

Škola, která chutná

Gastronomie nás baví



MENU

STŘEDNÍ ŠKOLY GASTRONOMICKÉ
ADOLPHA KOLPINGA



www.ssgak.cz



Střední škola gastronomická Adolpha Kolpinga



@ssg_ak_zr

VŠEOBECNÉ INFORMACE

Končíte základní školu a nevíte, co dál? Pojďte studovat k nám!

Střední škola gastronomická Adolpha Kolpinga zahájila svoji činnost v roce 1995 pod názvem Střední odborné učiliště Adolpha Kolpinga. Škola se nachází ve Žďáře nad Sázavou, který leží ve východní části Českomoravské vrchoviny a je součástí Kraje Vysočina.

Vzdělávání žáků tříletých učebních oborů je realizováno podle školních vzdělávacích programů (ŠVP). Studium probíhá tři roky v denní formě vzdělávání. Absolventi získají střední vzdělání s výučním listem.

KÓD A NÁZEV OBORU	ZAMĚŘENÍ	V ČEM SE ZDOKONALÍME
65–51–H/01	KUCHAR	kuchyně – teplá a studená, dietní a bezlepková, zdravá a racionální
65–51–H/01	ČIŠNÍK	barman, sommelier, barista, recepční, příprava slavnostních tabulí, komunikace a práce s hostem
29–54–H/01	CUKRÁŘ	cukrářská výroba – klasická a moderní, bezlepková, s náhradními sladidly (diaprodukty), výroba zmrzliny

SŠG Adolpha Kolpinga je financována jako státní škola, a proto u těchto oborů není vybíráno školné.

Absolventi tříletých učebních oborů mají možnost získat na naší škole rovněž střední vzdělání s maturitní zkouškou studiem

dvouletého nástavbového oboru 65-41-L/51 **GASTRONOMIE**

Studium probíhá dva roky v denní formě vzdělávání. Na nástavbovém studiu není vybíráno školné.

Žáci, kteří během praktické části výuky vykonávají produktivní činnost, získají zajímavé finanční odměny.

Navíc žáci, kteří dosahují výborných studijních výsledků, mohou v průběhu svého studia pobírat prospěchové stipendium.



29-54-H/01 CUKRÁŘ

Cílem vzdělávacího programu oboru cukrář - výroba je poskytnout žákům takové vzdělání, které je připraví pro jejich úspěšné uplatnění v potravinářském sektoru, zejména v cukrářské, případně cukrovinkářské výrobě, tj. v cukrárnách, pekárnách, hotelích a v obchodních zařízeních, která se zabývají prodejem cukrářských a cukrovinkářských výrobků.

Absolvent učebního oboru cukrář – výroba se stává středoškolsky vzdělaným pracovníkem s odborným vzděláním a získává vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

možnosti rozšíření kvalifikace v rámci studia na Střední škole gastronomické A. Kolpinga:

- kurz výroby čokoládových bonbonů
- kurzy karamelu
- semináře výroby moderních moučníků
- semináře bezpečnostních výrobků
- seminář jedlých květů
- kurzy modelování postaviček
- kurzy drátkování jedlých květů na dorty
- kurz zdobení perníku
- semináře nových technologií

Pro vyučené cukráře nabízíme přímé zprostředkování zaměstnání ve firmě **UNITED BAKERIES** v Praze a Karlových Varech (včetně ubytování).

65-51-H/01

KUCHAR – ČÍŠNÍK

ZAMĚŘENÍ **ČÍŠNÍK**

Cílem vzdělávacího programu oboru číšník – servírka je poskytnout žákům takové vzdělání, které je připraví pro jejich úspěšné uplatnění v gastronomických službách různých podnikatelských subjektů. Výuka je zaměřena na přípravu žáků v oboru číšník, resp. servírka.

Absolvent učebního oboru číšník - servírka se stává středoškolsky vzdělaným pracovníkem s odborným vzděláním a získává vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

**možnosti rozšíření kvalifikace
v rámci studia na Střední škole
gastronomické A. Kolpinga:**

- barmanský kurz
- sommelierský kurz
- baristický kurz
(kurz přípravy kávy)
- seminář čaje
- realizace prestižních banketů
a rautů





65-51-H/01 KUCHAŘ - ČÍŠNÍK ZAMĚŘENÍ **KUCHAŘ**

Cílem vzdělávacího programu oboru kuchař je poskytnout žákům takové vzdělání, které je připraveno pro jejich úspěšné uplatnění v gastronomických službách různých podnikatelských subjektů. Výuka je zaměřena na přípravu žáků v oboru kuchař, resp. kuchařka.

