



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Informační brožura ze zahraniční cesty – Burgundsko

Projekt „Vaření je hobby“

CZ.1.07/1.1.32/02.0070



TENTO PROJEKT JE SPOLUFINANCOVÁN EVROPSKÝM SOCIÁLNÍM FONDEM A STÁTNÍM
ROZPOČTEM ČESKÉ REPUBLIKY.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Obsah :

	strana
Představení projektu	3
Představení SOU společného stravování Poděbrady	4
Příprava cesty	6
Organizační zajištění zahraniční cesty	7
Program zahraniční cesty	7
Představení navštívených škol v zahraničí	10
Informace z exkurzí a praktické výuky	12
Recepty	14
Závěry z dotazníků studentů a pedagogů SOU společného stravování Poděbrady	16
Hodnocení zahraniční cesty pedagogem	19
Publicita zahraniční cesty	20
Zdroje informací	21

Tvůrce brožury: Krajská hospodářská komora Střední Čechy, úřad : Pražská 298, 250 01
Brandýs nad Labem, tel. 326 377 708
Rok vydání: 2014



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Představení projektu „Vaření je hobby“

Hlavním záměrem projektu je prohloubení zájmů ZŠ a SŠ o obor kuchař, usnadnění volby povolání a zvýšení znalostí z teorie díky praktické výuce pod dohledem odborníků z praxe. Projekt reaguje na zájem o určité učňovské obory, kvalitu vzdělání, potřebu propojení teoretické výuky s praxí (min. praktické dovednosti), udržitelnosti žáků v oboru po ukončení školní docházky a potřebu zkvalitnění následné vykonané praxe.

Aktivity projektu

- Besedy, firemní exkurze, praktická výuka s odborníkem,
- Odborná praxe v zahraničí
- Realizace "Veletřh učňovských dovedností" prezentující získané dovednosti formou soutěže mezi žáky zapojených do SOU a SOŠ

Cílové skupiny:

Projekt je primárně zaměřen na žáky 1.-3. ročníků v oboru Kuchař – číšník /Gastronomie/ na SOU a SOŠ působících v kraji. Sekundárně spolupracuje také se žáky 7. a 8. tříd na ZŠ, kteří budou mít možnost navštívit "Veletřh učňovských dovedností", zapojené SOU a SOŠ či se přímo účastnit zajímavých besed se "slavnými" odborníky z praxe.

Doba realizace: duben 2013 – prosinec 2014

Realizátor zahraniční cesty : Krajská hospodářská komora Střední Čechy

Zúčastněná škola : SOU společného stravování Poděbrady - studenti oboru kuchař, číšník



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Představení střední školy



Adresa školy:

SOU společného stravování

Dr. Beneše 413/II

290 01 Poděbrady

Tel. 314 314 923

Email: admin@soupsy.cz

<http://soupsy.cz>

Ředitelka: Ing. Helena Klimešová

SOU společného stravování vzdělává v oboru gastronomie již více jak 65 let. V současné době navštěvuje SOU společného stravování přes 400 žáků, aby se vyučili v některém ze čtyř následujících tříletých oborů: kuchař-číšník; kuchař; číšník-servírka, cukrář-cukrářka. V průběhu školního roku pravidelně střídají týdenní teoretickou výuku s týdnem praktického výcviku. Dojíždějící žáci mohou využít moderního školního internátu „Jitřenka“, situovaného ve čtvrti, známé v Poděbradech jako „Bažantnice“.

Byla by škoda na tomto místě nezmnít provoz a výrobky učňovského střediska školy „Labenka“ na Husově ulici, které slouží i širší veřejnosti. Pedagogové a mistři odborného výcviku dbají o výtečné vzdělání jejich svěřenců. Studenti se pravidelně účastní různých gastronomických soutěží a možností dalšího profesního vzdělávání (např. barmanské kurzy, kurz vyřezávání ovoce), to vše spolu s praktickou i teoretickou výukou umožňuje žákům stát se dobrými odborníky ve svém oboru.

