žáků | počet měsíců | % | Částka | počet žáků | počet měsíců | % | Částka |
| Hotelnictví - denní | 6542M01 | 53 288 | 49 | 1 | 60 | 130 556 | 49 | 1 | 30 | 65 278 |
| | | 53 288 | 50 | 1 | 60 | 133 220 | 50 | 1 | 30 | 66 610 |
| | | 53 288 | 51 | 2 | 60 | 271 769 | 51 | 2 | 30 | 135 884 |
| Cestovní ruch - denní | 6542M02 | 48 074 | 60 | 2 | 60 | 288 444 | 60 | 2 | 30 | 144 222 |
| | | 48 074 | 62 | 2 | 60 | 298 059 | 62 | 2 | 30 | 149 029 |
| Kuchař - číšník - denní | 6551H01 | 55 915 | 72 | 2 | 60 | 402 588 | 72 | 2 | 30 | 201 294 |
| | | 55 915 | 70 | 2 | 60 | 391 405 | 70 | 2 | 30 | 195 703 |
| Gastronomie - denní | 6541L51 | 49 657 | 18 | 4 | 60 | 178 765 | 18 | 4 | 30 | 89 383 |
| Gastronomie - denní | 6541L01 | 54 238 | 5 | 4 | 60 | 54 238 | 5 | 4 | 0 | 0 |
| <i>Integrace - vývojové poruchy učení a chování</i> | | 5 832 | 15 | 4 | 60 | 17 496 | 15 | 4 | 30 | 8 748 |
| | | 5 832 | 1 | 4 | 60 | 1 166 | 1 | 4 | 0 | 0 |
| CELKEM | | | | | | 2 167 706 | | | | 1 056 151 |

Období 9-12/2016

3 223 857 Kč

Celková dotace na kalendářní rok 2016

Nedoplatek dotace za rok 2015 (vyplaceno 2016)

24 143 Kč

Dotace na 1-8/2016

6 720 049 Kč

Dotace na 9-12/2016

3 223 857 Kč

Celkem

9 968 049 Kč

V roce 2016 bylo na Váš účet poukázáno celkem

9 951 000 Kč

Rozdíl - nedoplatek

-17 049 Kč

Celkem k vyúčtování 2016

9 951 000 Kč

Celkem k vyúčtování 9-12/2016

3 296 808 Kč

Nedoplatek dotace v celkové výši 17.409 Kč Vám bude vyplacen v roce 2017 a bude vyúčtován v období 1-8/2017.

Pokud výše uvedené údaje jsou odlišné od skutečnosti, oznamte nám toto obratem písemně.

Údaje o finančním vypořádání dotací poskytnutých ze státního rozpočtu v roce 2016

Finanční vypořádání dotací a návratných finančních výpomocí s výjimkou dotací na projekty spolufinancované z rozpočtu Evropské unie a z prostředků finančních mechanismů

ŠKOLA / ŠKOLSKÉ ZAŘÍZENÍ

| | | | | | |
|----------|---|--------|----------|---------|------|
| RED IZO: | 651035759 | IČ: | 71340815 | ORG: | 3124 |
| Název: | AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství | | | | |
| Úlice | Dušň | Č. p.: | 1106 | Č. or.: | 8 |
| Obec: | Ostrava-Vítkovice | | | | |
| | | PSČ: | 703 00 | | |

KONTAKTNÍ OSOBA

| | | | |
|------------|-------------|-----------|----------------|
| Jméno: | Miriám | Příjmení: | Lacinová |
| Tel./mob.: | 597 578 858 | E-mail: | aholss@ahol.cz |

| Účelový znak | Ukazatel | Poskytnuto k 31. 12. 2016 | Vráceno v průběhu roku zpět na účet kraje | Skutečně čerpáno k 31. 12. 2016 | Skutečně použito k 31. 12. 2016 | Předepsaná výše vratky dotace a návratné finanční výpomoci při finančním vypořádání | v Kč | |
|---------------|--|---------------------------|---|---------------------------------|---------------------------------|---|-------------|-------------|
| | | | | | | | 0,00 | 0,00 |
| | Neinvestiční dotace celkem | 9 951 000,00 | 0,00 | 9 951 000,00 | 9 951 000,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| | v tom: | | | | | | | |
| 33155 | Dotace pro soukromé školy | 9 951 000,00 | 0,00 | 9 951 000,00 | 9 951 000,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| | z toho: | | | | | | | |
| | c) ONIV | 9 951 000,00 | 0,00 | 9 951 000,00 | 9 951 000,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Část A | Vratka celkem na účet ČNB 30090-15826761/0710 | | | | | | | 0,00 |
| | | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| | z toho: | | | | | | | |
| | c) ONIV | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Část B | Vratka celkem na účet ČNB 40096-15826761/0710 | | | | | | | 0,00 |

Rozvaha podle Přílohy č. 1
Vyhlášky č. 504/2002 Sb.

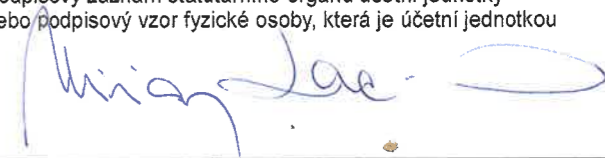
ROZVAHA
ve zkráceném rozsahu
ke dni 31.12.2016
(v celých tisících Kč)

Název, sídlo a právní forma
účetní jednotky
AHOL - Střední škola gastrono-
Dušní 1106/8
Ostrava 3
703 00

Účetní jednotka doručí:
1 x příslušnému fin. orgánu

| |
|----------|
| IČO |
| 71340815 |

| Označení | AKTIVA | číslo řádku | Stav k prvnímu dni účetního období | Stav k posled. dni účetního období |
|----------|------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| a | b | c | 1 | 2 |
| A. | Dlouhodobý majetek celkem | Součet A.I. až A.IV. | 943 | 692 |
| A. I. | Dlouhodobý nehmotný majetek celkem | 2 | | |
| A. II. | Dlouhodobý hmotný majetek celkem | 3 | 2 693 | 2 577 |
| A. III. | Dlouhodobý finanční majetek celkem | 4 | | |
| A. IV. | Oprávkový majetek celkem | 5 | -1 750 | -1 885 |
| B. | Krátkodobý majetek celkem | Součet B.I. až B.IV. | 3 926 | 3 181 |
| B. I. | Zásoby celkem | 7 | 145 | 136 |
| B. II. | Pohledávky celkem | 8 | 928 | 134 |
| B. III. | Krátkodobý finanční majetek celkem | 9 | 2 735 | 2 669 |
| B. IV. | Jiná aktiva celkem | 10 | 118 | 242 |
| | Aktiva celkem | Součet A. až B. | 4 869 | 3 873 |
| Označení | PASIVA | číslo řádku | Stav k prvnímu dni účetního období | Stav k posled. dni účetního období |
| a | b | c | 3 | 4 |
| A. | Vlastní zdroje celkem | Součet A.I. až A.II. | 1 764 | 2 186 |
| A. I. | Jmění celkem | 13 | 1 685 | 1 764 |
| A. II. | Výsledek hospodaření celkem | 14 | 79 | 422 |
| B. | Cizí zdroje celkem | Součet B.I. až B.IV. | 3 105 | 1 687 |
| B. I. | Rezervy celkem | 16 | | |
| B. II. | Dlouhodobé závazky celkem | 17 | | |
| B. III. | Krátkodobé závazky celkem | 18 | 1 410 | 1 259 |
| B. IV. | Jiná pasiva celkem | 19 | 1 695 | 428 |
| | Pasiva celkem | Součet A. až B. | 4 869 | 3 873 |

| | |
|--|--|
| Sestaveno dne: 15.03.2017 | Podpisový záznam statutárního orgánu účetní jednotky nebo podpisový vzor fyzické osoby, která je účetní jednotkou  |
| Právní forma účetní jednotky <i>škola právnická osoba</i> | Předmět podnikání <i>ve školství</i> |
| POZNOL. - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství Dušní 1106/8 703 00 Ostrava-Vitkovice | |

VÝKAZ ZISKU A ZTRÁTY
ve zkráceném rozsahu

ke dni 31.12.2016
(v celých tisících Kč)

Název a sídlo účetní jednotky

AHOL - Střední škola gastrono
Dušní 1106/8
Ostrava 3
703 00

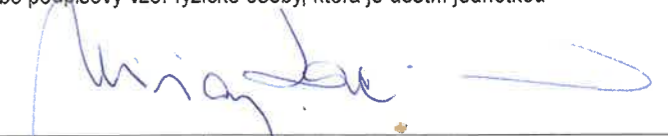
účetní jednotka doručí:
1 x příslušnému finančnímu
orgánu.

| |
|----------|
| IČO |
| 71340815 |

| Označení | TEXT | Číslo řádku | Činnosti | | |
|----------|--|------------------------|----------|-------------|--------|
| | | | Hlavní | Hospodářská | Celkem |
| | | | 5 | 6 | 7 |
| A. | Náklady | 1 | | | |
| A. I. | Spotřebované nákupy a nakupované služby | 2 | 8 387 | | 8 387 |
| A. II. | Změny stavu zásob vlastní činnosti a aktivace | 3 | | | |
| A. III. | Osobní náklady | 4 | 8 059 | | 8 059 |
| A. IV. | Daně a poplatky | 5 | 11 | | 11 |
| A. V. | Ostatní náklady | 6 | 95 | | 95 |
| A. VI. | Odpisy, prodaný majetek, tvorba a použití rezerv a opravných položek | 7 | 285 | | 285 |
| A. VII. | Poskytnuté příspěvky | 8 | | | |
| A. VIII. | Daň z příjmů | 9 | 46 | | 46 |
| | Náklady celkem | | | | |
| | | Součet A.I. až A.VIII. | 10 | 16 883 | 16 883 |
| B. | Výnosy | 11 | | | |
| B. I. | Provozní dotace | 12 | 12 432 | | 12 432 |
| B. II. | Přijaté příspěvky | 13 | 40 | | 40 |
| B. III. | Tržby za vlastní výkony a za zboží | 14 | 4 510 | | 4 510 |
| B. IV. | Ostatní výnosy | 15 | 288 | | 288 |
| B. V. | Tržby z prodeje majetku | 16 | 35 | | 35 |
| | Výnosy celkem | | | | |
| | | Součet B.I. až B.V. | 17 | 17 305 | 17 305 |
| C. | Výsledek hospodaření před zdaněním | ř. 17 - (ř. 10 - ř.9) | 18 | 469 | 469 |
| D. | Výsledek hospodaření po zdanění | ř. 18 - ř. 9 | 19 | 422 | 422 |

Sestaveno dne: 15.03.2017

Podpisový záznam statutárního orgánu účetní jednotky
nebo podpisový vzor fyzické osoby, která je účetní jednotkou



Právní forma účetní jednotky

Střední škola právnická osoba

Předmět podnikání

Vzdělávání

Pozn.:

AHOL - Střední škola gastrono
Dušní 1106/8
703 00 Ostrava-Vřtkovice

Příloha účetní závěrky za rok 2016

I. Obecné údaje

Název: AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství
Sídlo: Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava - Vítkovice
Právní forma: školská právnická osoba
Předmět činnosti: hlavní činnost: provozování vzdělávání a školských služeb
vedlejší činnost není vykonávána

Datum zápisu do rejstříku školských právnických osob: 1. 9. 2007 vedený Ministerstvem školství mládeže a tělovýchovy ve složce 2006 pod číslem 117

Zřizovatel: AHOL - Střední odborná škola, s.r.o., Náměstí Jiřího z Poděbrad 301/26,
703 00 Ostrava - Vítkovice

Statutární orgán: Mgr. Miriam Lacinová, ředitelka školy

Rozvahový den: 31.12.2016

Účetní jednotka nemá podíly v jiných účetních jednotkách.

V roce 2016 byl průměrný přepočtený počet stav zaměstnanců 13, z toho 1 řídící pracovník.

| | |
|---|------------------|
| Osobní náklady vynaložené na zaměstnance: | 7 375,00 tis. Kč |
| Osobní náklady vynaložené na řídicího pracovníka: | 684,00 tis. Kč |
| Osobní nákl. vynaložené na zaměstnance celkem: | 8 059,00 tis. Kč |

II. Informace o účetních metodách a obecných účet. zásadách

AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství vede účetnictví a řídí se zákonem č. 563/1991 Sb., o účetnictví, vyhláškou č. 504/2002 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, pro účetní jednotky, u kterých hlavním předmětem není podnikání a českými účetními standardy č. 401 - 414, zákonem č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školským zařízením.

Účetní jednotka vede účetnictví v úč. programu POHODA k němuž vede příslušnou evidenci.

Účetní jednotka se neodchýlí od účetních metod dle Zákona o účetnictví § 7, odst. 5.

Aktiva a závazky v cizí měně byly přepočítány dle kurzu projektu Erasmus + a k 31.12. byly přepočteny kurzem ČNB. Jiné závazky a aktiva v cizí měně, než týkající se tohoto projektu, škola nemá.

1. Zásoby - zboží, materiál

- do pořizovací ceny zásob zahrnuje účetní jednotka i provozní náklady spojené s dodáním zásob, např. dopravné, balné atd.
Zásoby jsou účtovány způsobem B. Účetní jednotka k nim vede řádnou evidenci na skladových kartách a provádí pravidelnou inventarizaci.
Inventura zásob byla provedena k 31.12.2016.

2. Hmotný investiční majetek

- je oceněn v pořizovacích cenách, zařazen v příslušné odpisové skupině a evidován v inventární knize.
Účetní odpisy nejsou shodné s daňovými odpisy, společnost používá zrychlené odepisování dle zákona č. 586/92 Sb., § 32 u daňových odpisů, u účetních odpisů je použito rovnoměrné odepisování.
V roce 2016 nebyl pořízen žádný dlouhodobý hmotný investiční majetek.

| | | |
|--|-------------|-----------------------------------|
| Drobný majetek do 31.12.2014 | 909 tis. Kč | 273 tis. Kč 30% aktuální hodnota |
| Drobný majetek za rok 2015 | 107 tis. Kč | 86 tis. Kč 80 % aktuální hodnota |
| Drobný majetek za rok 2016 | 362 tis. Kč | 362 tis. Kč 100% aktuální hodnota |
| Celková aktuální hodnota drobného majetku činí: | | 720 tis. Kč |

III. Doplnující informace k rozvaze a výkazu zisků a ztrát

Pohledávky po lhůtě splatnosti delší než 90 dní má společnost ve výši 162 tis. Kč, z toho 65 tis. Kč je z obchodního styku a 97 tis. Kč za školným.

