

Vážené uchazečky, vážení uchazeči,

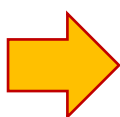
rádi bychom Vám usnadnili výběr a přihlášení na střední školu. Protože se nemohou konat tradiční Dny otevřených dveří, připravili jsme pro Vás odpovědi na otázky, které nám uchazeči o studium v minulých letech nejčastěji pokládali. Věříme, že Vám následující text a obrázky pomohou ve Vašem rozhodování.

Jaké obory škola otevírá pro přijímací řízení?

Tradičně přijímáme žáky do tříletých gastronomických oborů zakončených výučním listem.



65-51-H/01	Kuchař-číšník	Školní vzdělávací program Kuchař
65-51-H/01	Kuchař-číšník	Školní vzdělávací program Číšník
65-51-H/01	Kuchař-číšník	Školní vzdělávací program Kuchař-číšník
29-54-H/02	Cukrář	Školní vzdělávací program Cukrář



Nově otevíráme kombinovaný čtyřletý obor Gastronomie PLUS zakončený maturitní zkouškou s možností získání výučního listu oboru Kuchař-číšník.

65-41-L/01	Gastronomie PLUS	Školní vzdělávací program Gastronomie
------------	------------------	---------------------------------------

Pro absolventy tříletých oborů nabízíme dvouleté nástavbové studium zakončené maturitní zkouškou.

64-41-L/51	Podnikání	Školní vzdělávací program Podnikání
------------	-----------	-------------------------------------

Jaké je uplatnění absolventů školy?

Vzhledem k charakteru odvětví, které zajišťuje základní a trvalé potřeby lidí, má práce v oboru gastronomie nejen bohatou tradici, ale i perspektivu. Díky kvalitnímu vzdělání jsou absolventi naší školy ochotně a bez problémů přijímáni zaměstnavateli všech typů gastronomických provozoven. V praxi působí i řada mediálně známých odborníků mezi kuchaři, cukráři a barmany, kteří naši školu studovali.

ÚSPĚŠNÍ ABSOLVENTI ŠKOLY



Patrik Bečvář

vyhledávaný šéfkuchař



Radek David

vyhledávaný šéfkuchař



Přemysl Douša

vyhledávaný šéfkuchař



Filip Jančárek

úspěšný barman



Mirek Kalina

vyhledávaný šéfkuchař
porotce soutěže
MasterChef Česko



Ondřej Koráb

vyhledávaný šéfkuchař



Jiří Král

vyhledávaný šéfkuchař



Bc. Miroslav Kubec

prezident Asociace
kuchařů a cukrářů ČR



Roman Paulus

vyhledávaný šéfkuchař,
držitel Michelinové hvězdy



Jan Punčochář

vyhledávaný šéfkuchař
porotce soutěže
MasterChef Česko



Filip Sajler

vyhledávaný šéfkuchař



Jaroslav Sapík

vyhledávaný šéfkuchař



Pavel Sapík

vyhledávaný šéfkuchař



Václav Stárek

prezident Asociace
hotelů a restaurací ČR



Ivan Vodochodský

kuchař, producent



Václav Vojtř

úspěšný barman

Kde získám přihlášku a informace k jejímu vyplnění?

Přihláška a pokyny k vyplnění jsou k dispozici na webu školy v záložce Uchazeči o studium, výběr Přihlášky ke studiu. www.souukrbu.cz/uchazeci-o-studium/prihlasky-ke-studiu/

Jaká jsou kritéria pro přijetí ke studiu?

Kritéria pro přijetí ke studiu se liší podle oborů vzdělání. Obory Kuchař, Číšník, Cukrář, Kuchař-číšník – především je to průměr známek maximálně do 2,95 a zdravotní způsobilost. Přijímací zkoušky pro tyto obory se nekonají.

Obor Gastronomie PLUS – především je to průměr známek maximálně do 2,45; zdravotní způsobilost a výsledek školní přijímací zkoušky.

Přesně stanovená kritéria pro přijetí do jednotlivých oborů najdete na webu školy v záložce Uchazeči o studium, výběr Kritéria pro přijetí.

www.souukrbu.cz/uchazeci-o-studium/kriteria-pro-prijeti/

Mám šanci dostat se k vám na školu?

