

## Vítame sviatky jari



VÍTAME SVIATKY

JARÍ



**Spojené  
s ukázkou slávnostného stolovania,  
prípravou a ochutnávkou veľkonočných  
pochúťok**



Dňa 20.3.2013 v školskej jedálni

Na príprave ukážky sa podieľali žiaci II.C pod vedením MOV p.Jakabovej.



## 13.12. 2013 Vianočný bazár SOŠ



Vianočnú atmosféru v našej škole sa žiaci III.A odboru pracovník marketingu dňa 13.12.2012 rozhodli oživiť prípravou Vianočného bazáru, na ktorom predávali svoje vlastné výrobky, ktoré zhotovili na hodinách odborného výcviku pod vedením svojich učiteliek - Ing. Márie Bučkovej a Ing. Zuzany Foltánovej.

Tvorivá atmosféra počas prípravy vianočných ozdôb bola výborná, žiaci si vyskúšali svoje šikovné prsty a ich zmysel pre kombináciu farieb a ich úsilie bolo korunované širokým sortimentom vlastnoručne vyrobených výrobkov z farebného papiera, zbytkov obuvníckeho materiálu, korálok a vianočných reťazí. Taktiež predviedli svoju zručnosť a talent vo využití počítača prípravou vlastných kalendárov na rok 2013 na vysokej grafickej úrovni.

Žiaci si pripravili stánok v jedálni našej školy, kde naaranžovali svoje výrobky a tiež ukázali návštevníkom ich praktické použitie, napríklad pri slávnostnej úprave vianočne prestretých stolov. Vyskúšali si aj cenový marketing, kde operatívne reagovali a prispôbovali ceny výrobkov podľa dopytu. Celá akcia prebehla vynikajúco a tržby nahradili podstatnú časť nákladov. Nepredané výrobky sme využili na ozdobu vianočného stromčeka pred zborovňou školy.

Skúsenosti z takejto akcie určite ešte využijeme pri príležitosti Veľkonočných sviatkov, kde pripravíme pre žiakov, zamestnancov aj návštevníkov školy bohatú ponuku.

Obrázky z celej akcie si môžete pozrieť v pripojenej fotogalérii na webovej stránke školy.

Pre web pripravila: Ing. Zuzana Foltánová

---

## Ukážka vianočného pečiva a vianočnej dekorácie



## *Ukážka vianočného pečiva a vianočnej dekorácie*

Žiaci učebného odboru kuchár a čašník, servírka v rámci odborného výcviku pripravili ukážku vianočného pečiva spojenú s ochutnávkou a vianočnou dekoráciou. Pripravené drobné pečivo a medovníčky všetkým veľmi chutili a boli vhodnou inšpiráciou pred blížiacimi sa vianočnými sviatkami.

Žiaci svoje výrobky prezentovali v priestoroch ŠJ a v reštaurácii Educa, kde si ich mohli prezrieť stravníci, žiaci, zamestnanci i ostatní návštevníci školy. Žiakov práca bavila a bola nevšedným spštením ich odborného výcviku.



.....

**Súťaž Skills Slovakia - Gastro Junior**

**Martina Šatková III.roč.učebný odbor čašník,servírka**

**postup do celoslovenského kola- Blahoželáme**





Spojená škola Partizánske, organizačná zložka Stredná odborná škola sa zapojila do súťaže organizovanej Klubom mladých kuchárov a čašníkov pod záštitou MŠ SR. Súťažilo sa v dvoch kategóriách – kategórii kuchár a kategórii čašník. Spojenú školu v semifinálovom kole, ktoré sa konalo 4.12. 2012 v Rimavskej Sobote reprezentovala žiačka III. ročníka učebného odboru čašník, servírka Martina Šatková.

Úlohou súťažiacich bolo prestretie slávnostnej tabule s témou „ JESEŇ“ , príprava espressa, cappuccina a kávového nápoja a komunikácia s hosťom v stanovenom časovom limite. Hodnotila sa osobná hygiena a profesijný vzhľad súťažiaceho, použitie vhodného inventáru, zručnosť organizácie práce, rýchlosť a elegancia pri vykonávaní úlohy, vzhľad a chuť pripravených nápojov, komunikácia s hosťom a celkový dojem.

Žiačka Martina Šatková si v súťaži počínala veľmi dobre a postúpila do celoslovenského kola, ktoré sa bude konať v januári 2013 na výstavisku Incheba v Bratislave.