Závazky po lhůtě splatnosti delší než 90 dní společnost nemá.

Závazky vůči státnímu rozpočtu a systémům pojištění po lhůtě splatnosti se nevyskytují.

Závazky, které nejsou obsaženy v rozvaze účetní jednotka nemá.

Pohledávky a závazky s dobou splatnosti delší než 5 let se nevyskytly.

Účetní jednotka neměla žádné náklady a výnosy, které by byly mimořádné svým objemem a původem.

Zákonné rezervy na opravy majetku nebyly tvořeny.

V roce 2016 škola obdržela finanční dar ve výši 40 tis. Kč.

Škola nezískala žádné prostředky z veřejných sbírek.

Společnost přijala v roce 2016 provozní dotace ve výši 12 433 tis. Kč, z toho :

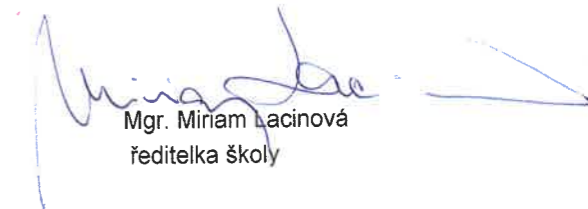
| | |
|---|---------------|
| dotace na provoz školy z MŠMT | 9 951 tis. Kč |
| Mezinárodní soutěž AHOL CUP ze Statutárního města Ostravy | 200 tis. Kč |
| Mezinárodní soutěž AHOL CUP z MS kraje | 50 tis. Kč |
| projekt Technoemocionální kuchyně ze Statutárního města Ostravy | 130 tis. Kč |
| projekt ERASMUS + KA 1 výjezdy žáků z NAEP | 1 878 tis. Kč |
| projekt ERASMUS + KA 2 mezinárodní projektová setkání z NAEP | 212 tis. Kč |
| Dotace romských žáků z MŠMT | 12 tis. Kč |

Zisk účetní jednotky je vždy celý použit na rozvoj vzdělávání a školských služeb.
Členové rady školské právnické osoby ani statutární orgán nepobírají žádné odměny ze zisku.
V roce 2016 školská právnická osoba uplatnila odpočet podle § 20 odst. 7, zákona č. 586/1992 Sb.,
o dani z příjmů, v platném znění, pro nevýdělečné organizace v celkové výši 300 tis. Kč.

Zisk roku 2015 ve výši 79 tis. Kč byl přidělen do rezervního a Investičního fondu.

Hospodářská činnost nebyla za rok 2016 vykonávána.
Významné události po 31.12.2016 nenastaly.

V Ostravě dne 15. 3. 2017



Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

**Vyúčtování dotace za školní rok 2016/2017
období 1. - 8./2017**

ŠKOLA

strana 1

| Datum | Č.výp. | Použití dotace | Částka | Doklad | Dat.odp.z účtu |
|-----------|--------|----------------------------------|-------------------|-------------|----------------|
| 4.1.2017 | 1 | Nájemné 1/17 | 78 753,00 | PF 1/2017 | 4.1.2017 |
| 4.1.2017 | 1 | Nájemné 1/17 | 75 205,00 | PF 2/2017 | 4.1.2017 |
| 13.1.2017 | 1 | Internet 1/17 | 2 795,00 | PF 3/2017 | 13.1.2017 |
| 19.1.2017 | 1 | Fixy | 2 436,00 | PF 7/2017 | 19.1.2017 |
| 27.1.2017 | 1 | Revize zabezpečovacího systému | 2 250,60 | PF 10/2017 | 27.1.2017 |
| 6.2.2017 | 2 | Materiál | 4 129,00 | PF 13/2017 | 6.2.2017 |
| 6.2.2017 | 2 | Nájemné 2/17 | 78 753,00 | PF 15/2017 | 6.2.2017 |
| 6.2.2017 | 2 | Nájemné 2/17 | 75 205,00 | PF 16/2017 | 6.2.2017 |
| 8.2.2017 | 2 | Internet 2/17 | 2 795,00 | PF 18/2017 | 8.2.2017 |
| 8.2.2017 | 2 | Telefonní přístroj | 3 025,00 | PF 24/2017 | 8.2.2017 |
| 16.2.2017 | 2 | Úklid 1/17 | 34 485,00 | PF 29/2017 | 16.2.2017 |
| 7.3.2017 | 3 | Internet 3/17 | 2 795,00 | PF 43/2017 | 7.3.2017 |
| 7.3.2017 | 3 | Chladicí skříň | 39 906,00 | PF 48/2017 | 7.3.2017 |
| 7.3.2017 | 3 | Obrazová jednotka-kopírka | 7 212,00 | PF 49/2017 | 7.3.2017 |
| 7.3.2017 | 3 | Tiskopisy SEVT | 4 430,00 | PF 50/2017 | 7.3.2017 |
| 7.3.2017 | 3 | Nájemné 3/17 | 75 205,00 | PF 52/2017 | 7.3.2017 |
| 7.3.2017 | 3 | Nájemné 3/17 | 78 753,00 | PF 53/2017 | 7.3.2017 |
| 7.3.2017 | 3 | Úklid 2/17 | 34 485,00 | PF 54/2017 | 7.3.2017 |
| 16.3.2017 | 3 | Papíry, fixy, pořadače | 7 770,50 | PF 70/2017 | 16.3.2017 |
| 16.3.2017 | 3 | PCO 1/17 | 484,00 | PF 74/2017 | 16.3.2017 |
| 16.3.2017 | 3 | PCO 2/17 | 484,00 | PF 75/2017 | 16.3.2017 |
| 20.3.2017 | 3 | Seminář - účetnictví | 1 850,00 | PF 80/2017 | 20.3.2017 |
| 14.2.2017 | 2 | Účastn. poplatek-konverz. soutěž | 1 350,00 | PF 81/2017 | 14.2.2017 |
| 16.3.2017 | 3 | Seminář-správní řád | 1 200,00 | PF 82/2017 | 16.3.2017 |
| 7.4.2017 | 4 | Internet 4/17 | 2 795,00 | PF 84/2017 | 7.4.2017 |
| 7.4.2017 | 4 | Vodné, stočné 1-3/17 | 9 883,20 | PF 87/2017 | 7.4.2017 |
| 7.4.2017 | 4 | Aktualizace mzdového programu | 3 261,75 | PF 88/2017 | 7.4.2017 |
| 7.4.2017 | 4 | Nájemné 4/17 | 78 753,00 | PF 89/2017 | 7.4.2017 |
| 7.4.2017 | 4 | Nájemné 4/17 | 89 205,00 | PF 90/2017 | 7.4.2017 |
| 7.4.2017 | 4 | Nájemné 1-3/17 | 42 000,00 | PF 91/2017 | 7.4.2017 |
| 7.4.2017 | 4 | PCO 3/17 | 484,00 | PF 92/2017 | 7.4.2017 |
| 7.4.2017 | 4 | Úklid 3/17 | 34 485,00 | PF 100/2017 | 7.4.2017 |
| 18.4.2017 | 4 | Audit účetní závěrky | 16 500,00 | PF 106/2017 | 18.4.2017 |
| | | | 893 123,05 | | |

zpracovala : Bražinová Pavla, 15.9.2017

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava - Vítkovice, IČ 713 40 815

zapsána v rejstříku školských právnických osob, vedeném MŠMT ve složce 2006, poř.č. 117

Tel: +420 597 578 858, fax: +420 596 614 395, e-mail: aholss@ahol.cz, www.ahol.cz, KB Ostrava, č.ú.35-8769400237/0100

AHOL - Střední škola gastronomie,
turismu a lázeňství

Dušní 1106/8
703 00 Ostrava-Vítkovice



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

**Vyúčtování dotace za školní rok 2016/2017
období 1. - 8./2017**

ŠKOLA

strana 2

| Datum | C.výp. | Použití dotace | Částka | Doklad | Dat.odp.z účtu |
|-----------|--------|------------------------------|---------------------|-------------|----------------|
| | | převod ze strany 1 | 893 123,05 | | |
| 18.4.2017 | 4 | Poradenská činnost BOZP 3/17 | 1 346,00 | PF 107/2017 | 18.4.2017 |
| 18.4.2017 | 4 | Odvoz odpadků 1.Q 2017 | 7 097,00 | PF 109/2017 | 18.4.2017 |
| 21.4.2017 | 4 | Program.licence OFFICE | 22 619,00 | PF 112/2017 | 21.4.2017 |
| 21.4.2017 | 4 | Program.licence ASPI | 7 293,00 | PF 114/2017 | 21.4.2017 |
| 21.4.2017 | 4 | Seřízení oken | 31 160,00 | PF 115/2017 | 21.4.2017 |
| 2.5.2017 | 5 | Kontrola hasících přístrojů | 1 482,25 | PF 117/2017 | 2.5.2017 |
| 5.5.2017 | 5 | Nájemné 5/17 | 78 753,00 | PF 120/2017 | 2.5.2017 |
| 5.5.2017 | 5 | Nájemné 5/17 | 89 205,00 | PF 121/2017 | 2.5.2017 |
| 5.5.2017 | 5 | PCO 4/17 | 484,00 | PF 123/2017 | 2.5.2017 |
| 5.5.2017 | 5 | Úklid 4/17 | 34 485,00 | PF 126/2017 | 2.5.2017 |
| 5.5.2017 | 5 | Seminář-kulinářské umění | 2 408,00 | PF 130/2017 | 2.5.2017 |
| 19.5.2017 | 5 | Poradenská činnost BOZP 4/17 | 1 346,00 | PF 136/2017 | 19.5.2017 |
| 23.5.2017 | 5 | Internet 5/17 | 2 795,00 | PF 146/2017 | 23.5.2017 |
| 26.5.2017 | 5 | Revize plyn.zařízení | 2 500,00 | PF 148/2017 | 26.5.2017 |
| 5.6.2017 | 6 | Tisk složek na vysvědčení | 5 083,00 | PF 155/2017 | 5.6.2017 |
| 9.6.2017 | 6 | Kancelářské potřeby | 1 530,00 | PF 158/2017 | 9.6.2017 |
| 9.6.2017 | 6 | Poradenská činnost BOZP 5/17 | 1 346,00 | PF 159/2017 | 9.6.2017 |
| 9.6.2017 | 6 | Úklid 5/17 | 34 485,00 | PF 160/2017 | 9.6.2017 |
| 9.6.2017 | 6 | Nájemné 6/17 | 78 753,00 | PF 162/2017 | 9.6.2017 |
| 9.6.2017 | 6 | Nájemné 6/17 | 89 205,00 | PF 163/2017 | 9.6.2017 |
| 22.6.2017 | 6 | Internet 6/17 | 2 795,00 | PF 179/2017 | 22.6.2017 |
| 30.6.2017 | 6 | PCO 5/17 | 484,00 | PF 181/2017 | 30.6.2017 |
| 10.7.2017 | 7 | Nájemné 7/17 | 89 205,00 | PF 191/2017 | 10.7.2017 |
| 10.7.2017 | 7 | Nájemné 7/17 | 78 753,00 | PF 192/2017 | 10.7.2017 |
| 10.7.2017 | 7 | Úklid 6/17 | 34 485,00 | PF 194/2017 | 10.7.2017 |
| 10.7.2017 | 7 | Odvoz odpadků 2.Q 2017 | 7 097,00 | PF 195/2017 | 10.7.2017 |
| 10.7.2017 | 7 | Internet 7/17 | 2 795,00 | PF 197/2017 | 10.7.2017 |
| 24.7.2017 | 7 | Ořez stromů a keřů | 33 880,00 | PF 201/2017 | 24.7.2017 |
| 24.7.2017 | 7 | Poradenská činnost BOZP 6/17 | 1 346,00 | PF 202/2017 | 24.7.2017 |
| 24.7.2017 | 7 | Vodné, stočné 2.Q 2017 | 10 113,00 | PF 203/2017 | 24.7.2017 |
| 7.8.2017 | 8 | PCO 6/17 | 2 614,00 | PF 206/2017 | 7.8.2017 |
| 7.8.2017 | 8 | PCO 7/17 | 484,00 | PF 208/2017 | 7.8.2017 |
| | | | 1 650 549,30 | | |

zpracovala : Bražinová Pavla, 15.9.2017

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava - Vítkovice, IČ 713 40 815

zapsána v rejstříku školských právnických osob, vedeném MŠMT ve složce 2006, poř.č. 117

Tel: +420 597 578 858, fax: +420 596 614 395, e-mail: aholss@ahol.cz, www.ahol.cz, KB Ostrava, č.ú.35-8769400237/0100