Jsme velká škola a naše kapacita je dostatečná, abychom mohli přijímat více žáků.

Pokud splníte kritéria přijímacího řízení, pravděpodobně budete přijati. V posledních letech jsme všichni zájemce, kteří kritériím vyhověli, přijali.

Kde a jak probíhá odborný výcvik?

Odborný výcvik zajišťuje škola, a to na základě smlouvy mezi školou a gastronomickými provozovny.

V tříletém oboru budete týden ve škole a týden v reálném gastronomickém prostředí (pražské hotely, restaurace, kavárny, cukrárny, provozovny společného stravování, školní pracoviště) pod vedením učitelů odborného výcviku a instruktorů.

V maturitním oboru Gastronomie PLUS budete v prvním až třetím ročníku každý týden dva dny na praxi v pražských hotelech, restauracích a kavárnách.

Při praktickém vyučování získáte za Vaši produktivní činnost a kvalitní výsledky finanční odměnu.

Na jakých pracovištích probíhá odborný výcvik?

Naše pracoviště jsou na území Prahy. Po dobu studia vystřídáte minimálně tři druhy gastronomických zařízení. Od velkých hotelů, přes restaurace, kavárny, cukrárny až po moderní provozovny společného stravování.

Přehled pracovišť odborného výcviku najdete na webu školy v záložce O škole, výběr Praktická výuka - www.souukrbu.cz/prakticka-vyuka/

Na pracovištích odborného výcviku nebo ve škole se budete moci seznámit s nejlepšími odborníky svých oborů. Někteří z nich svoji kariéru začali právě v naší škole.

NĚKTEŘÍ ODBORNÍCI, SE KTERÝMI AKTIVNĚ SPOLUPRACUJEME



PAVLÍNA BERZSIOVÁ
VICEPREZIDENT ASOCIACE
CUKRÁŘŮ A KUCHARŮ ČR

Pavlína Berzsiová

úspěšná cukrářka, viceprezidentka Asociace
kuchařů a cukrářů ČR



František Buchal

úspěšný cukrář



Marek Fichtner
Executive chef Červený Jelen
porotce Masterchef

Marek Fichtner

vyhledávaný šéfkuchař
porotce soutěže
MasterChef Česko



Helena Fléglová

úspěšná cukrářka



Václav Jahn

úspěšný barman



Zdeněk Javorský

lektor barmanských kurzů



Petr Koukolíček

vyhledávaný šéfkuchař
kuchař úspěšný
v molekulární kuchyni



Roman Paulus

vyhledávaný šéfkuchař
držitel Michelinské
hvězdy



Jan Pípal

vyhledávaný šéfkuchař



Martin Polanecký

úspěšný cukrář



Jan Punčochář

vyhledávaný šéfkuchař
porotce soutěže
MasterChef Česko



Jiří Roith

autor výukového
projektu Kulinářské
umění



Filip Sajler

vyhledávaný šéfkuchař,
znáte také z pořadu
Kluci v akci



Lukáš Skála

úspěšný cukrář



Jiří Štíft

vyhledávaný šéfkuchař

Platí se za školu, a kým je zřízena?

Školné se neplatí, jsme státní škola. Zřizovatelem je Hlavní město Praha. Žáci dostávají zdarma jednu sadu pracovního oblečení. Sami si financují pomůcky ke studiu – např. učebnice, sešity.

Jak je škola vybavena?

Škola má velmi dobré podmínky pro vzdělávání žáků v teoretické i praktické výuce. Naší chloubou je moderní Kulinářská učebna a odborné učebny pro výuku všech oborů. Ve všech standardních učebnách je vybavení pro multimediální výuku, všude je připojení na internet včetně Wi-Fi pro žáky. Disponujeme čtyřmi počítačovými učebnami, velkým venkovním sportovním areálem a dvěma tělocvičnami s posilovnou. V hlavní budově je školní kuchyně a jídelna, kavárna a kantýna. Také nabízíme řadu služeb pro žáky ve studijním oddělení s možností zapůjčení knih a učebních materiálů.