Absolvent učebního oboru kuchař se stává středoškolsky vzdělaným pracovníkem s odborným vzděláním a získává vysvědčení o závěrečné zkoušce a výtahový list.

možnosti rozšíření kvalifikace v rámci studia na Střední škole gastronomické A. Kolpinga:

- kurz mořské ryby a plody
- kurz přípravy steaků
- seminář bezlepkové kuchyně
- workshop pečení kváskového chleba
- seminář hmyz na talíři
- workshop jedlé květy
- programy racionální výživy
- účast na rautech a banketech

CHILL-OUT PO VYUČOVÁNÍ

... a když se ozve poslední zvonění, není třeba ze školy spěchat.

Co takhle si zahrát volejbal, jít si zaplavat, popovídat si v angličtině, vyzkoušet si přípravu sushi, připravit kvalitní kávu na profesionálním kávovaru, pořídit a zpracovat fotografii či video anebo si zalétat s dronem?



To a mnohem víc nabízí studentům školní středisko volného času.

Zkušení lektori a pedagogové poradí, jak se nenudit a zároveň aktivně relaxovat. A pro širokou veřejnost jsou připravovány atraktivní akce se zajímavými hosty, o nichž lze nalézt informace na webových a facebookových stránkách školy.



S TABLETEM V KUCHYNI?

Nově vybudovaná školní kuchyně je unikát splňující ty nejnáročnější požadavky top gastronomie. Je špičkově vybavená nejmodernějšími technologiemi, které jsou řízené digitálně. Profesionální gastronomickou techniku mohou žáci jednoduše ovládat prostřednictvím aplikace v tabletu či v mobilu i na dálku. A neskutečně je to baví. Stereotypy a bariéry ve vzdělávání u nás definitivně zmizely.



ŠKOLNÍ KAVÁRNY JSOU NABITÉ K PRASKNUTÍ

Na škole poskytují gastronomický zážitek dvě kavárny, ve kterých svoje spolužáky obsluhují naše servírky a číšníci. Najít v nich volné místo k sezení je nemožné. Výborná káva a fantastickou chuť zákusku, chce totiž každý prožít. Usměvavá obsluha, příjemné prostředí a pohodová atmosféra dělá ze školy místo, které je 100% COOL.



POMOC ŽÁKŮM SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI (SVP)

Odborně proškolení učitelé, moderní prostředí školy, nadstandardní vybavení a nejmodernější technologie nám umožňuje vyjít vstříc všem potřebám žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, a to nejen v oblasti teoretické výuky, ale rovněž v odborném výcviku. Manuálně zruční žáci, kteří na základní škole nebyli úspěšní, u nás vyniknou díky cílené a intenzivní práci.

Podporujeme všestranný rozvoj schopností a dovedností těchto žáků na základě našich bohatých zkušeností. Mimořádně nadaní žáci jsou intenzivně připravováni na účast v gastronomických soutěžích.

MOTIVAČNÍ PROGRAMY PRO ŽÁKY NAŠÍ ŠKOLY

- seznamovací kurzy pro 1. ročníky
- spolupráce s partnerskými školami v zahraničí
- účast v celostátních a mezinárodních soutěžích
- zahraniční odborné stáže a studijní pobyty (SRN, Švýcarsko, Itálie, Rakousko, Anglie, Skotsko)
- jazykové soutěže
- odborně zaměřené exkurze – Sonnentor, vinařství Ilias, vinařství Bíza, Rebio Brno, hotel Radisson Blu, Rock Cafe, IF Cafe, Gastro Hradec Králové, Salima Brno
- spolupráce s odborníky z praxe – Eliška Dernerová, Gabriela Hradecká, Petr Ocknecht aj.
- setkání s finalisty MasterChef: Barbora Nosková, Petr Březina, Kristina Němčková
- setkávání s významnými osobnostmi
v rámci praxe při rautech
a banketech (prezident republiky ČR, olympijská vítězka Martina Sáblíková, účastník rallye Dakar Tomáš Ouředníček)
- společenské aktivity - Živý Betlém, Pašijové hry
- tematické zájezdy (Izrael, Řím, Vídeň, Drážďany, Londýn)