Školu každoročně opustí na dvacet absolventů nástavbového denního dvouletého maturitního studia, které tvoří součást učebního plánu. S výučním listem, případně navíc

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

s maturitním vysvědčením a pochopitelně také trochou píle, snahy a houževnatosti se jistě dá něco dokázat. Mnozí absolventi školy dosáhli zajímavých profesních úspěchů. Mezi absolventy školy najdete prezidenta Asociace hotelů a restaurací ČR a ředitele hotelu Intercontinental, šéfcukráře hotelu PUPP v Karlových Varech, řadu vítězů mezinárodních barmanských soutěží... To nejdůležitější poslání školy je však docela prosté - připravovat takové odborníky v oboru společného stravování, kteří se ve světě neztratí a kterých si pro jejich slušnost, odborné znalosti a um budou zákazníci vážit.

SOU společného stravování byla oslovena k účasti v projektu „Vaření je hobby“, kterou s radostí přijala. Pro školu byl tento projekt zajímavou výzvou a zároveň šancí nabídnout svým studentům rozšíření znalostí běžně získávaných ve škole a na praktické výuce. Škola se účastní mnoha soutěží a zahraničních aktivit, bylo pro ni však zajímavou příležitostí vyzkoušet si nové aktivity a soutěž, kde organizátorem není firma pracující v oboru. Účast v projektu jim dala příležitost vyzkoušet si a poměřit znalosti s dalšími gastronomickými školami a pod dohledem významných odborníků z oboru.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Příprava cesty

Příprava zahraniční cesty probíhala na základě předchozích zkušeností Krajské hospodářské komory Střední Čechy s projekty EU, kdy zahraniční cesty studentů byly také vedeny do oblasti Burgundska, která je partnerskou oblastí Středočeského kraje. Na základě dřívějších jednání a návštěv v rámci spolupráce mezi partnerskými regiony byla předjednána exkurze pro tento projekt. Byla oslovena zástupkyně ředitele školy v Chateu Chinon p. Adrien, která zajistila ve školním internátu ubytování a stravu pro studenty. Byly vytipovány další školy v regionu s oborem gastronomie a školy byly vyzvány ke spolupráci v rámci praktické výuky. Školy nabídku s nadšením přijaly. Také byly vytipovány zajímavé firmy, kam by se studenti mohli podívat a kde by mohli získat zajímavé informace, které by obohatily jejich znalosti.





evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Organizační zajištění zahraniční cesty

Organizace cesty byla zajišťována Odborným garantem pro zahraniční spolupráci projektu „Vaření je hobby“. Byl osloven autobusový dopravce, který zakázku vysoutěžil a byla mu zaslána objednávka na zahraniční cestu, která obsahovala termín akce 18.5.-24.5.2014, místo nástupu a čas odjezdu. Škole byly doručeny instrukce k zahraniční cestě, které obsahovaly důležité instrukce, program a informace o odjezdu. Další důležitou nutností bylo domluvit se školou zdravotní připojištění studentů, kteří se akce zúčastní. Potvrzení o zdravotním připojištění museli studenti předložit pedagogovi ke kontrole.

Na zahraniční cestu si studenti museli vzít pracovní oblečení, včetně pracovní obuvi a pokrývky hlavy. Další nedílnou součástí vybavení studentů na zahraniční cestu byly potravinářské průkazy, které studenti gastronomického oboru musí mít.

Program zahraniční cesty studentů SOU Poděbrady v termínu 18. 5. - 24. 5. 2014

Neděle 18.5.2014
07:00 Vyzvednutí 20 studentů+2 pedagogů , odjezd z Poděbrad
Jídlo : řízek, chleba, sušenka, pití, večeře cestou
cca 21:00 Příjezd do Chateau Chinon, ubytování

Pondělí 19.5.2014
07:15 - 7.45 Snídaně
08:30 prohlídka školy v Chateau Chinon, Lycée Professionnel Francois Mitterrand, 1 Rue Pierre – Mendés, 58120 Chateau-Chinon praktická ukázka, příprava menu společně se studenty školy
13:00 oběd - co studenti uvařili
odchod ze střední školy, prohlídka města Chateau Chinon, Muzeum Francois Mitterranda
19.00 návrat, večeře



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Úterý 20.5.2014
07:15 Snídaně
7.30 odjezd do školy Lycée Anna Judic, 37 rue de la Liberté, 21140 SEMUR EN AUXOIS
9.15 Prohlídka školy, společné vaření
13:00 oběd (co studenti uvařili)
Odpolední program- společné vaření
19:00 návrat do Chateau Chinon – večere