Doporučujeme navštívit virtuální prohlídku školy na webu školy v záložce O škole, výběr Virtuální prohlídka - www.soukrbu.cz/virtualni-prohlidka/



Nová kulinářská učebna



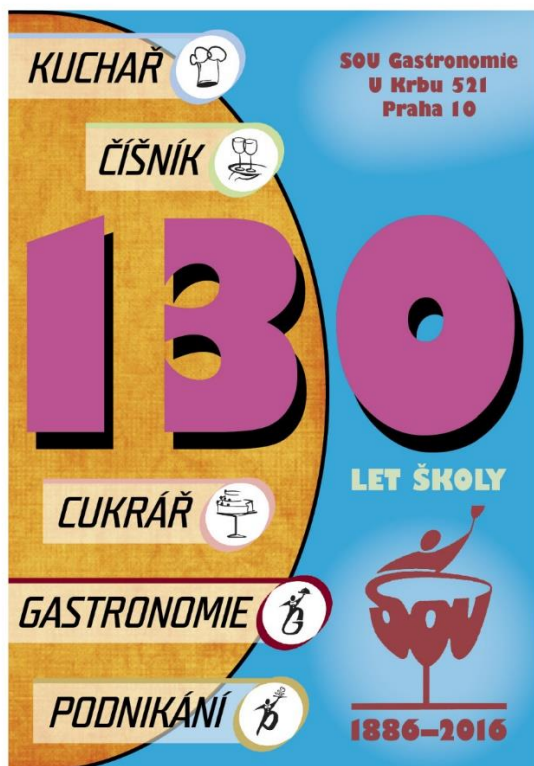
Škola nabízí špičkové zázemí pro různé sporty

Jak probíhá výuka ve škole?

Ve škole probíhá teoretické vzdělávání podle stálého rozvrhu od 8:00 hodin. Střídá se lichý a sudý týden, kdy se žáci tříletých oborů střídají ve škole a na pracovištích odborného výcviku. Žáci mají volno na oběd, výuka končí nejpozději v 16:00 hodin, ve středu vždy nejdéle v 15:05 hodin a v pátek se učí do 13:20 hodin. Pedagogický sbor je stabilní a tvoří ho kvalifikovaní učitelé včetně zkušených odborníků z gastronomické praxe. Škola je plně připravena na případnou distanční výuku.

Proč si mám vybrat právě vaši školu?

Naše škola je hodnocena jako jedno z nejlepších vzdělávacích zařízení v oboru. Nabízíme kvalitní vzdělání zdarma. Využíváme nejmodernější prostředky pro výuku. V oblasti gastronomie máme více než 100letou tradici. Máme jasný řád a pravidla, uplatňujeme individuální přístup k žákům, zajímáme se o jejich výsledky, pomáháme řešit jejich problémy. Ve škole pracuje školní psychologka a funguje školní poradenské pracoviště. Klima je přátelské a zaměstnanci vstřícní. Nabízíme Vám plnou podporu a motivaci. Pro všestranný rozvoj každého z Vás připravujeme mnoho odborných i jiných akcí.



Střední odborné učiliště gastronomie je škola se skutečně dlouhou tradicí. V roce 2016 oslavila škola velké výročí - 130 let od svého založení.



Pro Certifikát Asociace kuchařů a cukrářů ČR za vysokou úroveň odborné výuky splňujeme kritéria jako jediná státní pražská škola.



Čestné uznání Hospodářské komory ČR za vysokou úroveň praktické přípravy získáváme každoročně.



Ocenění Asociace hotelů a restaurací ČR jsme získali jako první škola vůbec, z pražských škol dosud jediná.



Naši absolventi patří ve srovnání s jinými školami v ČR mezi nejúspěšnější. Každoročně splní mnoho žáků školy kritéria pro udělení osvědčení Hospodářskou komorou ČR pro nejlepší absolventy.



Kvalitu školy stvrzuje také Česká školní inspekce.