AHOL - Střední škola gastronomie,
turismu a lázeňství ④

Dušní 1106/8
703 00 Ostrava-Vítkovice



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

**Vyúčtování dotace za školní rok 2016/2017
období 1. - 8./2017**

ŠKOLA

strana 3

| Datum | C.výp. | Použití dotace | Částka | Doklad | Dat.odp.z účtu |
|-----------|--------|------------------------------|---------------------|---------------|----------------|
| | | převod ze strany 2 | 1 650 549,30 | | |
| 7.8.2017 | 8 | Nájemné 8/17 | 78 753,00 | PF 209/2017 | 7.8.2017 |
| 7.8.2017 | 8 | Nájemné 8/17 | 89 205,00 | PF 210/2017 | 7.8.2017 |
| 18.8.2017 | 8 | Plyn 1/17 | 28 366,92 | PF 211/2017 | 18.8.2017 |
| 18.8.2017 | 8 | Poradenská činnost BOZP 7/17 | 1 346,00 | PF 212/2017 | 18.8.2017 |
| 18.8.2017 | 8 | Internet 8/17 | 2 795,00 | PF 214/2017 | 18.8.2017 |
| 24.8.2017 | 8 | Skříňky | 443 726,00 | PF 221/2017 | 24.8.2017 |
| 28.8.2017 | 8 | Šatna-věšáky | 38 696,00 | PF 222/2017 | 28.8.2017 |
| 28.8.2017 | 8 | Kancelářské potřeby | 2 657,00 | PF 223/2017 | 28.8.2017 |
| 31.8.2017 | 8 | Tonery Bražinová | 8 361,00 | PF 224/2017 | 31.8.2017 |
| 31.8.2017 | 8 | Notebooky | 81 796,00 | PF 225/2017 | 31.8.2017 |
| 31.8.2017 | 8 | Malování | 59 682,00 | PF 226/2017 | 31.8.2017 |
| 31.8.2017 | 8 | Čištění křesel, židlí | 8 073,00 | PF 227/2017 | 31.8.2017 |
| 31.8.2017 | 8 | Oprava topného systému | 122 290,00 | PF 228/2017 | 31.8.2017 |
| 17.3.2017 | | startovné-soutěž žáků | 2 200,00 | p.d.118 | |
| 31.3.2017 | | poštovné | 4 122,00 | p.d.138 | |
| 12.4.2017 | | cestovné-Mgr. Kowalská | 812,00 | p.d.153 | |
| 18.4.2017 | | startovné-Moravský kuchař | 1 200,00 | p.d.161 | |
| 9.5.2017 | | cestovné-Mgr. Lacinová | 3 788,00 | p.d.190 | |
| 31.5.2017 | | poštovné | 1 077,00 | p.d.209 | |
| 15.2.2017 | 2 | Mzdy 1/17 | 337 819,00 | mzdy | 15.2.2017 |
| 15.2.2017 | 2 | OON 1/17 | 92 164,00 | OON | 15.2.2017 |
| 27.1.2017 | | OON 1/17 | 4 900,00 | OON-p.d.31,32 | |
| 15.2.2017 | 2 | Náhrady mzdy 1/17 | 2 977,00 | mzdy | 15.2.2017 |
| 15.2.2017 | 2 | Odvody z mezd 1/17 | 114 857,00 | odvody z mezd | 15.2.2017 |
| 15.3.2017 | 3 | Mzdy 2/17 | 339 756,00 | mzdy | 15.3.2017 |
| 15.3.2017 | 3 | OON 2/17 | 105 880,00 | OON | 15.3.2017 |
| 15.3.2017 | | OON 2/17 | 5 100,00 | OON-p.d.116 | |
| 15.3.2017 | 3 | Náhrady mzdy 2/17 | 2 324,00 | mzdy | 15.3.2017 |
| 15.3.2017 | 2 | Odvody z mezd 2/17 | 115 517,00 | odvody z mezd | 15.3.2017 |
| 13.4.2017 | 4 | Mzdy 3/17 | 332 116,00 | mzdy | 13.4.2017 |
| 13.4.2017 | 4 | OON 3/17 | 92 840,00 | OON | 13.4.2017 |
| 28.3.2017 | | Mzdy 3/17 | 69 800,00 | mzdy-p.d.130 | |
| | | | 4 245 545,22 | | |

zpracovala : Bražinová Pavla, 15.9.2017

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava - Vítkovice, IČ 713 40 815
zapsána v rejstříku školských právnických osob, vedeném MŠMT ve složce 2006, poř.č. 117
Tel: +420 597 578 858, fax: +420 596 614 395, e-mail: aholss@ahol.cz, www.ahol.cz, KB Ostrava, č.ú.35-8769400237/0100

AHOL - Střední škola gastronomie,
turismu a lázeňství ④
Dušní 1106/8
703 00 Ostrava-Vítkovice



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

Vyúčtování dotace za školní rok 2016/2017
období 1. - 8./2017

ŠKOLA

strana 4

| Datum | Č.v ýp. | Použití dotace | Částka | Doklad | Dat.odp.z účtu |
|-----------|---------|---------------------------|---------------------|---------------|----------------|
| | | převod ze strany 3 | 4 245 545,22 | | |
| 13.4.2017 | 4 | Náhrady mzdy 3/17 | 2 892,00 | mzdy | 13.4.2017 |
| 13.4.2017 | 4 | Odvody z mezd 3/17 | 136 650,00 | odvody z mezd | 13.4.2017 |
| 15.5.2017 | 5 | Mzdy 4/17 | 363 816,00 | mzdy | 15.5.2017 |
| 15.5.2017 | 5 | OON 4/17 | 79 900,00 | OON | 15.5.2017 |
| 28.3.2017 | | Mzdy 4/17 | 200,00 | mzdy-p.d.130 | |
| | | OON 4/17 | 2 380,00 | OON-p.d.d | |
| 15.5.2017 | 5 | Náhrada mzdy 4/17 | 3 470,00 | mzdy | 15.5.2017 |
| 15.5.2017 | 5 | Odvody z mezd 4/17 | 123 764,00 | odvody z mezd | 15.5.2017 |
| 15.5.2017 | 5 | OON 4/17 | 16 500,00 | OON | 15.5.2017 |
| 15.6.2017 | 6 | Mzdy 5/17 | 373 688,00 | mzdy | 15.6.2017 |
| 15.6.2017 | 6 | OON 5/17 | 72 850,00 | OON | 15.6.2017 |
| 15.6.2017 | 6 | Odvody z mezd 5/17 | 127 054,00 | odvody z mezd | 15.6.2017 |
| 15.6.2017 | 6 | OON 5/17 | 5 474,00 | OON | 15.6.2017 |
| 24.5.2017 | | OON 5/17 | 2 776,00 | OON-p.d.203 | |
| 15.6.2017 | 6 | Odvody z mezd 5/17 | 1 990,00 | odvody z mezd | 15.6.2017 |
| 14.7.2017 | 7 | Mzdy 6/17 | 411 556,00 | mzdy | 14.7.2017 |
| 14.7.2017 | 7 | OON 6/17 | 39 560,00 | OON | 14.7.2017 |
| 14.7.2017 | 7 | Náhrada mzdy 6/17 | 4 869,00 | mzdy | 14.7.2017 |
| 14.7.2017 | 7 | Odvody z mezd 6/17 | 139 929,00 | odvody z mezd | 14.7.2017 |
| 14.7.2017 | 7 | OON 6/17 | 4 101,00 | OON | 14.7.2017 |
| 14.6.2017 | | OON 6/17 | 4 049,00 | OON-p.d.228 | |
| 14.7.2017 | 7 | Odvody z mezd 6/17 | 1 548,00 | OON | 14.7.2017 |
| 15.8.2017 | 8 | Mzdy 7/17 | 276 951,00 | mzdy | 15.8.2017 |
| 15.8.2017 | 8 | OON 7/17 | 11 400,00 | OON | 15.8.2017 |
| 15.8.2017 | 8 | odvody z mezd 7/17 | 94 164,00 | odvody z mezd | 15.8.2017 |
| 31.8.2017 | 8 | Záloha na mzdy 8/17 | 255 000,00 | mzdy | 31.8.2017 |
| 31.8.2017 | 8 | Záloha na OON 8/17 | 9 690,00 | OON | 31.8.2017 |
| 31.8.2017 | 8 | Záloha-odvody z mezd 8/17 | 119 274,78 | odvody z mezd | 31.8.2017 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | 6 931 041,00 | | |

zpracovala : Bražinová Pavla, 15.9.2017

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

AHOL-Střední škola gastronomie,turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava-Vítkovice,IČ 713 40 815

zapsána v rejstříku školských právnických osob, vedeném MŠMT ve složce 2006, poř.č. 117

Tel:+420 597 578 858,fax.+420 596 614 395,e-mail:aholss@ahol.cz,www.ahol.cz,KB Ostrava,č.ú.35-8769400237/0100

AHOL - Střední škola gastronomie,
turismu a lázeňství ④

Dušní 1106/8
703 00 Ostrava-Vítkovice

Stanovení dotace na období 1-8/2017 a celkové dotace na školní rok 2016/2017

Na základě normativů neinvestičních výdajů stanovených MŠMT pro rok 2017 soukromým školám a školským zařízením a Vámi předložených počtů žáků v daném období, byla Vaší škole stanovena dotace takto:

Období 1-8/2017

| Název | Normativ r. 2017 | | Dotace základní | | | | Dotace zvýšená | | | |
|----------------------------------|------------------|--------|-----------------|--------------|----|------------------|----------------|--------------|----|------------------|
| | Kč | | počet žáků | počet měsíců | % | Částka | počet žáků | počet měsíců | % | Částka |
| Hotelnictví - denní | 6542M01 | 55 998 | 51 | 1 | 60 | 142 795 | 51 | 1 | 30 | 71 397 |
| | | 55 998 | 50 | 1 | 60 | 139 995 | 50 | 1 | 30 | 69 998 |
| | | 55 998 | 48 | 6 | 60 | 806 371 | 48 | 6 | 30 | 403 186 |
| Restorvní ruch - denní | 6542M02 | 50 661 | 62 | 5 | 60 | 785 246 | 62 | 5 | 30 | 392 623 |
| | | 50 661 | 65 | 2 | 60 | 329 297 | 65 | 2 | 30 | 164 648 |
| | | 50 661 | 64 | 1 | 60 | 162 115 | 64 | 1 | 30 | 81 058 |
| Gastronomie - denní | 6541L01 | 56 902 | 5 | 2 | 60 | 28 451 | 5 | 2 | 0 | 0 |
| | | 56 902 | 6 | 6 | 60 | 102 424 | 6 | 6 | 0 | 0 |
| Učař - číšník - denní | 6551M01 | 58 678 | 70 | 2 | 60 | 410 746 | 70 | 2 | 30 | 205 373 |
| | | 58 678 | 71 | 2 | 60 | 416 614 | 71 | 2 | 30 | 208 307 |
| | | 58 678 | 72 | 4 | 60 | 844 963 | 72 | 4 | 30 | 422 482 |
| Gastronomie - denní | 6541L51 | 52 381 | 18 | 1 | 60 | 47 143 | 18 | 1 | 30 | 23 571 |
| | | 52 381 | 22 | 5 | 60 | 288 096 | 22 | 5 | 30 | 144 048 |
| | | 52 381 | 21 | 2 | 60 | 110 000 | 21 | 2 | 30 | 55 000 |
| Vývojové poruchy učení a chování | | 6 175 | 15 | 8 | 60 | 37 050 | 15 | 8 | 30 | 18 525 |
| | | 6 175 | 1 | 8 | 60 | 2 470 | 1 | 8 | 0 | 0 |
| CELKEM | | | | | | 4 653 776 | | | | 2 260 216 |

Dotace na 1-8/2017

6 913 992 Kč

Celková dotace na školní rok 2016/2017

Dotace na 9-12/2016 (vyplaceno 2016)

3 206 808 Kč

Předplatek dotace za rok 2016 (vyplaceno 2017)

17 049 Kč

Dotace na 1-8/2017

6 913 992 Kč

Celkem k vyúčtování 2016/2017

10 137 849 Kč

Celkem k vyúčtování 1-8/2017

6 931 041 Kč

Pro rok 2017 bylo na Váš účet poukázáno celkem

7 820 549 Kč

z čehož tom záloha na měsíc září

889 508 Kč

Pokud výše uvedené údaje jsou odlišné od skutečnosti, oznamte nám toto obratem písemně.

18. Závěr

Výroční zpráva dokumentuje, že AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství ve školním roce 2016/2017 splnila i v náročných podmínkách přestavby budovy školy základní cíle a programové záměry.

Škola v uplynulém školním roce úspěšně realizovala řadu projektů, ať už evropských projektů mobilit či partnerství odborných škol, projektů MŠMT nebo projektů s podporou statutárního města Ostravy. Naši žáci byli úspěšní i v řadě odborných kuchařských, barmanských a baristických soutěží, což nejlépe dokumentuje i 7. místo v celkovém umístění škol na mezinárodním mistrovství České republiky Gastro Junior Bidvest Cup Brno 2017. Úspěšně se rozvíjela i úzká spolupráce s odbornými profesními asociacemi, ať už s Asociací hotelů a restaurací ČR, Asociací kuchařů a cukrářů ČR a Českou barmanskou asociací, které poskytly odbornou záštitu nad 19. ročníkem soutěže AHOL CUP. Oproti tomu v tomto školním roce poklesla úspěšnost žáků ve společné části maturitní zkoušky. Výrazné zlepšení těchto výsledků je jednou z priorit dalšího školního roku.

Ocenění za dlouholetý přínos k rozvoji Moravskoslezského kraje, které školám AHOL udělilo Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje a Krajská hospodářská komora MSK, i bronzová medaile M. D. Rettigové, kterou AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství obdržela od Asociace kuchařů a cukrářů ČR, nás zavazují k dalším inovačním aktivitám na poli odborného vzdělávání v oblasti gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu tak, abychom mohli úspěšně rozvíjet komplexní odborné kompetence našich absolventů. Současně lze konstatovat, že škola má vytvořeny podmínky pro rozvoj a úspěšné plnění vzdělávacích cílů na další období.