Středa 21.5.2014
07:00 -7.45 Snídaně
Program po dohodě se studenty Lycée Professionnel Francois Mitterand
12.00 oběd
15:00 společné vaření se studenty Lycée Professionnel Francois Mitterand
19:00 večere

Čtvrtek 22.5.2014
07:15 -7.45 Snídaně ve škole
Program po dohodě s pedagogy školy Lycée Anna Judic (předb. návštěva Dijonu nebo návštěva hotelu)
12:00 oběd
Program po dohodě s pedagogy školy Lycée Anna Judic (předb. návštěva Dijonu, nebo návštěva hotelu)
19:00 návrat do Chateau Chinon – večere

Pátek 23.5.2014
07:15 – 7.45 Snídaně ve škole
09:00 odjezd z hotelu do Dijonu
11:00 návštěva trhů v Dijonu (lokální potraviny)
12:00 oběd s sebou (balíček)
14.30-16.30 prohlídka výroby hořčice v Beaune
17.00 odjezd

TENTO PROJEKT JE SPOLUFINANCOVÁN EVROPSKÝM SOCIÁLNÍM FONDEM A STÁTNÍM ROZPOČTEM ČESKÉ REPUBLIKY.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

20.00 večere v Německu

Sobota 24.5.2014

7.00 příjezd do Poděbrad





evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Představení škol v zahraničí

Lycée des Métiers Francois Mitterrand, Château-Chinon

<http://lyc58-fmitterrand.ac-dijon.fr/>



Lycée des Métiers François Mitterrand se nachází ve městě Chateau-Chinon v přírodním parku Morvan v nadmořské výšce 598m. Město nabízí mnoho kulturních a sportovních aktiv.

Střední odbornou školu navštěvuje kolem 500 studentů a učňů a nabízí studijní obory podnikání, cestovní ruch, elektrikář, instalatér, umělecký truhlář, kuchař-číšník, cukrář.

Vyučovací doba je od 9 hodin do 16 hodin. Škola zabezpečuje ubytování studentům ze vzdálených míst v kapacitě 390 lůžek. Internát nabízí hezké a moderní zázemí, školní klub, bar a místnosti, kde je možné hrát společenské hry a věnovat se různým koníčkům. Ve školním internátu je přísný režim, který zajišťuje bezproblémový pobyt studentů školy.

V rámci praxí škola úzce spolupracuje s různými společnostmi.

Kontakt:

Lycée des Métiers F. Mitterrand

1, Rue Pierre Mendès France

581 20 Château-Chinon

Tel : 03 86 79 48 00

Mail : 0580552k@ac-dijon.fr



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Lycée Anna Judic, Semur-en-Auxois <http://lyc21-annajudic.ac-dijon.fr/>



Střední odborná škola Lycée Anna Judic nabízí studijní obory kuchař, cukrář, management podnikání. Školu navštěvují také studenti ze vzdálených míst, proto škola nabízí možnost ubytování v moderním internátu školy. Školní život je velice pestrý, město a okolí nabízí zajímavé sportovní i kulturní vyžití. Město Semur-en-Auxois je malebné město, jejíž dominantou jsou hrad a most, odkud je překrásný výhled na město.

Kontakt:

Lycée Anna Judic

Rue de la Liberté,

211 40 Semur-en-Auxois

Tel: 03 80 89 70 40



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Informace z exkurzí a praktické výuky

Zahraniční studijní cesta do Burgundska s žáky SOU Poděbrady

Ve dnech 18.5. – 24.5. 2014 proběhla zahraniční studijní cesta dvaceti žáků Středního odborného učiliště společného stravování Poděbrady do gurmánsky zajímavé oblasti Francie – do Burgundska. Pro žáky oboru kuchař-číšník byl připraven zajímavý program, který byl vytvořen tak, aby se žáci mohli podívat do francouzských středních škol zaměřených na výuku gastronomie a také do podniků, které se zabývají výrobou potravin.

Žáci byli ubytováni na internátu střední školy s názvem **Lycée des Métiers Francois Mitterand** v malém městečku Chateau Chinon.