Poslední zprávu z kontroly školy ČŠI najdete na webu školy v záložce O škole, výběr Inspekční zpráva
www.souukrbu.cz/inspekcní-zprava/

SOU gastronomie U Krbu Praha USILUJE O BEZPEČNÉ KLIMA

Pedagogové školy absolvovali v roce 2018 program
MINIMALIZACE ŠIKANÝ

Program je zaměřen na:
Zavedení účinných pravidel a procesů na vytváření bezpečného klimatu v celé škole
Zvýšení citlivosti pedagogů na projevy úmyslného ubližování
Zlepšení schopnosti sboru školy čelit šikaně

Renata Vordová
Renata Vordová
odborná garantka programu




Milan Kotík
Milan Kotík
manažer programu, AISIS, z. ú.



Jsme škola, která pečuje o bezpečí žáků a vytrvale usiluje o přátelské klima.

KLUB EKOLOGICKÉ VÝCHOVY
propůjčuje na léta 2019-2021
titul
ŠKOLA
UDRŽITELNÉHO ROZVOJE
3. STUPNĚ

STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ GASTRONOMIE,
108 00 PRAHA 10, U KRBU 45/521



Doc. PaedR. RNDr. MILADA ŠVECOVÁ, CSc.
předsedkyně
Klubu ekologické výchovy

Praha 2019

Jsme ekologicky smýšlející škola. Žáky vedeme k trvale udržitelnému rozvoji. Pro potřeby školy užíváme elektromobil.


Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Střední odborné učiliště gastronomie, Praha 10

*Partner sekce
veřejného stravování AKC ČR*

27. dubna 2019



Tyto certifikáty stvrzují aktivní spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR.

Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Střední odborné učiliště gastronomie, Praha 10

*Certifikované krajské vzdělávací
centrum sekce veřejného
stravování AKC ČR*

27. dubna 2019





www.kulinarskeumeni.cz



Žáci se učí podle nejmodernějších trendů - elektronická učebnice pro přípravu pokrmů Kulinářské umění v nové kulinářské učebně.

Jaké další aktivity škola nabízí?

- Kurzy vedené odborníky z praxe – barmanský, baristický, someliérský, kurzy pro kuchaře nebo cukráře
- Přednášky, semináře, kluby na různá témata – moderní trendy ve studené a teplé kuchyni, nové techniky v umělecké cukrařině nebo zážitkové umění číšníků-barmanů, sportovní a kulturní akce
- Stáže ve špičkových gastronomických provozech
- Při vaší praxi – odborném výcviku máte možnost účastnit se odborných školení a kurzů pořádaných přímo na pracovišti.
- Exkurze – na bio farmách, do vinařství, pivovarů, potravinářských provozů
- Návštěvy gastronomických a uměleckých výstav, muzeí, divadel a kulturních akcí
- Soutěže - školní soutěže jak odborné, tak např. sportovní turnaje, soutěže v různých předmětech
- Připravujeme žáky na celostátní nebo mezinárodní soutěže, ve kterých dosahují vynikající výsledky.



S kým škola spolupracuje?

Škola spolupracuje s mnoha institucemi a firmami z různých oblastí, které podporují školu při její činnosti.



Jaké má škola aktivity za hranicemi ČR?

Spolupracujeme s nejbližšími sousedy – školami v Německu, na Slovensku a v Polsku. Nabízíme zahraniční praxe ve Švýcarsku a v Itálii. Pravidelně se účastníme mezinárodních gastronomických soutěží v Německu a v Itálii. Plánujeme rozvoj dalších aktivit v zahraničí.

Jaká je dopravní dostupnost školy?

Velmi dobrá ze všech částí Prahy i z jejího okolí. Popis cesty do školy najdete na webu školy v záložce Kontakty, výběr Dopravní dostupnost

www.souukrbu.cz/kontakty/dopravni-dostupnost/

Má škola k dispozici internát nebo domov mládeže?

Škola nemá internát ani domov mládeže, ale můžeme poskytnout kontakty na tato zařízení.

Zajišťuje škola stravování žáků?

Ano, ve vlastní školní jídelně. K dispozici je také kavárna a kantýna. Ve škole je několik automatů na občerstvení.

Máte další otázky? Neváhejte nás kontaktovat na telefonních číslech:

274 019 111; 274 019 132; 778 713 385; 602 549 316; 602 549 329; 602 549 326.

**Těšíme se na Vás, jsme připraveni Vás
vzdělávat v překrásném světě zvaném GASTRONOMIE.**