Slavnostní ukončení studia žáků škol AHOL



19. Přehled použitých zkratk

| Zkratka | Předmět |
|---------|---|
| AC ČR | Asociace číšníků České republiky |
| AHR ČR | Asociace hotelů a restaurací České republiky |
| AKC ČR | Asociace kuchařů a cukrářů České republiky |
| AJ | Anglický jazyk |
| APSY | Aplikovaná psychologie |
| ARHŠ | Asociace ředitelů hotelových škol |
| BEK | Biologie a ekologie |
| CBA | Česká barmanská asociace |
| CJ | Cizí jazyk |
| CJL | Český jazyk a literatura |
| CR | Cestovní ruch |
| DEJ | Dějepis |
| DEK | Dějiny kultury |
| ECDL | European Certification of Digital Literacy |
| EKO | Ekonomika |
| ECVET | Evropský systém přenosu kreditů v odborném vzdělání |
| FYZ | Fyzika |
| G | Gastronomie |
| GCR | Geografie cestovního ruchu |
| GK | Gastronomie - Kuchař v moderní gastronomii |
| H | Hotelnictví |
| HRP | Hotelový a restaurační provoz |
| CHEM | Chemie |
| IT | Informační technologie |
| JČ | Jazyk český |
| JZZ | Jednotná závěrečná zkouška |
| KA1 | Klíčová akce 1 |
| KA2 | Klíčová akce 2 |
| KČ | Kuchař - číšník |
| KOM | Komunikace ve službách |
| KT | Kulinářské techniky |
| LRT | Lázeňství a regionální turistika |
| LvD | Logistika v dopravě |
| MAT | Matematika |
| MAMG | Marketing a management |
| MGA | Moderní gastronomie |
| MvDS | Management v dopravních službách |
| MZ | Maturitní zkouška |
| NJ | Německý jazyk |
| OBK | Obchodní korespondence |
| ODV | Odborný výcvik |
| OPX | Odborná praxe |
| PV | Přírodní vědy |
| PAV | Potraviny a výživa |



| | |
|------|--|
| PRA | Právo v podnikání |
| PUP | Přiznání uzpůsobení podmínek |
| RTS | Regionální turistické služby |
| SCR | Služby cestovního ruchu |
| SLvD | Služby v dopravě |
| SMZ | Státní maturitní zkouška |
| STvD | Steward v dopravě |
| SV | Společenské vědy |
| SVSP | Společenská výchova a společenský protokol |
| SZSV | Seminář základů společenských věd |
| ŠVP | Školní vzdělávací program |
| TEA | Technika administrativy |
| TEV | Tělesná výchova |
| TOS | Technika obsluhy a služeb |
| TPP | Technologie přípravy pokrmů |
| TSCR | Technika služeb cestovního ruchu |
| UCE | Účetnictví |
| UPX | Učební praxe |
| VPK | Vedoucí předmětové komise |
| ZCR | Zeměpis cestovního ruchu |
| ZD | Zeměpis dopravní |
| ZPV | Základy přírodních věd |
| ZSV | Základy společenských věd |



20. Seznam příloh

1. Certifikát - Bronzová medaile M. D. Rettigové
2. Článek - Zpravodaj Vítkovic - Mezinárodní soutěž HUBERT
3. Certifikát - ADC College
4. Diplom - za 1. místo, Jakub Mrkva, OLIMA CUP 2016
5. Diplom - za 2. místo, Martin Vantuch, OLIMA CUP 2017
6. Článek - Main Post - Odborná praxe žáků v Bad Neustadt
7. Článek - AHR Fórum - Ocenění škol AHOL za přínos k rozvoji Moravskoslezského kraje
8. Článek - Moravskoslezský deník - Ocenění škol AHOL za přínos k rozvoji Moravskoslezského kraje
9. Článek - Zpravodaj Vítkovic, workshop s p. Býčkem - Molekulární kuchyně
10. Článek - Moravskoslezský deník, workshop s p. Býčkem - Molekulární kuchyně
11. Článek - Deník, Gastro Junior Brno - Bidvest Cup
12. Diplom - Gastro Junior Brno 2017 - Bidvest Cup, Veronika Kučerová, zlaté pásmo
13. Diplom - Gastro Junior Brno 2017 - Bidvest Cup, Jakub Mrkva, stříbrné pásmo
14. Výsledková listina - Gastro Junior Brno 2017 - Bidvest Cup - školy
15. Výsledková listina - Gastro Junior Brno 2017 - Bidvest Cup - kuchaři
16. Výsledková listina - Gastro Junior Brno 2017 - Bidvest Cup - číšníci
17. Článek - Moravskoslezský deník, workshop prezidentem AKC Miroslavem Kubcem
18. Článek - Mladá fronta Dnes, AHOL CUP 2017
19. Článek - Moravskoslezský deník.cz, AHOL CUP 2017
20. Článek - Magazín Naše Město, AHOL CUP 2017
21. Článek - Novinky.cz, AHOL CUP 2017
22. Článek - Deník.cz, AHOL CUP 2017
23. Článek - AKC Zpravodaj, AHOL CUP 2017
24. Diplom - za 3. místo Labyrintem ekonomie, Kristýna Holcmanová
25. Článek - Moravský kuchař Retigo Cup 2017
26. Diplom - Jakub Mrkva v soutěži Gastro Makro Cup 2017, zlaté pásmo
27. Diplom - Jakub Mrkva v soutěži Gastro Makro Cup 2017, 2. místo
28. Diplom - Martin Vantuch v soutěži Gastro Makro Cup 2017, stříbrné pásmo
29. Diplom - Veronika Kučerová v soutěži Gastro Makro Cup 2017, 2. místo
30. Článek - Kompendium, Za praxí do Evropy, Praxe v Evropě

Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství

zlatá
Certifikát

k ocenění

Bronzová medaile M. D. Rettigové

Miroslav Kubec

V Praze dne 7. ledna 2017



Bc. Miroslav Kubec
Prezident AKC ČR
WACS Continental Director Central Europe





Vydává SMO ÚMOb Vítkovice

11

listopad 2016
měsíčník / číslo 11
ročník 20

Rady nejen pro seniory str. 3

Ze života našich škol str. 4

Domov Magnolie str. 5

Z PRAVODAJ
městského obvodu
VÍTKOVICE

Anglická frekvence



Stážisté AHOL – SŠ gastronomie, turismu a lázeňství navštívili díky projektu ERASMUS+ Za praxí do Evropy Londýn. V závěru jim byly v ADC College slavnostně předány certifikáty potvrzující splnění odborné stáže.

- szt -

Vítězná barmanka je učitelkou

Výuku odborných gastronomických předmětů na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství vede Šárka Seibertová, vítězka 16. ročníku mezinárodní barmanské soutěže HUBERT CUP pořádané Slovenskou barmanskou asociací. Vítězka splnila v silné konkurenci barmanů z Polska, Slovenska, Maďarska a Slovinska podmínku soutěže – v limitu šesti minut připravit pět porcí alkoholického sektu koktejlu s použitím šumivých vín.



Pavla Sztulová

ADC College confirms in collaboration with

AHOL - Stredni skola gastronomie, turizmu a lazenstvi Ostrava

*completion of the international mobility project which took place from 25/09/2016 to 08/10/2016
ADC College hereby certifies that*

12 students

have successfully completed 2 weeks of work experience undertaken in London and have been awarded the

Certificate of Attainment

Given by me in Harrow, Middlesex, England on this day 08/10/2016



Jana Muruganathan Strausova
Director



DIPLOM

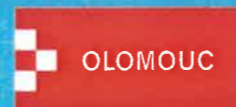


za **1** místo
získává.....*JAKUB HODKVA*.....

Václav Šmunda

kuchař

ASOCIACE KUCHARŮ A CUKRÁŘŮ ČR
POBOČKA SEVERNÍ MORAVA A SLEZSKO
Předseda Ing. Václav Forman
Dukelská 419, 769 01 Holešov



DIPLOM



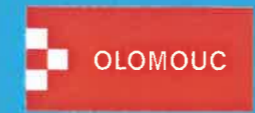
za **2** místo

získává **MARTIN VANTUCH**

kuchař

Václav Šmelda

ASOCIACE KUCHARŮ A CUKRÁRŮ ČR
POBOČKA SEVERNÍ MORAVA A SLEZSKO
Předseda Ing. Václav Forman
Dukelská 419, 769 01 Holešov



Tschechische Praktikanten



BAD NEUSTADT (HuHe) Vier junge Tschechen verbrachten zwei Wochen im Rahmen des Erasmus-Plus Projektes „Gastronomie“ in Bad Neustadt bei Manfred Griebel und seinem Team im Hotel Residenz. Sie wurden in der Küche, im Service und im Catering tätig. Wie intensiv sie die Praktikumswochen in Bad Neustadt erlebten, stellten die Hotelfachschüler in einer Präsentation in deutscher Sprache im Rathaus so vor, dass sich Dritter Bürgermeister Karl Breitenbücher sehr beeindruckt zeigte. Gemeinsam mit ihrer Lehrerin Helena Urbanková lernten die Praktikanten in ihrer Freizeit die

Stadt Bad Neustadt, die Salzburg und den Kurpark kennen. Auch ein Ausflug in die Rhön zum Kreuzberg und ein Besuch in Nürnberg zur tschechisch-bayerischen Landesausstellung Karl IV. im Nationalmuseum standen auf dem Programm. Um die Gesamtorganisation des Aufenthaltes kümmerte sich Partnerschaftsreferentin Christel Lux, die sprachlich von Jana Fuchs unterstützt wurde. Breitenbücher dankte allen, die zum Gelingen des Austausches beigetragen haben. Vorne von links: Helena Urbanková, Mical Svoboda, Natálie Frýdová, Marie Kokořová, Petr Macháček. FOTO: JENNIFER KEILHOLZ

Main Post 1.12.2016

ŠKOLY AHOL BYLY OCENĚNY ZA PŘÍNOS K ROZVOJI MORAVSKOSLEZSKÉHO KRAJE

Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje a Krajská hospodářská komora MSK udělily ocenění „Za dlouholetý přínos k rozvoji Moravskoslezského kraje“ v kategorii Vzdělávací instituce školám AHOL 12. 12. 2016 na slavnostním galavečeru „Region pro sebe“. Ocenění převzal JUDr. Josef Holík – zakladatel škol AHOL.

Ve své pětadvacetileté historii se školy AHOL zaměřují na inovativní přístupy ve vzdělávání. Co chystají školy AHOL pro nový školní rok? Budeme pokračovat v rozvíjení maturitního oboru - Kuchař v moderní gastronomii, kde vyučují opravdoví mistři kuchařského umění jako například prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR Miroslav Kubec, nebo předseda moravskoslezské sekce kuchařů Václav Forman. Připravujeme výuku zajímavého oboru Ortopticko-protetický technik, který je také mimořádně náročný na vybavení a personální zabezpečení. Vyšší odborná škola pro nový školní rok akreditovala vzdělávací program - Pedagogika předškolního a mimoškolního vzdělávání. Školy AHOL nabízí nadstandartní prostředí, přátelskou a otevřenou atmosféru naplňující motto: „AHOL je dobrá škola“.



TEXT: MGR. PAVLA SZTULOVÁ, TISKOVÁ MLUVČÍ ŠKOL AHOL

MORAVSKOSLEZSKÝ

deník

DENÍK
PLUS

najdete
už zítra
v Deníku

Ocenění škol AHOL

Ostrava – Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje a Krajská hospodářská komora Moravskoslezského kraje udělily včera na slavnostním gala-večeru školám AHOL ocenění Za dlouholetý přínos k rozvoji Moravskoslezského kraje v kategorii Vzdělávací instituce. Ocenění převzal zakladatel škol AHOL JUDr. Josef Holík. (hap)

2

Deník

www.denik.cz

ZPRÁVY | Z regionu



prosinec 2016
měsíčník / číslo 12
ročník 20

Zaměřeno na seniory str. 3

Zé života našich škol str. 4

U nás v Sokole str. 5

Vydává SMO ÚMOb Vítkovice

12



Z PRAVODAJ
městského obvodu
V VÍTKOVICĚ

Zájem, chuť, nadšení



Workshop určený talentovaným kuchařům školy Ahol pokračoval Molekulární gastronomií, kde se nejprve teoreticky seznámili s původem molekulární kuchyně, jejím významem a použitím v kuchyni. Popis technik pak spojili s praktickými ukázkami a za odborné pomoci Pavla Býčka, zástupce šéfkuchaře pražského hotelu Alcron, připravovali zajímavé recepty: například uzeného pstruha s křenovým krémem a okurkovým kaviárem, prach z oleje, špagety z rybízu, jablečný štrúdl, který se velmi podobal amarounům z českého seriálu Návštěvníci. Cílem semináře bylo rozvíjet talent žáků maturitního oboru kuchař, který nově škola nabízí ve své výukové nabídce.

Záměrem projektu Ahol Talent 2016 je vyhledávání talentovaných žáků se zájmem o informační technologie a systematické práce s nimi. Ve čtyřech vzdělávacích campech se žáci seznámili s novými technologiemi a samostatně vytvořili projekty pod vedením erudovaných odborníků. Praktické výstupy prezentovali 16. listopadu na konferenci.

Školy Ahol realizují projekt Techno-emocionální gastronomie a Ahol Talent 2016 s podporou dotačního programu statutárního města Ostravy.



UMĚNÍ MOLEKULÁRNÍ KUCHYNĚ



FRESH FANTA. Pomerančový džus, badyán, bobkový list a suchý led. Dohromady vytvoří tyto ingredience za pomoci mixéru svěží sorbet perlivé chuti. Na snímku šéfkuchař pražského hotelu Alcron Pavel Býček, který včera vedl workshop molekulární kuchyně na AHOL, Střední škole gastronomie, turistiky a lázeňství v Ostravě. (hap)

Foto: Deník/Lukáš Katič

strana 2

Víte, jak chutnají amarouny?

HANA POREBSKÁ

Ostrava – Kaviár, okurková pěna, špagety z rybízu, jablečný štrúdl v kostce či čerstvá fanta. To jsou jídla molekulární kuchyně, která včera připravovali studenti na AHOLu – Střední škole gastronomie, turistiky a lázeňství v Ostravě.

„Do rozmixovaných okurek přidáte alginát sodný, kalcium a citras na zredukování PH. Všechno musíte přesně odměřovat, na setiny gramu,“ vysvětloval na workshopu pro studenty, kteří o techno-emocionální kuchyni projevili zájem šéfkuchař hotelu Alcron v Praze Pavel Býček. Studenti ze vzniklé hmoty vyráběli kaviár pro vegetariány. Zelenou tekutinu hustší konzistence vlévali do čisté vody. Na hladině se oddělovaly jednotlivé kuličky... Nebo vyráběli jablečný štrúdl, podobný filmovým amarounům z českého seriálu Návštěvníci.

„Je to něco vymyšleného, co se často nevidí. Moc mě to

baví, chtěla bych se této kuchyni věnovat,“ svěřila se studentka 1. ročníku oboru hotelnictví Natálie Studená.