Odbornú pomoc pri príprave žiačky na súťaž poskytol hotel Residence Donovaly, v ktorom žiačka vykonáva odborný výcvik.

.....

## DNI MAĎARSKEJ KUCHYNE



22.11. – 23.11.2012 REŠTAURÁCIA EDUČA  
**JEDÁLNY LÍSTOK**

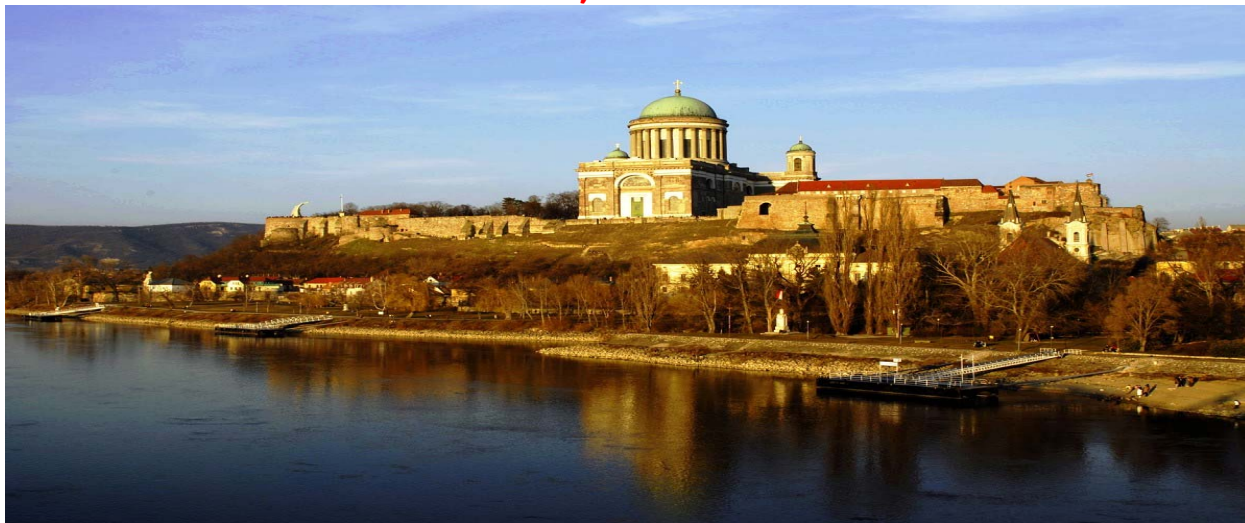
**22.11.2012**

**0,33 L**  
**0,50€**

**SLEPAČIA POLIEVKA UJHÁZY**

**120G/160G MAĎARSKÝ GULÁŠ, KYSNUTÁ KNEDĽA**  
**2,35€**

**120G/200G BALATONSKÝ PLAMEŇ, DUSENÁ RYŽA,**  
**ZELENINOVÉ OBLOŽENIE**  
**2,35€**



**23.11.2012**

**0,33L BEĎÁRSKA POLIEVKA**

**0,50€ 120G/110G/50G UHORSKÁ**  
**ROŠTENKA, ZEMIAKOVÉ HRANOLKY,**  
**TATÁRSKA OMÁČKA**

**2,35€ 120G/200G**  
**KURACÍ PAPRIKÁŠ, PRÍLOHOVE HALUŠKY 2,35€**

**JEDLÁ PRIPRAVUJÚ ŽIACI SOŠ ODBOR KUCHÁR POD VEDENÍM**  
**MAJSTERIEK ODBORNEJ VÝCHOVY**

**PRAJEME VÁM DOBRÚ CHUŤ !**

**Nutná objednávka deň vopred.**

**Tel.: 7479131**

**V dňoch 22.11. – 23.11. 2012 pripravili žiaci učebného odboru**  
**kuchár a čašník, servírka v reštaurácii Educa gastronomickú akciu**  
**pod názvom „ DNI MAĎARSKEJ KUCHYNE.“**

**Podávali sa jedlá typické pre maďarskú kuchyňu, ako maďarský guláš, balatonsky plameň, uhorská roštenka a ďalšie.**

**Typickú chuť jedál dopĺňala výzdoba v duchu maďarských tradícií.**

---

## Úspech v Žiline

### "ŽILINSKÁ GASTRONOMICKÁ JESEŇ."



Dňa 20.11.2012 sa v hoteli Holiday Inn v Žiline uskutočnil 1.ročník celoslovenskej súťaže v príprave jedál teplej a studenej kuchyne a dezertov „Žilinská gastronomická jeseň.“ Organizátorom súťaže bol ŽK SZKC Žilina.