Hned následující den po nedělním příjezdu na žáky čekala zástupkyně odborného výcviku paní Fabienne Adrien a žáky seznámila se školním systémem ve Francii. Provedla je prostorami internátu a školního zařízení Lycée Professionnel Francois Mitterand. Nahlédli i do jiných částí školy, kde se vyučují jiné obory – např. tradiční řezbářství, truhlářství, instalatérství apod. Jelikož městečko Chateau Chinon je rodištěm bývalého prezidenta Françoise Mitteranda, byla naše škola pozvána do tamějšího muzea založeného právě na jeho počest. Studenti si v muzeu mohli prohlédnout shromážděné dary pro prezidenta z celého světa. Odpoledne se žáci přesunuli do kuchyně ke společnému vaření s francouzskými studenty. Žáci se rozdělili do dvou skupin, kde jedna se naučila připravovat francouzské speciality, jako např. šneky v rajčatové omáčce nebo na petrželce s česnekem, druhá skupina se učila připravovat a servírovat ovoce. Po vaření byli všichni zúčastnění pozváni do školní restaurace. Tam byli přivítáni vedením

školy a mohli ochutnat speciality, které sami připravovali. Potom proběhla ochutnávka francouzských sýrů a zákusků.

V úterý brzy ráno studenti odjeli na domluvené společné vaření do školy Lycée Anna Judic ve městě Semur en Auxois. Čekalo na ně opět společné vaření, tentokrát s žáky jiné školy. Opět byli žáci rozděleni do dvou skupin. Připravovalo se několik chodů, např. plněná rajčata, plněné žampiony, langusty, chlebové bochánky, sušenky. Naši studenti při společném vaření upekli francouzským studentům výbornou jablkovou roládu. Po výborném obědě zástupkyně ředitele provedla žáky školou a ukázala veškeré zázemí, které žáci mohou užívat. Naše studenty nejvíce zaujalo školní divadlo a také prostory pro odpočinek.

Ve středu jeli žáci autobusem do blízkého městečka Saint Pereus na exkurzi výroby tradičních sušenek Grobost. Po krátkém přivítání, stručném seznámení s historií

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

firmy a prohlídce výrobních prostor si nakoupili spoustu sušenek jako dáreků pro své rodiny. V odpoledních hodinách se studenti mohli těšit na další, již třetí společné vaření v Lycée des Métiers Francois Mitterand. Tentokrát bylo na řadě palačinkové menu. Studenti se opět rozdělili do dvou skupin a takto připravovali palačinky na všechny možné způsoby. Vyzkoušeli si palačinky sladké, slané, zapečené, flambované atd. Tento den byl velice dlouhý a žáci usínali pěkně unavení.

Ve čtvrtek byla naplánována návštěva trhů ve městě Dijon, kde nabízí lokální výrobci své výrobky a potraviny . Dále studenti navštívili obchody s francouzskými zákusky, kde také ochutnali sladké speciality Crème Brulleé, Makronky, Mousse au chocolat a jiné. Poslední den byla možnost nahlédnout do kuchyně školní jídelny a při zpáteční cestě navštívit v rámci exkurze tradiční výrobu hořčice ve městě Beaune s výkladem a ochutnávkou. Žáci byli zahraniční cestou nadšeni. Rádi vyzkoušeli a ochutnali francouzská jídla. Poznali svůj obor z jiného pohledu, v jiné zemi.





evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Recepty

V rámci praktické výuky se studenti naučili mnoho nového a měli zájem nové informace přivést do své školy, aby mohly sloužit i dalším žákům školy. Francouzská gastronomie je výtečná a vyhlášená v celém světě. Bylo co se naučit a školy s nadšením přivítaly nové recepty. Některé z pokrmů, které se studenti naučili, škola prezentovala na Veletrhu učňovských dovedností v Poděbradech, který se konal na závěr projektu „Vaření je hobby“. Na veletrh byli pozváni také odborníci ze zahraničí, které studenti na své zahraniční cestě poznali. Odborníkem z Francie byla právě p. Fabienne Adrien, která měla možnost ochutnat a ohodnotit menu SOU společného stravování Poděbrady. Škola zařadila do svého soutěžního menu přípravu šneků a palačinek, což paní Adrien velice ocenila a s připraveným jídlem byla velice spokojena.