Pavel Býček se s molekulární kuchyní potkal poprvé v Anglii. „Pěny, kaviáry a želé, které na tomto workshopu předvádím, patří k základem molekulární kuchyně, ale jsou to techniky, které se dnes už běžně nepoužívají. Studenti by je ale měli znát, pokud se touto kuchyní chtějí zabývat,“ řekl Pavel Býček. Chemie a fyzika ho nikdy moc nezaujaly. „Na přípravě pokrmů této kuchyně mě baví, že jsem schopný si s jídlem hrát a přetvořit ho do čehokoliv jiného, změnit skupenství a podobně,“ vysvětlil šéfkuchař.

A poslední trend v tomto oboru? „Moc se mi líbí například létající jídlo. Udělá se želatinový balonek, který dostanete u stolu. Je naplněný héliem, to vysajete, pobavíte se svým změněným hlasem a balonek nakonec sníte,“ popsal Pavel Býček.

Co je molekulární gastronomie?

Příprava jídel, která využívá běžných surovin společně s chemickými postupy, přičemž vznikají nová skupenství a tvary. Využity jsou chemické látky a prostředky, které se používají pro konzervaci surovin a metody jako emulgování či mrazení tekutým dusíkem. Například lze z hovězího vývaru, který se ztuží, připravit těstoviny v podobě špaget. Myslíte si, že konzumujete špagety, ty ale chutnají jako polévka. Výjimkou není také jedlá hlína, kouflicí drink nebo mojito v pevném skupenství.

9. 11. 2016

ZPRÁVY | z Ostravy

ÚSPĚŠNÝ AHOL

MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY GASTRO JUNIOR BRNO - BIDVEST CUP



MEDAILISTÉ. V minulých dnech se konalo Mezinárodní mistrovství ČR v kategoriích cukrář, kuchař a číšník Gastro Junior Brno 2017 – Bidvest Cup. Prestižní soutěže se zúčastnilo celkem 34 škol, mezi nimi i ostravský AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství. Veronika Kučerová se mezi 27 soutěžícími v kategorii číšník probojovala do zlatého pásma (rozpětí podle počtu bodů a počtu soutěžících) a Jakub Mrkva v kategorii kuchař do stříbrného pásma. Na snímku Jakub Mrkva a Veronika Kučerová (uprostřed). **(hap)** Foto: archiv školy



ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY
A ASOCIACE ČÍŠNÍKŮ ČESKÉ REPUBLIKY UDĚLUJÍ

DIPLOM

GASTRO JUNIOR BRNO 2017
BIDVEST CUP

Veronika Kučerová

MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY – obor servírka / číšník



[Signature]
předsedkyně AKC ČR

[Signature]
ředitelka soutěže

[Signature]
BIDVEST ČR

[Signature]
předsedkyně pobočky Brno AKC ČR

[Signature]
prezident AKC ČR, WACS Continental Director
Central Europe



ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY
A ASOCIACE ČÍŠNÍKŮ ČESKÉ REPUBLIKY UDĚLUJÍ

DIPLOM

GASTRO JUNIOR BRNO 2017
BIDVEST CUP

Jakub Mrkva

MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY – obor kuchařka / kuchař



[Signature]
předseda hodnotící komise

[Signature]
ředitelka soutěže

[Signature]
BIDVEST ČR

[Signature]
předsedkyně pobočky Brno, AKC ČR

[Signature]
prezident AKC ČR, WACS Continental Director
Central Europe

Výsledková listina - Gastro Junior Brno 2017 - Bidvest Cup

| Pořadí | Škola | Účast kuchař | Účast číšník | Účast cukrář | Počet zlatých m. | Počet stříbrných m. | Počet bronzových m. | Počet bodů celkem | Datum |
|--------|--|--------------|--------------|--------------|------------------|---------------------|---------------------|-------------------|-----------|
| 1 | Soukromá HŠ Bukaschool, s.r.o., Most | A | A | A | 3 | | | #ODKAZ! | 20.1.2017 |
| 2 | SOŠ a SOU Polička | A | A | A | 3 | | | #ODKAZ! | 21.1.2017 |
| 3 | SŠ gastronomická a hotelová s. r. o., Braník | A | A | A | 3 | | | #ODKAZ! | 19.1.2017 |
| 4 | SŠ Brno, Charbulova, p.o. | A | A | A | 2 | 1 | | #ODKAZ! | 19.1.2017 |
| 5 | SŠ gastronomie a služeb Liberec, p. o. | A | A | N | 2 | | | #ODKAZ! | 20.1.2017 |
| 6 | SŠSS Ostrava-Hrabůvka, p.o. | A | A | A | 1 | 2 | | #ODKAZ! | 19.1.2017 |
| 7 | AHOL SŠ gastronom., turismu a lázeňství Ostrava | A | A | N | 1 | 1 | | #ODKAZ! | 20.1.2017 |
| 8 | SOŠ a SOU Horky nad Jizerou | N | N | A | 1 | 1 | | #ODKAZ! | 20.1.2017 |
| 9 | SŠ obchodu, řemesel, služeb a ZŠ Ústí n/Labem, p. o. | N | A | A | 1 | | 1 | #ODKAZ! | 19.1.2017 |
| 10 | Hotelová škola Bohemia, s. r. o., Chrudim | N | A | N | 1 | | | #ODKAZ! | 21.1.2017 |
| 11 | Hotelová škola Frenštát p/Radhoštěm, p.o. | A | A | A | | 3 | | #ODKAZ! | 21.1.2017 |
| 12 | SŠ hotelová a služeb Kroměříž | A | A | A | | 2 | 1 | #ODKAZ! | 20.1.2017 |
| 13 | SŠ průmysl., hotelová a zdravotnická, Uherské Hradiště | A | A | A | | 2 | 1 | #ODKAZ! | 19.1.2017 |
| 14 | HŠ, OA a SPŠ Teplice, Benešovo nám. 1, p.o. | A | A | A | | 2 | 1 | #ODKAZ! | 20.1.2017 |
| 15 | Střední odborná škola Prostějov | A | A | A | | 2 | 1 | #ODKAZ! | 19.1.2017 |
| 16 | ISŠ Moravská Třebová | A | A | N | | 2 | | #ODKAZ! | 20.1.2017 |
| 17 | SOŠ Horný Smokovec | A | A | N | | 2 | | #ODKAZ! | 21.1.2017 |
| 18 | SŠ hotelnictví a společného stravování, Teplice n/Met. | A | A | N | | 2 | | #ODKAZ! | 20.1.2016 |
| 19 | SPŠ, SOŠ a SOU Nové Město n/M. | N | A | A | | 2 | | #ODKAZ! | 20.1.2017 |
| 20 | SŠ hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. | A | A | A | | 1 | 2 | #ODKAZ! | 20.1.2017 |
| 21 | SŠ gastronomie a služeb, Píseň | A | A | A | | 1 | 2 | #ODKAZ! | 21.1.2017 |
| 22 | Albrechtova střední škola, Český Těšín, p.o. | A | A | A | | 1 | 2 | #ODKAZ! | 19.1.2017 |
| 23 | SOŠ Znojmo, Dvořákova, p. o. | A | N | A | | 1 | 1 | #ODKAZ! | 21.1.2017 |
| 24 | SŠ gastr., oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, p.o. | A | A | N | | 1 | 1 | #ODKAZ! | 19.1.2017 |
| 25 | Integrovaná střední škola Hodonín, p. o. | A | A | N | | 1 | 1 | #ODKAZ! | 19.1.2017 |
| 26 | SŠ řemesel a služeb Děčín IV, Ruská 147, p. o. | A | A | A | | 1 | 1 | #ODKAZ! | 20.1.2017 |
| 27 | SOŠ a SOU obchodu a služeb, Chrudim | N | A | A | | 1 | 1 | #ODKAZ! | 20.1.2017 |
| 28 | Scuola Oliver - Cometa, Como - Italy | N | A | N | | 1 | | #ODKAZ! | 21.1.2017 |
| 29 | SŠ gastronom., hotelnictví a lesnictví Bzenec, p.o. | N | A | N | | 1 | | #ODKAZ! | 20.1.2017 |
| 30 | SŠ obchodu, služeb a řemesel a JŠ Tábor | A | N | N | | 1 | | #ODKAZ! | 20.1.2017 |
| 31 | SOŠ a SOU, Praha - Čakovice | A | N | N | | 1 | | #ODKAZ! | 19.1.2017 |
| 32 | ISŠ - COP a JŠ s právem st. jazyk zk., Valašské Meziříčí | A | N | N | | 1 | | #ODKAZ! | 20.1.2017 |
| 33 | SOU gastronomie Praha 10 | N | N | A | | | 2 | #ODKAZ! | 19.1.2017 |
| 34 | SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o. | N | A | N | | | 1 | #ODKAZ! | 19.1.2017 |
| 35 | SPV hotelu Inter.Continental s.r.o., Praha | A | N | N | | | 1 | #ODKAZ! | 20.1.2017 |

Celkem medailí

18

37

20

Výsledková listina - Gastro Junior Brno 2017 - Bidvest Cup

| Start. číslo | Jméno soutěžícího | Název školy | body | body | konečné |
|--------------|-------------------|--|--------|--------|---------|
| | | | celkem | průměr | pořadí |
| 25 | Petržela Vojtěch | SOŠ a SOU Polička | 278 | 92,7 | 1 |
| 13 | Stružík Josef | Soukromá HŠ Bukaschool, s.r.o., Most | 274 | 91,3 | 2 |
| 9 | Jarý Filip | SŠ gastronomická a hotelová s. r. o., Braník | 248 | 82,7 | 3 |
| 10 | Polák Daniel | SŠ gastronomie a služeb Liberec, p. o. | 227 | 75,7 | 4 |
| 17 | Krátoška Jan | SŠ obchodu, služeb a řemesel a JŠ Tábor | 224 | 74,7 | 5 |
| 15 | Pekařová Tereza | ISŠ Moravská Třebová | 216 | 72,0 | 6 |
| 22 | Růčka Marek | Hotelová škola Frenštát p/Radhoštěm, p.o. | 205 | 68,3 | 7 |
| 20 | Mrkva Jakub | AHOL SŠ gastronom., turismu a lázeňství Ostrava | 202 | 67,3 | 8 |
| 23 | Štefaňák Matúš | SOŠ Horný Smokovec | 196 | 65,3 | 9 |
| 1 | Koubek Josef | SŠ Brno, Charbulova, p.o. | 191 | 63,7 | 10 |
| 16 | Tomáš Jiří | SŠ hotelnictví a společného stravování, Teplice n/Met. | 190 | 63,3 | 11 |
| 4 | Klimscha David | SŠSS Ostrava-Hrabůvka, p.o. | 185 | 61,7 | 12 |
| 6 | Konšelová Markéta | Střední odborná škola Prostějov | 174 | 58,0 | 13 |
| 12 | Baumruk Stanislav | HŠ, OA a SPŠ Teplice, Benešovo nám. 1, p.o. | 174 | 58,0 | 13 |
| 19 | Máčala Roman | SŠ hotelová a služeb Kroměříž | 171 | 57,0 | 15 |
| 11 | Radina Jakub | SŠ hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. | 165 | 55,0 | 16 |
| 8 | Kuřil Lukáš | SOŠ a SOU, Praha - Čakovice | 160 | 53,3 | 17 |
| 18 | Číhalová Hana | ISŠ - COP a JŠ s právem st. jazyk zk., Valašské Meziříčí | 159 | 53,0 | 18 |
| 14 | Klein Tomáš | SPV hotelu Inter.Continental s.r.o., Praha | 146 | 48,7 | 19 |
| 5 | Bednářová Marcela | SŠ gastr., oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, p.o. | 142 | 47,3 | 20 |
| 7 | Miga Andril | SŠ průmysl., hotelová a zdravotnická, Uherské Hradiště | 140 | 46,7 | 21 |
| 2 | Tetur Samuel | Integrovaná střední škola Hodonín, p. o. | 126 | 42,0 | 22 |
| 24 | Adamcová Anna | SOŠ Znojmo, Dvořákova, p. o. | 117 | 39,0 | 23 |
| 3 | Fujaková Kateřina | Albrechtova střední škola, Český Těšín, p.o. | 106 | 35,3 | 24 |
| 21 | Mik Zdeněk | SŠ gastronomie a služeb, Přerov | 98 | 32,7 | 25 |
| bezoc | Körber Petr | SŠ řemesel a služeb Děčín IV, Ruská 147, p. o. | 0 | 0,0 | 26 |

kuchař: nový
225,1 – 300 bodů - zlaté
ocenění
151,1 – 225 bodů - stříbrné
ocenění

