Úspěšná družstevní škola v Žatci



Škola už něco pamatuje...

Na začátek se sluší začít jubilantkou, i když pravda jsme to výročí trochu prošvihli. Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD, Žatec, s. r. o., totiž své 60. narozeniny oslavila již v roce 2019.

Zdatní počtáři si už jistě vypočítali, že škola byla založena v roce 1959. K tomu dodáme, že od roku 1993 je školou soukromou.

Jaké jsou tu obory?

Maturitu zde studenti skládají v oborech Hotelnictví, Ekonomika a podnikání, Gastronomie. Výuční list lze získat **v oborech Kuchař-číšník** a od září 2017 také **v oboru Výrobce potravin se zaměřením Sladovník-Pivovarník**. Jak jinak, vždyť jsme v Žatci. Kdo by se nespokojil ani s touto nabídkou, může využít nástavbové studium pro absolventy učňovských oborů. V rámci nástavby se mohou zájemci v denním či dálkovém studiu vzdělávat v oboru Podnikání.

Atraktivní obor Sladovník-Pivovarník očekává v tomto školním roce své první absolventy, budoucí sládky. Kromě 16 chlapců to bude i 1 nová sládková. Praktické zkušenosti studenti sbírají hned v pěti pivovarech – Žatecký pivovar, pivovary v Lounech, Oseku, Frýdlantě a v Ústí nad Labem.

Workshopy a zkušenosti ze zahraničí

Pro všechny studenty jsou připravovány **nejrůznější odborné kurzy a workshopy, které jim zpestřují výuku**, ale zároveň se na nich účastníci naučí spoustu věcí potřebných pro budoucí praxi. Za všechny workshopy zmiňme alespoň **Čepování piva** a workshop člena Kanadské kulinářské federace pana Hlase na téma Moderní světové trendy.

Studenti sbírají zkušenosti i v zahraničí. V rámci projektu Erasmus+ prohlubovala více než stovka studentů své zkušenosti v restauracích a hotelech v Německu. Další vyrazili na zkušenou do Itálie, Řecka nebo na Slovensko.

Úspěšní studenti, studentky i celá škola

Moderní výukový přístup nese samozřejmě ovoce. Studenti získali ocenění Juniorský mistr republiky a 2. vicemistr republiky ve flair stylu, v soutěžích v čepování piva se pyšní prvním místem v Chodovar Cupu i Heineken Cupu. Pozadu nezůstávají ani kuchaři, kteří uspěli na Gastro junior – Bidvest Cupu, Gastro soutěži Kraslice nebo Gastro Labe 2018.

Škola sama úspěšně pod záštitou hejtmana Ústeckého kraje pořádá Žatecký Cup, na kterém soutěžící prezentují své barmanské a baristické dovednosti a umění čepování piva.

Úspěšnost školy dokládá také celá řada ocenění, která získali buď jednotliví pedagogové, nebo škola jako celek. Ve školním roce 2017/2018 obsadila **3. místo v soutěži Dobrá střední škola v Ústeckém kraji** nezřizovaná krajem. Za získanou finanční odměnu škola mohla vybudovat a v roce 2019 otevřít **vlastní školní mikropivovar**.

V roce 2019 udělila Asociace hotelů a restaurací žatecké škole titul **Škola roku 2019** za přínos v oblasti gastronomie.

Škola si titul opravdu zaslouží, protože pro praktickou přípravu svých žáků dělá první poslední. V září 2018 tak zahájila **provoz ve zrekonstruované cvičné školní kuchyni – Gastrolaboratoři, jejíž součástí je i pekárna a prostor pro cukráře.**

A co dál?

Velké plány má škola i do budoucna. V září 2020 by se měl otevřít **nový atraktivní maturitní obor Hotelnictví se zaměřením na cestovní ruch a animační činnost**. Škola chystá **nový mezinárodní projekt, měsíční stáže pod odborným vedením v hotelích v severní Itálii, zejména v Miláně**

Určitě tedy není troufalé tvrdit, že o úspěších školy i jejích jednotlivých studentů budeme slýchat stále častěji.