

Baví Vás vaření a
kulinářské umění?

Chcete se realizovat v přípravě
gastronomických specialit
nebo pokračovat

v maturitním nastavbovém studiu?

Zajímají Vás témata jako:

- Kurzy: barmanský, baristický, someliérský, studená kuchyně, vyřezávání ovoce a zeleniny
- Gastroakademie Kraje Vysočina
- Praxe ve školní restauraci a kuchyni
- Kulinářské umění



Přihlaste se do učebního oboru
KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

spolupráce s významnými partnery v oblasti gastronomie



+420 566 780 256
www.oahstrebic.cz
info@oahstrebic.cz



65-51-H/01 Kuchař-číšník

Název předmětu	Zkratka	Počet vyučovacích hodin týdně v ročníku		
		I.	II.	III.
Český jazyk	CEJ	2	1	1
Anglický jazyk	ANJ	2	2	2
Konverzace v AJ	KAJ	0	1	1
Občanská nauka	OBK	1	1	1
Základy přírodních věd	ZPV	1,5	1,5	0
Matematika	MAT	2	1,5	1
Kulturní a literární výchova	KLV	1	0,5	0,5
Tělesná výchova	TEV	1	1	1
Informační technologie	INT	1	1	1
Ekonomika	EKO	1	1,5	2
Technologie	TCH	1,5	1	2
Potraviny a výživa	POV	1	1	1
Odborný výcvik	ODV	15	15	15
Stolníčení	STL	1,5	1	2
Obchodní korespondence	OBK	1	1	0

- medailová umístění v republikových soutěžích
- zařazena výuka moderních kuchařských technik, např. Kulinářské umění dle Jiřího Roitha
- rozšíření kvalifikace prostřednictvím specializačních kurzů (barmanský kurz, studená kuchyně, vyřezávání ovoce a zeleniny)
- praxe v moderní školní kuchyni a na pracovištích v regionu
- využívání nových trendů a technologií současné gastronomie
- získání Europassu (mezinárodně uznávaný doklad o vzdělání pro práci v EU) a ocenění Hospodářské komory ČR
- ve škole možnost navazujícího nástavbového studia s maturitní zkouškou – Podnikání

Úspěchy Obchodní akademie a Hotelové školy Třebíč

Mezinárodní úspěchy:

- **Gastrofestival Nitra** – umístění na předních místech (zlaté a stříbrné medaile)

Významné akce:

- **Programu Erasmus +** každoroční krátkodobé a dlouhodobé stáže žáků v evropských zemích (Španělsko, Rakousko, Portugalsko, Kanárské ostrovy, Irsko)
- **Rauty a bankety** pro významné sociální partnery v regionu
- **Recepce v rámci Zámeckých koncertů** pod záštitou hraběnky Haugwitz na zámku v Náměšti nad Oslavou

Spolupráce:

- **Národní památkový ústav** – praxe na zámcích Karlštejn, Rožmberk, Nové Hradky, Vranov nad Dyjí a další
- **Vojenská a lázeňská rekreační zařízení (VOLAREZA)**, praxe v hotelích v Měříně, Bítově, Vranově nad Dyjí
- **Wellness hotel Zámek Valeč**
- **MANN+HUMMEL, ČEZ prodej, HTK Třebíč aj.**, praxe zejména u oboru Obchodní akademie
- **Gastroakademie** – projekt ve spolupráci s top hotely a restauracemi Vysočiny
- praxe v hotelech a ve významných turistických destinacích

Ocenění školy:

- **Vyslanecká škola Evropského parlamentu**
- „**Prestížní hotelová škola v České republice**“, Certifikace kuchařů a cukrářů ČR
- Status „**FairTrade škola**“ – první na Vysočině
- Partnerská škola **Cambridge P.A.R.K.**, Cambridgeské zkoušky pořádané přímo ve škole
- **eBezpečná škola** Kraje Vysočina
- **Akreditace Erasmus** v oblasti vzdělávání a školství
- Management kvality **ISO 2001:2016**
- prezentace žáků oboru na akcích města Třebíč a Kraje Vysočina

Zázemí školy

- Ubytování na vlastním domově mládeže
- Školní stravování ve školní jídelně či centrální jídelně
- Dva sportovní pavilony, posilovny
- Provozovny pro veřejnost – školní restaurace, školní kadeřnictví