kuchař: starý
201 – 300 bodů - zlaté
ocenění
151 – 200 bodů - stříbrné
ocenění

Výsledková listina - Gastro Junior Brno 2017 - Bidvest Cup

| Start. číslo | Jazyk | Jméno soutěžícího | Název školy | body | body | konečné pořadí |
|--------------|-------|---------------------|--|--------|--------|----------------|
| | | | | celkem | průměr | |
| 5 | A | Střílková Pavla | SŠ Brno, Charbulova, p.o. | 290 | 96,7 | 1 |
| 28 | A | Dvořáková Diana | Hotelová škola Bohemia, s. r. o., Chrudim | 284 | 94,7 | 2 |
| 13 | A | Henzl Marek | Soukromá HŠ Bukaschool, s.r.o., Most | 272 | 90,7 | 3 |
| 3 | A | Juračka Matěj | SŠ gastronomická a hotelová s.r.o., Braník | 265 | 88,3 | 4 |
| 23 | R | Vymazalová Kateřina | SOŠ a SOU Polička | 265 | 88,3 | 4 |
| 17 | A | Kučerová Veronika | AHOL SŠ gastronom., turismu a lázeňství Ostrava | 263 | 87,7 | 6 |
| 18 | A | Danitová Barbora | SŠ gastronomie a služeb Liberec, p.o. | 261 | 87,0 | 7 |
| 11 | A | Kulich David | SŠ hotelová a služeb Kroměříž | 258 | 86,0 | 8 |
| 26 | N | Lešková Júlia | SOŠ Horný Smokovec | 256 | 85,3 | 9 |
| 27 | A | Celestre Giorgia | Scuola Oliver - Cometa, Como - Italy | 253 | 84,3 | 10 |
| 21 | A | Lepší Kateřina | HŠ, OA a SPŠ Teplice | 248 | 82,7 | 11 |
| 16 | A | Škvrna Fantišek | SŠ hotelnictví a spol. stravování, Teplice n/Met. | 244 | 81,3 | 12 |
| 12 | R | Fuchsová Kamila | ISŠ Moravská Třebová | 241 | 80,3 | 13 |
| 25 | A | Šulová Michaela | Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm, p. o. | 240 | 80,0 | 14 |
| 24 | N | Martincová Zuzana | SŠ gastronomie a služeb, Přerov | 235 | 78,3 | 15 |
| 22 | A | Kneslová Dominika | SŠ gastronom., hotelnictví a lesnictví Bzenec, p.o. | 233 | 77,7 | 16 |
| 8 | A | Zálešáková Nikola | SŠ prům., hotelová a zdravot., Uherské Hradiště | 232 | 77,3 | 17 |
| 6 | A | Doležel Petr | SŠSS Ostrava-Hrabůvka, p.o. | 229 | 76,3 | 18 |
| 7 | A | Malíková Tereza | Střední odborná škola Prostějov | 220 | 73,3 | 19 |
| 15 | A | Holfeldlová Lenka | SŠ řemesel a služeb Děčín IV, Ruská 147, p. o. | 217 | 72,3 | 20 |
| 19 | A | Šedá Kateřina | SOŠ a SOU obchodu a služeb, Chrudim | 213 | 71,0 | 21 |
| 20 | A | Holeček Matěj | SPŠ, SOŠ a SOU Nové Město n/M. | 212 | 70,7 | 22 |
| 4 | A | Kolečký Petr | SŠ gastr., oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, p.o. | 204 | 68,0 | 23 |
| 9 | A | Byrtus Ondřej | Albrechtova střední škola, Český Těšín, p.o. | 201 | 67,0 | 24 |
| 10 | A | Vyrůbalíková Petra | Integrovaná střední škola Hodonín, p. o. | 201 | 67,0 | 24 |
| 1 | A | Staněk Jakub | SŠ obchodu, řemesel, služeb a ZŠ Ústí n/Labem, p. o. | 183 | 61,0 | 26 |
| 2 | A | Habáň Vojtěch | SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o. | 183 | 61,0 | 26 |
| 14 | A | Doušová Eliška | SŠ hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. | 180 | 60,0 | 28 |

číslník: nový
 260 – 300 bodů - zlaté
 ocenění
 200 – 259 bodů - stříbrné
 ocenění

číslník: starý
 260 – 300 bodů - zlaté
 ocenění
 200 – 259 bodů - stříbrné
 ocenění

Můžete nás číst také na webu moravskoslezsky.denik.cz

Učni vařili s prezidentem



MIROSLAV KUBEC a kuchtíci v akci. Obor kuchař v moderní gastronomii se vyučuje na AHOL. Foto: Pavla Sztulová

HANA POREBSKÁ

Ostrava – Gratinovanou cibulačku s červeným vínem, tagliatelle se salsicíou, grilovaného candáta s rizotem a čokoládový fondán s teplým ovocem.

Uvařit toto čtyřchodové menu spolu s prezidentem Asociace kuchařů a cukrářů Miroslavem Kubcem si mohli vyzkoušet zájemci o obor kuchař na AHOLu – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství v Ostravě na dni otevřených dveří.

Zatímco Miroslov Kubec, držitel nejvyššího kuchařského ocenění v zemi – Kříže svatého Vavřince – ochutnával svou vlastní testovací lžičkou, kterou nosí stále u sebe, studenti Jakub, Aneta, Lucie, Jiří a Dominik krájeli, strouhali, pekli a míchali, aby na závěr svého kulinářského snažení sklidili od přítomných obrovský potlesk.

A jak dnešní gastronomii vnímá Miroslov Kubec, který

vařil pro prezidenty Václava Havla i Baracka Obamu, skupinu Rolling Stones, zpěváky Michaela Jacksona či Luciana Pavarottiho? Pro koho to bylo nejtěžší?

„Pro nikoho. Hlídá vás a sleduje spousta lidí. Barack Obama měl s sebou svého kuchaře. Ale ten nakonec nevařil, jen přišel ochutnat, vůbec neviděl, jak jsme jídlo připravovali. Cítíte velkou zodpovědnost. Ale je stejná, jakou máte vůči jiným strávníkům.“

Sám se pro kuchařinu rozhodl v šesté třídě. „Mrzí mě, že z dvaceti vyučených kuchařů zůstanou u řemesla třeba jen dva,“ říká. A recept? „Lidé, kteří už se gastronomii nevěnují naplno, ale mají zkušenosti, by měli mít možnost předávat je žákům ve školách. V zemi je pro kuchaře, cukráře a číšníky 150 odborných škol. Je nemožné sehnat pro všechny mistry oboru navíc s pedagogickým vzděláním,“ uzavírá Kubec.

Studenti gastronomie ukazovali, jak umí připravit kávu či drink



19. ročník gastronomické soutěže AHOL Cup se včera konal v multifunkční aule Gong v obecní oblasti Vítkovic. Žáci základních, středních a vyšších odborných gastronomických škol se utkali v několika kategoriích. Porotci je hodnotili třeba v tom, jak umí připravit kávu, čaj či drink. „Já jsem připravovala Pro

radost. Porotci sledují techniku, to, jak barman manipuluje se sklem, hlídají hladinky ve skleničkách, jak nalíváte alkohol, manipulaci s ledem a samozřejmě je zajímavá chuť drinku,“ uvedla soutěžící Eva Drtilová. V její kategorii zvítězila Nikol Zlatníková ze Střední školy společného stravování v Nové Pace. (woj) Foto: Alexandr Satinský, MAFRA

Moravskoslezský

DNEŠ

MLADÁ FRONTA

čtvrtek 2. 3. 2017

MORAVSKOSLEZSKÝ **deník.cz**

OBRAZEM: Na AHOL Cupu se filetoval obří tuňák

/FOTOGALERIE/ Důkladné vyleštění skleniček, odvážení surovin, čistá zástěra i bílé rukavičky. Ale také přátelská atmosféra a trochu nervozity. V tomto duchu se nesl včera devatenáctý ročník AHOL Cupu, který probíhal v Multifunkční aule Gong.

2.3.2017
SDÍLEJ:





Devatenáctý ročník AHOL Cupu se konal v Multifunkční aule Gong. Foto: Deník/Lukáš Kaboň

„Letos se soutěže, která je určena žákům základních a středních odborných gastronomických škol, zúčastnilo 116 soutěžících, a to nejen z Česka, ale také ze Slovenska a Polska," uvedla ředitelka AHOL Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství Miriam Lacinová.

Čtyři juniorské kategorie kuchaři, baristé, barmani a teatendeři se utkaly na svých stanovištích, kde účastníci plnili soutěžní zadání. Čtyřlenné kuchařské týmy připravovaly tříchodové menu za použití králíčího hřbetu s kostí, barmani měli v pětiminutovém limitu za úkol umíchat Sparkling Cocktail s použitím nealkoholického Bohemia Sektu, baristé připravovali espresso, cappuccino a volný nápoj, teatendeři určovali vybraný čaj, vařili do džbánu čaj zelený. Poslední, pátá kategorie byla určena žákům základních škol. Ti měli za úkol vyrobit z marcipánu dekoraci na dort.

Časový limit

Všichni soutěžící se museli vejít do určeného časového limitu. „U baristů a teatenderů je ten čas delší, barmani mají na přípravu pět minut. U všech se sleduje, jak se efektivně a kvalitně zhostí svého úkolu, zda předvedou práci pěknou i na pohled, zajímavou, čistou, bez hygienických nedostatků," popsal prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Bohatý byl i doprovodný program akce. „Připravoval se zážitkový dezert inspirovaný Salvatorem Dalím nebo filetoval osmatřicetakilový tuňák, kterého do naší soutěže věnovalo Makro," uvedla tisková mluvčí škol AHOL Pavla Sztulová.

Co mají společného AHOL, GONG a tuňák?

12.3.2017



I přesto, že AHOL je škola, Gong – multifunkční aula, tuňák – mořská ryba – jsou součástí gastronomické soutěže s mezinárodní porotou AHOL CUP 2017.

GONG se opět stal místem setkání mladých kuchařů, baristů, teatendrů, barmanů a cukrářů z celé České republiky a zahraničí. Dvacet kuchařů připravovalo tříchodové menu inspirované jarem, regionálními produkty s povinnou ingrediencí králíčím hřbetem. V časovém limitu jedné hodiny se nejlépe dařilo týmu SŠSS z Ostravy – Hrabůvky, druhé místo vybojoval tým z polské školy ZSEH Czieszyn a třetí místo patří HŠ a VOŠ z Opavy.

Baristé museli zvládnout seřízení kávomlýnku a přípravu espressa, cappuccina a volného nápoje. Pro vítězství si přijely soutěžící z Hotelové akademie v Piešťanech, vítězka Michaela Krajčovičová a druhá Denisa Folarovičová, třetí místo patří Adéle Mondekové z HŠ Jeseník.

Teatender je ten, kdo připravuje čaj, někdy říkáme i čajíčkář. Jejich úkolem bylo určení vybraného čaje degustací, příprava klasického čaje v konvičce na téma „Zelené čaje“ a příprava volného nápoje. Do Poličky putuje pohár za 1. místo Františkovi Šustrovi a druhé místo Kateřině Vymazalové, třetí místo patří Tereze Mikundové z HŠ ve Frenštátě pod Radhoštěm.

Nejpočetnější skupinu měla kategorie barmanů. V konkurenci třiceti jedna soutěžících nejlépe svůj Sparkling Cocktail namíchala Nikol Zlatníková ze SŠGS Nová Paka, druhé místo vybojoval Filip Jung ze SŠSG Svidnická z Prahy a třetí pohár putuje do SŠSS v Ostravě Hrabůvce pro Petra Vaňka.

Soutěžním úkolem pro žáky základních škol bylo modelování z marcipánu výrobek použitelný na dekoraci dortu ze zvířecí a rostlinné říše podle své fantazie. Z dvanácti škol se stali vítězi žáci městského obvodu Ostrava Jih a to první místo ZŠ Horymírova, druhé místo obsadila ZŠ Krestova a třetí příčka patří ZŠ Jugoslávské.

Celé soutěžní klání a rozhodování patřilo certifikovaným komisařům odborných profesních asociací. 19 ročník AHOL CUPu byl zařazen MŠMT do soutěží pro talentovanou mládež EXCELENT a taktéž je nominační soutěží Asociace kuchařů a cukrářů ČR pro Mezinárodní mistrovství ČR Gastro Junior Bidvest v kategorii kuchař. Česká barmanská asociace zařazuje nápojové kategorie do hodnocení „Barman, Barista a Teatender roku 2017“.

Diváci, hosté, fanoušci i soutěžící měli jedinečnou možnost vidět v úvodu „tvořit“ Pavla Čadila, šéfkuchaře Park Inn Hotelu, zážitkový dezert inspirovaný Salvatorem Dalí. Obdivovali i ochutnávali mandle ve zlatě, čokoládové suflé, karamel, sněhové tečky, zelený mech, čokoládové květy. Už jsme si objasnili AHOL – GONG- a zbývá TUŇÁK -nádherná, velká mořská ryba, která se k nám dostala ze Severního moře, díky podporovateli soutěže MAKRO Cash & Carry ČR. Zážitkem bylo vidět při práci fish specialistu Petra Hýbla, který divákům předvedl filetování třiceti osmi kilového tuňáka během hodiny.

Den s AHOL CUPem, tuňákem a v Gongu byl opravdu zážitek

Novinky.cz

[Přihlásit se](#) [Seznam](#)

Hledání

Hledej



Moravskoslezský kraj

Zobrazit

Vaše zprávy » Ostrava-město

Počet zhlédnutí: 266 Článek od uživatele [Josef Zajíc](#)

Soutěž Ahol Cup 2017 vyhráli mladí kuchaři v Ostravě

Dodenní akce Ahol Cup 2017, kterou pořádala Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, se konala ve středu 1. března v Multifunkční aule Gong v Dolní oblasti Vítkovice od 8.30 do 18.00 hodin. Účastníky a hosty přivítal Mgr. Stanislav Folwarczný, náměstek hejtmána Moravskoslezského kraje.



Ostrava 2.3.2017 AHOL CUP 2017 Vítězné družstvo kategorie čtyřčlenné kuchařské týmy. Střední škola společného stravování Ostrava - Hrabůvka.

OTO: Josef Zajíc



[Josef Zajíc](#)

Učitel, trenér sportu, koníček fotografování, sport rekreačně, divadlo.

Napište článek o dění ve vašem okolí. Stalo se něco zajímavého? Má se něco zajímavého stát?
čtvrtek 2. března 2017, 16:23

V 19. ročníku soutěže se utkali žáci základních a středních škol v pěti kategoriích, z nichž nejnáročnější byla kategorie pro čtyřčlenné kuchařské týmy. V soutěži se sešlo celkem 5 týmů studentů středních a vyšších odborných gastronomických škol z České republiky a Polska.

Každý soutěžní tým připravil v hodinovém limitu čtyři porce studeného nebo teplého předkrmu. Pro hlavní jídlo měli připraveny dva kusy králičího hřbetu s kostí o hmotnosti 350 - 400 gramů. K tomu přílohy, které si týmy musely připravit z vlastních zdrojů. Na závěr předložili porotě 4 porce studeného nebo teplého desertu.

Hodnotící komise složená ze špičkových kuchařů České republiky a z Francie ve složení Václav Forman, Pavel Čadil, Luděk Bil, Jakub Sedláček a Fracois Bouillet sledovala práci týmu, rozložení práce, hygienu při práci, předložení jídla a ekonomiku se surovinami při přípravě jídla.

Hodnotící komise rozhodla, že první místo si odnese čtyřčlenný tým studentů **Střední školy společného stravování v Ostravě-Hrabůvce**. Druhé místo vybojovali polští studenti (Zespół szkół Ekonomiczno - Gastronomicznych, Łeszyn), třetí příčku obsadilo družstvo Hotelové školy a Vyšší odborné školy Opava.

