



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

„K vrcholu gastronomického mistrovství tě dovede jen jedna cesta – kvalitní vzdělání na naší škole.“

www.hsplzen.cz

NABÍDKA OBORŮ VZDĚLÁNÍ PRO ŠKOLNÍ ROK 2012/2013

OBORY VZDĚLÁNÍ S MATURITNÍ ZKOUŠKOU

- čtyřleté obory poskytují stupeň středního vzdělání s maturitní zkouškou
- vhodné pro chlapce i děvčata
- odbornou praxi žáci vykonávají v průběhu studia v tuzemských zařízeních v Plzeňském kraji

65-42-M/01 HOTELNICTVÍ (ŠVP Hotelnictví a cestovní ruch)

- určen pro přípravu odborníků v oblasti hotelnictví a služeb cestovního ruchu
- obsah odborného vzdělávání je vymezen a uspořádán tak, aby poskytl žákům odbornou přípravu zaměřenou na důkladné osvojení základů gastronomie a techniky služeb v oblasti stravování a ubytování (těžiště v 1. polovině studia) a dále pevný základ z ekonomických disciplín a obchodně podnikatelských činností (těžiště ve 2. polovině studia)
- velká pozornost je průběžně věnována důslednému využití osvojených znalostí k řízení hotelového provozu a dalších služeb cestovního ruchu

63-41-M/01 EKONOMIKA A PODNIKÁNÍ (ŠVP Ekonomika a podnikání v potravinářství)

- určen pro přípravu ekonomických, obchodně podnikatelských a administrativních činností ve středních technicko-hospodářských funkcích
- obsah odborného vzdělávání je zaměřen na potravinářskou výrobu a prodej v odvětvích pivovarnictví, vinařství, lihovarnictví, mlynářství, cukrářské a pekařské výroby, zpracování masa

65-41-L/51 Gastronomie (ŠVP Gastronomie)

- dvouleté nástavbové studium ukončené maturitní zkouškou
- pro absolventy oboru 65-51-H/01 KUCHAR – ČÍŠNÍK
- obor prohlubuje a rozšiřuje znalosti a dovednosti ekonomického a provozního charakteru

Více informací o studiu u zástupců ředitele školy:

Informace k oborům Kuchař – číšník, Hotelnictví a Společné stravování

- Ing. Jana Radová, 377 673 672, j.radova@hsplzen.cz
- Mgr. Jiří Holeček, 377 423 192, j.holecek@hsplzen.cz
- Ing. Blanka Mayerová, 377 370 216, b.mayerova@hsplzen.cz

Informace k oborům Cukrář, Pekař, Řezník-uzenář, Ekonomika a podnikání

- Mgr. Renata Machová, 377 322 020, r.machova@hsplzen.cz

www.hsplzen.cz

OBORY VZDĚLÁNÍ S VÝUČNÍM LISTEM

- tříleté obory poskytují stupeň středního vzdělání s výučním listem
- vhodné pro chlapce i děvčata

65-51-H/01 KUCHAR – ČÍŠNÍK (ŠVP Kuchař nebo ŠVP Číšník, servírka)

29-54-H/01 CUKRÁŘ (ŠVP Cukrář) 29-53-H/01 PEKAŘ (ŠVP Pekař)

29-56-H/01 ŘEZNÍK – UZENÁŘ (ŠVP Řezník-uzenář)

- cílem oborů je poskytnout základní poznatky z celé oblasti společného stravování (úsek technologie přípravy pokrmů a úsek techniky obsluhy) nebo potravinářského odvětví
- těžiště spočívá v osvojování si odborných dovedností a návyků
- odborný výcvik pro obor Kuchař – číšník je zajištěn na provozních pracovištích v jednotlivých stravovacích subjektech převážně na území města Plzně a okolí
- odborný výcvik pro obor Cukrář a Pekař je zajištěn převážně v žakovské cukrárně a pekárně v budově školy a v některých provozovnách v Plzni a jejím okolí
- obor Řezník - uzenář vykonává odb. výcvik na řeznických provozovnách v Plzni a okolí

Všeobecné podmínky platné pro všechny obory vzdělání

- řádně vyplněná, lékařsky potvrzená a v termínu odeslaná přihláška
- přesná kritéria budou zveřejněna do konce ledna 2012 na úřední desce školy a www stránkách školy (www.hsplzen.cz)
- přijímací zkoušky se nekonají na žádný obor vzdělání
- pořadí uchazečů bude dle průměrného prospěchu z vysvědčení z konce 8. ročníku a 1. pololetí 9. ročníku ZŠ
- pořadí uchazečů u nástavbového studia bude dle průměrného prospěchu z vysvědčení z konce 2. ročníku a 1. pololetí 3. ročníku odborné školy
- obory Kuchař – číšník, Hotelnictví a Společné stravování jsou vyučovány v budově Hotelové školy, Plzeň, U Borského parku 3 (konečná tramvaje č. 4 – Bory)
- obory Cukrář, Pekař, Řezník - uzenář, Ekonomika a podnikání jsou vyučovány na odloučeném pracovišti - Bendova 22, Plzeň (zastávka tramvaje č. 4 - Masarykovo nám.)

Dále škola nabízí

- ubytování v domově mládeže v areálu školy (1050,- Kč/měsíčně)
- celodenní stravování pro ubytované žáky ve školní jídelně (60,- Kč/den)
- obědy pro ostatní žáky ve školní jídelně (25,- Kč/oběd)
- odborné kurzy a semináře pro zvýšení odborné kvalifikace
- odborné exkurze do zahraničí (Anglie, Francie, Německo, Itálie)
- pro zletilé žáky oboru Hotelnictví a Kuchař-číšník odbornou stáž na ostrově Rhodos
- Europass - popisuje odbornou a jazykovou kvalifikaci absolventa v češtině a angličtině

Více informací získáte během DNE OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

PÁTEK 2. 12. od 8:00 – 18:00 hodin

--	--