Zapečené palačinky palačinky s lososem

Zapečené palačinky se šunkou a žampióny

Suroviny na 20 porcí

9ks	Vejce
2250 g	Mléko
1125 g	Polohrubá mouka
450 g	Tuk

1000g	Zakysaná smetana
600 g	Uzený losos
svazek	Čerstvý kopr

600 g	Sýr cihla
30 g	Hladká mouka
30 g	Máslo
500 g	Mléko
400 g	Šunka
1000g	Žampióny

Postup přípravy receptu

Připravíme si palačinkové těsto a upečeme palačinky.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Lososové. Smícháme zakysanou smetanu s koprem, osolíme, opepříme, směsí potřeme palačinku a přidáme plátek lososa, přeložíme a zapékáme
Připravíme si bešamel, který ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem, do prochládlého vmícháme nastrouhaný sýr. Směsí potřeme palačinku, přidáme plátkem šunky, posypeme orestovanými žampiony přeložíme proti sobě, posypeme sýrem a zapékáme.

Šneci s česnekem a petrželkou

Šneci s rajčaty a s petrželkou

Suroviny na 20 porcí

4000 g	Šneci
500 g	Česnek
2000 g	Cibule
1000 g	Petrželka
2600 g	Drcená rajčata
1000 g	Olivový olej
750 g	Máslo

Postup přípravy receptu

- 1) Nakrájíme na velmi drobno cibuli. Orestujeme cibulku, přidáme spařené šneky společně orestujeme, přidáme na plátky nakrájený česnek, osolíme, zjemníme máslem a přidáme nasekanou petrželovou nať.
- 2) Postup je podobný jako u předchozího receptu. K orestovaným šnekům přidáme drcená rajčata, prohřejeme, zjemníme a přidáme petrželovou nať

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



Závěry z dotazníků studentů a pedagogů SOU společného stravování Poděbrady

Studenti měli možnost vyjádřit své názory v dotazníku, který vyplnili v závěru zahraniční cesty.

Byli dotazováni na tyto otázky:

- 1) Byl(a) jsi spokojen(a) se stáží ve Francii?
Studijní cesta do Burgundska se všem studentům líbila – výsledná známka 1
- 2) Co ti přinesla možnost zkusit praktickou výuku společně s francouzskými studenty?
Studentům se nejvíce líbila možnost pracovat s cizinci, rozšíření znalostí o evropskou gastronomii, možnost naučit se něco nového, vaření neznámých pokrmů, poznání nových lidí, seznámit se s novými recepty, zajímavá práce pod dohledem zahraničních kuchařů.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

3) Jakou známkou bys ohodnotil(a) tuto stáž?

Všichni studenti hodnotí cestu jako zajímavou – výsledná známka 1,26

4) Měl(a) jsi možnost pracovat v zahraničí a kde? Pocítil(a) jsi jazykovou nebo jinou bariéru při společné práci s francouzskými studenty?

Žádný ze studentů neměl dosud možnost pracovat v zahraničí a moc se jim ta zkušenost líbila. Většina studentů pocítila malou jazykovou bariéru, spíše ze strany francouzských studentů, kteří se obávali mluvit anglicky a také mají slabou znalost angličtiny. Mnoho studentů získalo další motivaci ke studiu anglického jazyka, případně i francouzského, možnost ověřit si své jazykové znalosti se jim moc líbila.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Pedagogové byli dotazováni na tyto otázky:

- 1) Jaké je vaše celkové hodnocení studijní cesty? - *výsledná známka 1*
- 2) Co Vás na studijní cestě zaujalo?
Francouzské školství, recepty francouzských pokrmů, vstřícnost kuchařů a pedagogů, moderní vybavení kuchyní na školách, výborná spolupráce
- 3) Hodnotíte studijní cestu jako přínosnou pro Vaše profesní působení?
Ano – výsledná známka 1
- 4) Jaké informace, zkušenosti z této cesty byste mohli využít v rámci svého profesního působení?
Poznátky z francouzské kuchyně, nové technologické postupy, spolupráce s partnery ze zahraničí, poznání studentů mimo školu





evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Hodnocení zahraniční cesty pedagogem

18.5.2014 odjezd do Francie do městečka Chateau-Chinon

19.5.2014 dopoledne návštěva muzea Francoise Mitteranda, bývalý pan prezident zde vystavoval dárky které dostal na svých cestách po světě

odpoledne – studenti se rozdělili na 2 skupiny po 10

jedna skupina připravovala francouzské speciality, pošírovaná vejce s omáčkou z červeného vína, perličku se smetanovými bramborami, šneky s česnekem a petrželkou, a šneky s rajčaty a petrželkou

druhá skupina se učila podle francouzských studentů dranzírovat ovoce a připravovala ovocné saláty a speciality.