V soutěži **Ahol Cup Junior** se představilo 12 tříčlenných týmů základních škol - soutěžily v modelování ozdob na dort z marcipánu. Za třicet minut měli vymodelovat výrobek ze zvířecí říše, rostlinné říše a výrobek na volné téma. První místo patří **ZŠ Horymírova**, Ostrava-Jih, druhé ZŠ Krestova, Ostrava -Jih, třetí ZŠ Jugoslávská, Ostrava-Jih.

Další vyhlášené soutěže v kategoriích:

AHOL CUP Junior Cocktail Competition: Nikol Zlatníková, Střední škola gastronomie a služeb Nová Paka.

AHOL CUP Junior Mistr kávy: Michaela Krajčovičová, Hotelová akadémia Piešťany.

AHOL CUP Junior Teatender Competition: František Šutera, Střední odborná škola a SOU, Polička.

V průběhu soutěží probíhal pestrý a zajímavý doprovodný program. Pavel Čadil, šéfkuchař Park Inn by Radisson Hotel Ostrava předvedl ukázkou z tvorby Zážitkového dezertu inspirovaného Salvátorem Dalím. Velmi atraktivní byla ukázkou

špičkových kuchařů a řezníků MAKRA, kteří přítomným předvedli Filetování tuňáka. Během několika minut byl tuňák žlutoploutvý rozbourán a zůstala jen kostra.

Diváci zhlédli film s komentářem Miroslavy Slovenčíkové Školní jídelny zdravě a chutně. Film byl pořízen k 70. výročí trvání školních jídelen v Československu a České republice.

V nabídce byly i přednášky z oboru gastronomie a ukázky nových metod upravování pokrmů.

ZPRÁVY | Z regionu

Zájem o dotace byl obrovský

Ostrava - Už tři minuty po zahájení doplňkové kotlíkové výzvy bylo včera vyčerpáno všech alokovaných 55 milionů korun. Zájemci o nový kotel tentokrát mohli podat žádost elektronicky, jehož plně využili. Částku 46,9 milionu korun alokovalo do Moravskoslezského kraje ministerstvo životního prostředí, dalších osm milionů korun činila úspora z loňského velkého dotačního programu. Doplňková výzva byla určena pro tepelná čerpadla a kotle na biomasu. Elektronické žádosti začali lidé podávat hned po vyhlášení doplňkové výzvy v 10 hodin. Ten byl nastaven na přijetí 350 žádostí, poté už další podání nebylo možné. (mrš)

Prach jsi a v prach se obrátíš...

Ostrava - Popeleční středou vstoupili věřící do čtyřicetidenního postního období, které je přípravou na oslavu Velikonoc. Na Popeleční středou se věřícím na čelo uděluje znamení kříže popelem (popelce) s formulí: „Pamatuj, že prach jsi a v prach se obrátíš“, nebo „Obrátte se a věřte evangeliu“. Přijetí popelce je znamením pomíjivosti člověka a odhodlání zřít se zlého jednání. Symbol je převzatý z biblické tradice. Symbolicky se tak naznačuje stav člověka, který vyznává před Bohem svůj mnohdy špatný život, své nepravosti, své zlé jednání a vyjadřuje vůli vnitřně se obrátit s nadějí, že mu Bůh odpustí. Popel, symbol smrti a nicotnosti, se získává ze spálených palmových a olivových ratolestí (nebo také „kotlíček“ - v našich krajích) posvěcených v předšestém roce na Květnou neděli. (hap)

Výstava zaostří na vývoj dámské módy dvacátého století

Nový Jičín - Několik desítek dámských šatů, večerních rób a kostýmů spolu s dobovými doplňky všeho druhu bude od dnešního podvečera k vidění v Rytířském sále Zerotinského zámku v Novém Jičíně. V 17 hodin tam bude slavnostně zahájena nová výstava s názvem Dámu v každé době. Autorská výstava Muzea Novojičínska přibližuje vývoj dámské módy dvacátého století od secese až po devadesátá léta, nastíní pořadatelé a doplní, že návštěvníci budou moci nahlédnout také do dámského krejčovského salonu a seznámit se tak s prací návrháček, švadlen i modistek. Výstavu bude možné zhlédnout až do 23. června. (tre)

Pomůžou proti jmelí postříky?

Frydek-Místek - Magistrát ve Frydku-Místku otestuje techniku postřiku rostlinným simulátorem, který má pomoci v boji s cizopasným jmelím. Postřiky budou aplikovány zítra na dvě lípy v Komenského parku ve Frydku-Místku a také na okrasné jabloně v sadu zámecké Štěpnice. „Speciální postřik jsme chtěli na stromy aplikovat již v lednu a únoru. V plánovaných termínech ale panovaly nepříznivé klimatické podmínky, které realizaci postřiku znemožňovaly. Na tento pátek zní předpověď silně, takže stromy by mohly být kořeně ošetřeny,“ uvedl primátor Michal Pobucký. Postřik způsobuje opad jmelí, podobně jako je tomu v případě opadu listů na podzim. (mo)

Přednáška o jabloních zakončí letošní Zahradkářskou univerzitu

Orlová - Odpoledne na téma pěstování sloupových jabloní uzavře v sobotu tradiční Zahradkářskou univerzitu. Přednáška Čestmíra Jeře, známého odborníka v oblasti pěstování ovocných stromů i stolních odrůd vína ve frydecko-místeckém okrese, seznámí 4. března přítomné zahradkáře s hlavními zásadami, problémy i chybami při pěstování sloupových jabloní. Dále se změní o chybách ve živé a řezu jabloní. Akce začne v orlovském domě kultury ve 14 hodin. (oru)

Mnozí lidé v Krnově ještě nevědí, kam s objemným odpadem

Krnov - Technické služby Krnov se setkávají s tím, že lidé stále častěji nepotřebné věci, které se jim nevejdu do kontejnerů, jako staré koberce nebo nábytek, jen tak odloží na zem u popelnic. Ve skutečnosti objemné odpady přitom patří do sběrných dvorů, kterých je v Krnově dostatek. Na území města jsou k dispozici celkem tři sběrné dvory, a to v ulicích Karáskově, Opavské a Bruntálské. Dvory jsou otevřeny od pondělí do neděle a jejich pracovníci jsou připraveni objemný odpad kdykoliv převzít. Není běžné, aby město o velikosti Krnova nabízelo tak velkovýřivý systém sběrných dvorů. (trk)

Na AHOL Cupu se včera filetoval obří tuňák

Deník byl u toho

HANA POREBSKÁ

Ostrava - Důkladně vyleštěné skleničky, odvážení surovin, čistá zástěra i bílé rukavičky. Ale také přátelská atmosféra a trochu nervozity. V tomto duchu se nesl včera devatenáctý ročník AHOL Cupu, který probíhal v Multifunkční hale Gong.

„Letos se soutěže, která je určena žákům základních a středních odborných gastronomických škol, zúčastnilo 116 soutěžících, a to nejen z Česka, ale také ze Slovenska a Polska.“ uvedla ředitelka AHOL - Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství Miriam Lacinová.

Čtyři juniorské kategorie - kuchaři, baristé, barmani a teatendeři - se utkaly na svých stanovíštích, kde účastníci plnili soutěžní zadání. Čtyřlenné kuchařské týmy připravovaly tříhodinové menu za použití králičího hřbetu s kostí, barmani měli v pětiminutovém limitu za úkol umíchat Sparkling Cocktail s použitím nealkoholického Bohemia Sektu, baristé připravovali espresso, cappuccino a volný nápoj, teatendeři



SPRÁVNĚ seřídít stroj, dobře umlít kávu a připravit chutný šálek espresso a cappuccina. To byl úkol pro Dominika Svancara z třetího ročníku AHOL - Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství (na snímku). Foto: Deník/Lukáš Kabon

určovali vybraný čaj, vařili do džbánu čaj zelený. Poslední pátá kategorie byla určena žákům základních škol. Ti měli za úkol vyrobit z marcipánu dekoraci na dort.

Všichni soutěžící se museli vejit do určeného časového limitu. „U baristů a

teatenderů je ten čas delší, barmani mají na přípravu pět minut. U všech se sleduje, jak se efektivně a kvalitně zhostí svého úkolu, zda předvedou práci pěknou i na pohled, zajímavou, čistou, bez hygienických nedostatků,“ popsal prezident České barmanské

asociace Aleš Svojanovský. Bohatý byl i doprovodný program akce. „Připravovali se zážitkový dezert inspirovaný Salvátorem Dalím nebo filetoval osmatřicetkilový tuňák, kterého do naší soutěže věnoval Makro,“ uvedla tisková mluvčí škol AHOL Pavla Sztulová.

Začne Ostravský knižní veletrh

Nenechte si ujít

Ostrava - Už zítra v 10 hodin se na ostravské Černé louce otevřou brány třídenního sedmého Ostravského knižního veletrhu, který nabídne to nejzajímavější ze současné knižní produkce a představí nakladatele všech žánrů z celé České republiky. I letos čeká návštěvníky bohatý doprovodný program. Pod názvem „Nejsi-li básníkem, buď aspoň básní“ se už zítra od 12.30 hodin představí v literární feérii členové Obce spisovatelů České republiky, kteří žijí převážně v Moravskoslezském kraji - Jana

Hochmannová, Lydie Romanová, Miroslav Sehnal, Jarmila Marie Skalná, Miroslav Stoniš, Radana Šatánková, Břislav Uhlář, Bohumír Vidura, Lech Prucek a Aleš Dostál. V pruzce záhad se zájemci setkají se známým zhadolagem a spisovatelem

Arnoštem Vašíčkem. V sobotu zavítají na veletrh Radim Uzel, Markéta Hejkalová, Eva Tvrďá, Markéta Harasimová a další.

NOHAVICA V HELIGONCE Jaromír Nohavica se představí ve svém klubu Heligonka od 19 hodin v pořadu

Básníkům české země. Vstupenky za 500 korun budou v prodeji zítra od 12 hodin v infocentru na výstavišti Černá louka a jsou určeny výhradně návštěvníkům, kteří si na veletrhu zakoupí minimálně jednu knihu.

Profesorka Milena Lenderová představí v neděli dopoledne svou knihu K hříchů a modlitbě, Marek Pletňo zase svou úspěšnou publikaci Ester, která zavede čtenáře do zákoutí staré Ostravy. A mezi hosty veletrhu nebude chybět ani Vratislav Maňák, nositel Ceny Jiřího Ortena, ale ani mnozí další prozaičtí a básničtí. (šio)

Nepřehlédněte

Součástí sedmého Ostravského knižního veletrhu budou také výstavy Dovolené a Region, Lázeňství v Ostravě a veletrh Svatba. Akce se budou konat od zítřka do neděle 5. března. Společně vstupné na všechny tři výstavy stojí 80 korun, zlevněné 50 korun. Výstavy budou otevřeny po všechny tři dny od 10, v pátek a sobotu do 18 hodin, v neděli od 16 hodin. Veletrh Svatba bude otevřen jen v sobotu a neděli.

Pohotovost v městské nemocnici dostala výpověď

HANA POREBSKÁ

Ostrava - Vedení městské nemocnice výpovědělo současnou smlouvu o zajištění poskytování lékařské pohotovostní služby a pohotovostní služby v oboru zubního lékařství. Důvod: zvyšování mzdových prostředků a malá výtěžnost lékařů ve službě po 22. hodině. Nově vypsána zakázka umožní sjednotit poskyto-

vání služeb pohotovostí v kraji a získá finance na zvýšení mezd ve zdravotnictví o 10 procent.

„Lékařská pohotovost v nemocnici nekončí, věřím, že ji bude městská nemocnice vykonávat na základě nového výběrového řízení i nadále,“ řekl včera na tiskové konferenci náměstek ostravského primátora pro oblast zdravotnictví Michal Mariánek.

Válečný veterán Jan Ihnatík oslavil 95. narozeniny

HANA POREBSKÁ

Ostrava - Včera oslavil příslušník 1. československého armádního sboru v SSSR a přímý účastník Dukelské i Jaselské operace plukovník ve výslužbě Jan Ihnatík 95. narozeniny. „Byl jsem proti okupaci a rozpadu Československé republiky. Československo bylo náš domov, proto jsem chtěl tuto zemi brá-

nit,“ vzpomíná na válečné období veterán, který bojoval do posledních dnů druhé světové války při osvobození Břestru na Přerovsku, kde jeho bojová cesta skončila.

Plukovník Jan Ihnatík byl velitelem dělostřelecké baterie, během války byl třikrát raněn, ale vždy se dokázal vrátit. Dva a půl roku prožil také v gulagu u města Uchta.

Pobočka Severní Morava a Slezsko

AHOL CUP 2017

2. března 2017 byl zahájen 19. ročník soutěže kuchařů, barmanů a baristů AHOL CUP 2017.

Soutěž pořádá soukromá škola Ahol v dolní oblasti Vítkovice v hale Gong, kde skvělé prostředí a velikost hal předurčovala ke vydařené náladě. Soutěž měla velkou účast jak barmanské, tak i návštěvnické části. Je škodou, že účast kuchařských týmů, byla v letošním roce menší. Ovlivnila to jak chřipková epidemie v moravskoslezském kraji, tak také nový soutěžní úkol, kterým bylo uvařit čtyři porce tříchodového menu ve čtyřčlenném týmu, a to v délce jedné hodiny. Věřím, že většina nezúčastněných škol si divácky ověřila, že tento úkol není tak složitý a v příštím roce bude účast kuchařských týmů větší.



Předání bronzové medaile Magdaleny Dobromily Rettigové paní ředitelce školy AHOL Mgr. Miriam Lacinové



Vítěz soutěže tým SŠSS Ostrava při vaření



Předkrm vítězného týmu SŠSS Ostrava



Dezert vítězného týmu SŠSS Ostrava



Hlavní jídlo soutěžící domácí školy AHOL

Při zahájení soutěže byla škola Ahol od AKC ČR oceněna bronzovou medailí Magdaleny Dobromily Rettigové za zásluhy v oboru, za její aktivitu a vzdělávání studentů v moravskoslezském kraji.

Poté již začala znít halou Gong hudba pro barmany, baristy a v kuchařském centru, kde probíhala kuchařská soutěž, byla nervozita.