Súťažilo sa v dvoch kategóriách – kuchár a cukrár, SENIOR a JUNIOR.

V kategórii JUNIOR sa do súťaže zapojili študenti stredných odborných škôl a hotelových akadémií. Hodnotila sa originalita, precíznosť, obťažnosť a vystihnutie témy.

Spojenú školu, o.z. Stredná odborná škola v kategórii KUCHÁR – JUNIOR v súťaži reprezentoval žiak II. ročníka študijného odboru kuchár Ivan Lacuška.

V súťažnej disciplíne STUDENÁ KUCHYŇA – príprava troch rôznych predjedál sa umiestnil na veľmi peknom 2. mieste.





# ***Dni slovenskej kuchyne***



Žiaci učebného odboru kuchár a učebného odboru čašník, servírka pripravili v dňoch 23.10. – 25.10. 2012 pod vedením majsterek odbornej výchovy v rámci praktického vyučovania v reštaurácii EDUCA špeciálnu gastronomickú akciu

„DNI SLOVENSKEJ KUCHYNE“ .

Prezentovali svoje zručnosti pri príprave jedál typických pre slovenskú kuchyňu – bryndzové halušky, pečené kačacie stehná, zemiakové lokše, slivkové knedle s makom, domáca zabíjačka, zemiakové placky a iné.

Uskutočnená akcia mala veľký úspech, čo je pre žiakov inšpirujúce pre ich ďalšiu odbornú prípravu.

---

## *Exkurzia obuvníkov 23.10.2012*



### **Exkurzia vo firme SALI**

Dňa 23.10.2012 sa žiaci učebného odboru výroba obuvi a výroba koženej galantérie zúčastnili odbornej exkurzie vo firme Sali v Partizánskom. Žiakov privítal, sprevádzal a s výrobným procesom oboznámil majiteľ firmy pán Bálež. Žiaci mali možnosť vidieť výrobné operácie, s ktorými sa bežne na svojom pracovisku odborného výcviku nestretávajú a porovnať svoju prácu s prácou pracovníkov firmy.

### **PRAX ŽIAKOV ŠTUDIJNÉHO ODBORU**

**PRACOVNÍK MARKETINGU – CESTOVNÝ RUCH ŠKOLSKÝ ROK 2012/2013**







V tomto školskom roku sa nám úspešne podarilo rozbehnúť súvislú prax pre žiakov študijného odboru v prekrásnom horskom hoteli REMATA. Naše prvé lastovičky boli študenti IV.A triedy, ktorí začali svoju prax dňa 24.9.2012 a stali sa tak na týždeň členmi pracovného kolektívu tohto hotela.

Takáto odborná prax je pre študentov veľmi dôležitá, pretože iba v takomto zariadení majú možnosť pochopiť to, čo sa

teoreticky na vyučovaní a odbornom výcviku naučia. Tieto skúsenosti sú neoceniteľné aj v ich ďalšom živote a mnohým otvoria dvere na trh práce. Svojou šikovnosťou môžu presvedčiť vedenie hotela, že sú tými pravými zamestnancami, ktorí by tam mohli pracovať, čo sa prejavilo hneď po prvom turnuse našich študentiek, ktoré získali od vedenia hotela ponuku na letnú platenú brigádu a možno, ak presvedčia svojimi schopnosťami, získajú aj pracovnú zmluvu na dlhší čas.

Vedenie hotela pripravilo vynikajúce podmienky pre prácu našich študentov a to od ubytovania, stravovania až po vyplnenie voľného času v relax-centre hotela. Dúfame, že naši študenti budú naďalej šíriť dobré meno našej školy svojou prácou a svojimi vedomosťami a po ukončení svojho štúdia budú mať praktické skúsenosti, ktoré môžu užítkať na trhu práce.

Dátum: 1.10.2012

Koordinátor praxe: Ing. Zuzana Foltánová

Prvé účastníčky praxe na Remate :

Zuzana Repiarová  
Martina Krepušová  
Ivana Chrenová  
Barbora Danielová



////////////////////////////////////