ODBORNÁ **PARTNERSTVÍ**



Vinařství ILIAS
Pavlov
ČR



Sonnentor
Čejkovice
ČR



Landesberufsschule
für das Gast
Geras
Rakousko



Swiss School
of Tourism
and Hospitality
Chur
Švýcarsko



Adam Neubauer
Brno
Barista ČR



Nowicom
Praha
ČR

ZAHRANIČNÍ **PRAXE**



Grand hotel
Dobbiaco
Kuchař, číšník
Dolomity
Itálie



Hotel Salegg
Kuchař, číšník
Dolomity
Itálie

REFERENCE



Odborná stáž žáků
hotel Radisson Blu
ALCRON Praha
(trojnásobný držitel
Michelinské hvězdy)
Roman Paulus



Den české státnosti
Arcibiskupský palác, Praha
Arcibiskupství pražské
Setkání arcibiskupa
s představiteli státu



Ukázka vánočního cukroví - Iva Sykorová
Přímý přenos,
Česká televize,
Sama doma



Mezinárodní strojírenský
veletrh Brno
Raut pro partnery
společnosti ZĐAS a.s.



Dort pro Martinu
Sáblíkovou
Udělení čestného
občanství
Žďár nad Sázavou



REFERENCE



Barmanský kurz pro žáky
David Neumann
mistr ČR a vicemistr
Evropy ve Flair
bartendingu



Koncert pro varhany
Chrám sv. Víta a Vojtěcha,
Praha
Lucie Bílá



Baristický kurz pro žáky
Michal Křížka
špičkový barista ČR



Gastro Hradec 2018
Mezinárodní
gastronomická soutěž
Hradec Králové
Zlatá ocenění



Program Dunaj-Vltava
Česko-rakouské
slavnosti
Linec
Rakousko



JAK?

JAK SE NA STŘEDNÍ ŠKOLU GASTRONOMICKOU ADOLPHA KOLPINGA **PŘIHLÁSIT?**

Při návštěvě naší školy můžete obdržet přihlášku ke studiu - s jejím vyplněním Vám rádi pomůžeme. Ve své základní škole máte možnost si nechat ověřit a potvrdit správnost údajů týkajících se Vašeho prospěchu na přihlášce. Přihlášku následně odešlete poštou nebo odevzdáte přímo na Střední školu gastronomickou A. Kolpinga nejpozději **do 1. března 2021**.

NÁSTAVBOVÉ STUDIUM:

Jednotná přijímací zkouška 1. termín 12. 4. 2021

Jednotná přijímací zkouška 2. termín 13. 4. 2021

TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY

(kuchař, číšník, cukrář):

Přijímací zkouška 1. kolo

22. 4. 2021

CHCETE SI VAŠI BUDOUCÍ ŠKOLU **PROHLÉDNOUT?**

Z důvodu uzavření škol se prozatím odkládá festival vzdělávání i dny otevřených dveří v podzimních termínech. Nabízíme možnost on-line komunikace, která bude realizována prostřednictvím pro Vás výhodné komunikační platformy (Skype, Teams, Zoom).

Kontaktujte nás na  studium@bigyzr.cz



- V případě problémů s internetovým připojením určitě najdeme jinou formu komunikace, která Vám bude vyhovovat.
- V okamžiku ukončení nouzového stavu navrhne vhodnější způsob vzájemného setkání.

KONTAKT

Střední škola gastronomická Adolpha Kolpinga

U Klafárku 3, 591 01 Žďár nad Sázavou

TEL 566 502 470 | 731 604 100 | 731 604 074

E-MAIL skola@ssgak.cz

WEB www.ssgak.cz

ŠKOLNÍ BLOG <http://ssgak.blog.cz>



Střední škola gastronomická
Adolpha Kolpinga



[ssg_ak_zr](https://www.instagram.com/ssg_ak_zr)