Hodnotící komise složená ze špičkových kuchařů České republiky a z Francie ve složení Václav Forman, Pavel Čadil, Luděk Bíl, Jakub Sedláček a Francois Bouillet sledovala práci týmu, rozložení práce, hygienu při práci, předložení jídla a ekonomiku se surovinami při přípravě jídla.

Jeden z členů poroty, šéfkuchař Park Inn by Radisson Hotel Ostrava Pavel Čadil, předvedl ukázkou z tvorby zážitkového dezertu inspirovaného Salvátorem Dalím. Velmi atraktivní byla ukáзка špičkových kuchařů a řezníků Makro, kteří přítomným předvedli filetování tuňáka. Během několika minut byl tuňák žlutoploutvý rozbourán a zůstala jen kostra. Diváci zhlédli film s komentářem Miroslavy Slovenčíkové – Školní jídelny zdravě

a chutně. Film byl pořízen k 70. výročí trvání školních jídelen v Československu a České republice. V nabídce byly i přednášky z oboru gastronomie a ukázky nových metod upravování pokrmů. Celý den i díky studentům a učitelům ze školy Ahol probíhal ve skvělé náladě, rychlosti a v 18.00 hod. byli vyhlášeni všichni vítězové, a to následující:

Hodnotící komise rozhodla, že první místo si odnese čtyřčlenný tým studentů Střední školy společného stravování v Ostravě-Hrabůvce. Druhé místo vybojovali polští studenti ZespólszkóliEkonomiczno – Gastronomicznych, Cieszyn, třetí příčku obsadilo družstvo Hotelové školy a Vyšší odborné školy Opava.

V soutěži Ahol Cup Junior se představilo 12 tříčlenných týmů základních škol – soutěžily v modelování ozdob na dort z marcipánu. Za třicet minut měli vymodelovat výrobek ze zvířecí říše, rostlinné říše a výrobek na volné téma. První místo patří ZŠ Horymírova, Ostrava-Jih, druhé ZŠ Krestova, Ostrava -Jih, třetí ZŠ Jugoslávská, Ostrava-Jih.

Další vyhlášené soutěže v kategoriích: AHOL CUP Junior Cocktail Copetition: Nikol Zlatníková, Střední škola gastronomie a služeb Nová Paka. AHOL CUP Junior Mistr kávy: Michaela Kračovičová, Hotelová akademie Piešťany. AHOL CUP Junior TeatenderCopetition: František Šutera, Střední odborná škola a SOU, Polička.

Závěrem mohu hodnotit, že AHOL CUP 2017 byl připraven jako skvělá gastronomická soutěž, kde se setkávají kuchařská a barmanská asociace jako největší odborné spolky v ČR. Soutěž, kterou zaměstnanci AHOL a jejich studenti berou opravdu vážně. Profesionalita a spokojenost soutěžících byla cítit z každého jejich výkonu na soutěžních prknech i přesto, že všichni nevyhráli. Těším se na další jubilejní 20. ročník AHOL CUP, na výkony soutěžících a přátelskou atmosféru, kterou zajistili studenti a zaměstnanci AHOL. Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství.

Jakub Sedláček



Hotelová škola a Obchodní
akademie Havířov s.r.o.

Labyrintem ekonomie

studentská konference

DIPLOM

za

3. místo

Kristýně Holcmanové

Havířov 30. března 2017


PaedDr. Jaroslava Čelechovská
ředitelka školy

Zhodnocení soutěže

Moravský kuchař - Retigo Cup 2017

Na popeleční středu 13. dubna si dali dostaveníčko v Přerově mladí kuchaři, kuchařky, číšníci a servírky. Konal se zde 10. ročník soutěže Gastro-Makro Cup 2017 pořádaný Střední školou hotelnictví a služeb Šířava Přerov. Součástí byl také 14. ročník kuchařské soutěže Moravský kuchař - Retigo Cup 2017.

TEXT A FOTO: LUDĚK BIL

Číšnická soutěž proběhla v salónku Hotelu FIT a kuchařská soutěž se odehrála v Gastrocentru Moravia Kuchařském studiu Ludka Bila. Čtyři číšníci a servírky měli za úkol přípravu dvou porcí palačinek před zraky hosta ve volné variantě – předkrm nebo dezert. Moravský kuchař měl lepos v zadání připravit za 45 minut porce hlavního chodu ze tříchodového menu a museli do jídla komponovat vepřovou kotletu bez kosti dodanou firmou Makro, potom aspoň jednu novinku od firmy Bonduelle a to buď dýňové, řáskové nebo brokolicevé pyré. Čím dále museli použít olej s máslo-ovou příchutí Combiflex dodávaný na náš trh Nestlé Česko. K přípravě jídla používali konvektomat Retigo Vision.

Přihlásilo se celkem 14. soutězcích z Moravy, Slovenska a Polska. Soutěž začala brzy ráno, aby si číšníci kuchaři a kuchařky mohli jídla připravit před odbornou porotou. Ta se skládala z členů AKC a certifikovaných komisařů. Předsedou byl viceprezident AKC ČR Jakub Sedláček.

Můžu říci, že úroveň připravovaných jídel byla na vysoké úrovni. Také výsledky tomu napovídají: 5 zlatých, 7 stříbrných a 2 bronzová ocenění jsou důkazem, že studenti pod vedením svých učitelů strů dobře připravili.

Nejlepší

Nejlepší výkon ovšem předvedla zkušená soutěžka Tereza Petrová z Integrované střední školy



Moravská Třebová, jejíž pokrm byl opravdu bezchybný. Druhé místo si vyvařil Jakub Mrkva z ostravské školy AHOL. Třetí místo zůstalo zásluhou Miroslava Koukala v Přerově.

Velké poděkování patří kuchařům Nestlé Česko, kteří připravili pro soutěžící i jejich doprovod oběd a dezerty. Tato soutěž proběhla pod záštitami primátora statutárního města Přerova Mgr. Vladimíra Puchalského a Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Poháry pro vítěze věnovala AKC ČR pobočka Brno jejíž předsedkyně Eliška Dernerová bedlivě dohlížela na průběh této soutěže.

Tato soutěž byla nominační na celostátní kolo GASTRO JUNIOR BRNO – BIDFOOD CUP 2018. Díky sponzorům si všichni

soutěžící odnesli řadu hodných cen, nad všemi ovšem čnou hlavní cenou pro vítěze: ponor mixér Robot Coupé, který vítěz pomůže k dalším gastronomickým úspěchům.

Novinkou byla také soutěž o nejlepší talířové podání, k pomoci sociální sítě mohli hovořit kamarádi a přátelé. Jejich nejvíce lajky přinesla pro své tvůrce profesní stáž v michelandské restauraci hotelu Alcron. Vítězem se stal přerovský Miroslav Koukal, na druhém místě skončil Jakub Mrkva. Organizátoři dohodli s vedením restaurace Alcron, že vyšle na stáž také druhého kuchaře.

INZER



An advertisement for Retigo Vision steam convection ovens. The background is a solid blue color. At the top, the word "VISION" is written in a stylized, white, sans-serif font. Below it, the text "NOVÉ PARNÍ KONVEKTOMATY" is written in large, bold, white, sans-serif capital letters. Underneath that, the website address "WWW.RETIGO.CZ" is displayed in a smaller, white, sans-serif font. At the bottom of the advertisement, there is a photograph of two large, industrial-grade steam convection ovens. The ovens are silver and black, with digital control panels and glass doors. They are standing on a blue surface.



ŠÍŘAVA, PŘEROV
Střední škola gastronomie a služeb
Přerov, Šířava 7



Střední škola gastronomie a služeb, Přerov, Šířava 7
uděluje

DIPLOM

Jakubu Mrkovi



v soutěži



v oboru KUCHAŘ
V Přerově dne 12. 4. 2017

Předseda soutěžní komise

Ing. Martin Kovář
ředitel soutěže





ŠÍŘAVA, PŘEROV
Střední škola gastronomie a služeb
Přerov, Šířava 7

makro

Luděk Bil
KUCHAŘSKÉ STUDIO

Střední škola gastronomie a služeb, Přerov, Šířava 7
uděluje

DIPLOM

Jakubu Mrkvovi

za 2. místo

v soutěži



v oboru KUCHAŘ

V Přerově dne 12. 4. 2017


Předseda soutěžní komise


Ing. Martin Kovář
ředitel soutěže





ŠÍŘAVA, PŘEROV
Střední škola gastronomie a služeb
Přerov, Šířava 7



Střední škola gastronomie a služeb, Přerov, Šířava 7
uděluje

DIPLOM

Martinu Vantuchovi



v soutěži



v oboru KUCHAŘ

V Přerově dne 12. 4. 2017



Předseda soutěžní komise



Ing. Martin Kovář
ředitel soutěže





ŠÍŘAVA, PŘEROV
Střední škola gastronomie a služeb
Přerov, Šířava 7

makro

Luděk Bil
KUCHAŘSKÉ STUDIO

Střední škola gastronomie a služeb, Přerov, Šířava 7
uděluje

DIPLOM

Veronice Kučerové

za 2. místo

v soutěži



v oboru ČÍŠNÍK

V Přerově dne 12. 4. 2017

[Signature]

Předseda soutěžní komise

[Signature]

Ing. Martin Kovář
ředitel soutěže



áký
žáci
ení
ími
ých
rou
ínu
ky,
ice.
učí
osti
osti

ktu
po
cují
em
my,
ník

kū,
ov-
ých
ích
se,
áže
jde
st-
ZŠ.
áty

společnosti studenty ze zahraničí pravidelně přijímají, což je také důvod, proč mají bohaté zkušenosti se systémem ECVET – metodou prvků a nástrojů. Věříme, že úspěšný mezinárodní projekt vylepší pověst naší školy a přinese další nové příležitosti pro školu i studenty.

Za praxí do Evropy

2015-1-CZ01-KA102-013619

PŘÍJEMCE GRANTU:

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství
www.ahol.cz

Cílem projektu je rozvoj mezinárodního partnerství mezi AHOL - SŠ GTL jako institucí v odborném vzdělávání a subjekty ze světa praxe, posílení mezinárodního rozměru odborného vzdělávání, prohloubení spolupráce s partnerskou ADC College v Londýně a Městským úřadem města Bad Neustadt an der Saale a v neposlední řadě také zlepšení odborných profesních i jazykových kompetencí účastníků jednotlivých zahraničních odborných praxí.

Cílovou skupinou tohoto projektu jsou žáci maturitních oborů vzdělávání hotelnictví, cestovní ruch a gastronomie, kteří se mohou prostřednictvím projektu připravit na vstup na evropský trh práce, a tím posílit i svou konkurenceschopnost na tomto pracovním trhu. Žáci budou svou odbornou praxi vykonávat v hotelích a gastronomických zařízeních na následujících pozicích: recepční, kuchař, obsluha a pracovník cateringového týmu. I v Londýně budou žáci pracovat na různých pozicích v hotelích, restauracích, stravovacích provozech, cestovních agenturách a cestovních kancelářích. V průběhu odborné praxe se stážisté seznámí s potenciálem cestovního ruchu v Německu/Velké Británii, spolkové zemi Bavorsko a městě Bad Neustadt/metropoli Londýně, praktickým chodem městského informačního centra a získají rovněž přehled o společenském a kulturním životě ve městě Bad Neustadt/v hlavním městě Londýně. Žáci se dále seznámí s pracovním prostředím jednotlivých gastronomických zařízení, poznají moderní trendy německé/britské gastronomie, seznámí se s tradiční národní i regionální kuchyní. Za důležitý přínos zahraniční praxe je považováno i zlepšení jazykových kompetencí plynoucí z nutnosti komunikovat výhradně v cizím jazyce. Certifikace absolvované stáže (Europass-mobility, ECVET, reference) se stane prostředkem ke zvýšení šancí na domácím i evropském trhu práce.

Úspěšná realizace projektu prohloubí evropskou spolupráci mezi školou jakožto institucí poskytující odborné vzdělávání a konkrétními firmami a subjekty na trhu práce, což povede k posílení mezinárodního rozměru vzdělávání a internacionalizaci školy jako takové. Realizací projektu se dále zvýší prestiž školy.

Praxe v Evropě

2015-1-CZ01-KA102-013622

PŘÍJEMCE GRANTU:

Obchodní akademie a Střední odborná škola generála Františka Fajtla, Louny, příspěvková organizace
www.oasoslouny.cz

Projekt je zaměřen na odbornou praxi v zahraničí pro žáky oborů vzdělání obchodní akademie a ekonomické lyceum. Žáci zdokonalí své obchodní znalosti, rozšíří jazykové vybavení o terminologii, seznámí se s účetnictvím a souvisejícími právními předpisy UK, ověří si schopnost aplikace svých teoretických vědomostí do praxe, seznámí se s reálnou obchodní komunikací, s požadavky na pracovní disciplínu a plnění povinností v zahraničí a osvojí si pracovní návyky, které jim umožní ucházet se o atraktivní pracovní pozice. Všichni účastníci si zlepší jazykové schopnosti, naučí se toleranci a soudržnosti, samostatnosti a schopnosti rozhodovat se a nést odpovědnost. Tyto získané dovednosti a postoje povedou k celkovému osobnímu rozvoji.

Pro účely monitorování, validace a diseminace projektu budou účastníci vyplňovat deník odborné stáže, který po návratu předloží koordinátorce a na jehož základě zpracují i prezentaci o své stáži s použitím fotodokumentace a popisem své pracovní činnosti, s charakteristikou a organizací své firmy, získanými dovednostmi a kompetencemi. Prezentace a deník odborné praxe budou podkladem pro hodnocení praxe.

Cílem projektu je zvýšení kvality odborné přípravy žáků, a tím zlepšení výchozí pozice účastníků při vstupu na pracovní trh. Mezi další cíle projektu patří též posílení jazykových schopností, sebevědomí, zlepšení sociálních a interkulturních kompetencí, motivace účastníků k dalšímu vzdělávání se, uplatnění získaných informací u nás, odstranění bariér. Stáže pozitivně ovlivní i ostatní žáky školy. Šíření projektu bude zajištěno oficiální prezentací a neformálně samotnými účastníky, což zvýší prestiž školy a ovlivní i budoucí nábor žáků ZŠ. Stáže budou certifikovány Europasse-mobility a certifikáty partnerských organizací.