Společná večeře s vedením školy a studenty

20.5.2014 po snídani odjezd do Semuru kde jsme také vařili po skupinkách

Jedna skupinka vařila francouzské speciality, /gratinovaná vejce plněná žampionovou směsí, cuketa plněná rajčatovou směsí, a jiné speciality/ druhá skupina připravovala americké menu, které zrovna žáci místní školy probírali. Připravovali zeleninovou polévku, různé druhy hamburgerů a pekli koláče z lineckého těsta s citronovou náplní. Pro pana šéfkuchaře skupinka připravila jablkovou piškotovou roládu která velmi chutnala.

Společný oběd s vedením školy a studenty

Prohlídky školy v Semuru

21.5.2014 po snídani odjezd do blízké firmičky, kde se vyrábělo několik druhů jemného pečiva. Studenti měli možnost si prohlédnout filmové záběry z výroby, kam nás z hygienických způsobů nepustili, ale prohlédli si balení výrobků, a v místní prodejně si studenti dobrůtky nakoupili

oběd – připravený oběd pro nás francouzskými studenty

rybí polévka, nadívaná křepelka, zelenina

pohár z vanilkové zmrzliny s jahodami

od 15 hodin žáci vařili

jedna skupinka plnila palačinky různými náplněmi. (lososem, krevetami, šunkou, žampiony, ovocem)

druhá skupina palačinky flambovala a dranzírovala ovoce a krájeli sušenou šunku.

Každý žák se naučil i skládat látkové ubrousky, k této práci se kuchaři tolik nedostanou, opravdu je to bavilo.

společná večeře s učiteli a se žáky



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

22.5.2014 po snídani odjezd do Dijonu

Prohlídka města, návštěva místních trhů s regionálními výbornými potravinami
návštěva Muzea Výtvarného umění

Oběd ve francouzské restauraci kde jsme obdivovali dokonalý servis a prezentaci
připraveného menu. Po obědě první osobní volno studentů.

Odjezd do Autonu, kde proběhla prohlídka města a večeře v restauraci. Zde jsme
ochutnali francouzské speciality /pošírované vejce s omáčkou, jehněčí se
smetanovou omáčkou a zmrzlinu s perníkem/

23.5.2014 po obědě jsme navštívili město Beaune kde jsme si prohlídli výrobu hořčice. Byla
to malá firma ale velmi dobře vybavená. Uměli tam vyrobit 40 druhů hořčice

Naše pracovní cesta ve Francii byla pro žáky velmi příjemná a pro získání zkušeností velmi
přínosná. Studenti měli možnost srovnání jaké studijní podmínky mají žáci ve Francii a u nás.
Vyzkoušeli si přípravu francouzských specialit, pracovali s francouzským kolegou a tak
překonali i jazykovou bariéru a našli vždy společnou řeč jak při práci tak i při zábavě.
Při návštěvě francouzských restaurací obdivovali servis pokrmů, inventář i interiér
restaurace.

Všichni učitelé a personál byli ke studentům vždy velmi přátelští a snažili se studentům
předat co nejvíce ze svých zkušeností. Při prohlídce kulturních památek se studenti seznámili
se životem Francois Mitterana, viděli dary, které obdržel za dobu působení jako pan
prezident Francie, návštěva Galerie Umění v Dijonu je také velmi oslovila. Po návratu do
školy studenti převedli své získané zkušenosti spolužákům, kteří na pracovní cestě ve Francii
nebyli.

autorka: Ivana Fríblová – pedagog odborného výcviku

Publicita zahraniční cesty

Publicita akce byla zajištěna jak realizátorem projektu Krajskou hospodářskou komorou
Střední Čechy, která zveřejnila článek na svých webových stránkách
<http://www.khkstrednicechy.cz/projekty/vareni-je-hobby.php>

a v Poděbradských listech, tak samotnou školou, která zveřejnila fotografie a informace o
akci na svých webových stránkách <http://soudpy.cz>.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



Zdroje informací: <http://www.soupy.cz>; <http://lyc58-fmitterrand.ac-dijon.fr>; <http://lyc58-fmitterrand.ac-dijon.fr>