Akademie hotelnictví a cestovního ruchu, s.r.o.

v Plzni Skvrňanech

INFORMACE O MOŽNOSTI STUDIA

PRO ABSOLVENTY ZÁKLADNÍCH ŠKOL

PRO ABSOLVENTY STŘEDNÍCH ODBORNÝCH UČILIŠŤ

MOŽNOSTI NÁSTAVBOVÉHO STUDIA S MATURITOU

Milí žáci a žákyně, vážení rodiče! Kolegové učitelé a výchovní poradci!

Chtěli bychom Vás informovat o naší střední škole, abychom Vám pomohli při obtížné volbě vhodného oboru po ukončení povinné školní docházky v základní škole, případně po úspěšném absolvování středního odborného učiliště.

Víme, že pro Vás není snadné rozhodnout se pro povolání, které by zcela odpovídalo Vašim přáním, představám a předpokladům a současně Vám umožňovalo dobré uplatnění v životě. Tato prezentace má být pomocí při Vaší volbě povolání.

Co byste měli vědět o naší škole

Naše soukromá škola poskytuje již od školního **roku 1994/95** střední odborné vzdělání absolventům základních škol a středních odborných učilišť. Od školního roku **1997/98** je naše škola zcela samostatná a má právní formu společnosti s ručením omezeným. V Plzeňském kraji je jedinou soukromou školou tohoto zaměření Hotelnictví a Cestovní ruch. Na naší škole působí 20 pedagogů a 10 provozních zaměstnanců. Polovina pedagogů je zaměřena na klasické středoškolské vzdělání žáků, další jsou experti v oblasti cestovního ruchu, ekonomii provozu hotelových a restauračních provozů, animačních programech ale také ve vaření, přípravě pokrmů nebo barmanství a stolničení. Velkou váhu klademe na jazykovou přípravu. Na naší škole je kvalitně vyučována **angličtina** jako základní jazyk a studenti si volí z doplňkových jazyků **němčina, ruština a francouzština**. Na akademii hotelnictví se snažíme pomoci našim studentům k úspěšnému startu do jejich profesionálního i soukromého života. Studenti proto prochází nad rámec základní výuky vzdělávacím programem zaměřeným na etiku, environmentální odpovědnost a zejména pak programem vzdělávání k podnikavosti, reprezentovaným například konceptem studentských firem.

Naše škola je umístěna v tradiční školní budově v předních Skvrňanech, dobře dopravně dostupná. Škola disponuje **třemi počítačovými učebnami, wi-fi** *sítí pro všechny studenty, optickým kabelem do internetu, e-knihovnou, má* **posilovnu, tělocvičnu a tatami sál**. *K praktické přípravě žáků slouží dobře vybavená* **cvičná kuchyně a učebna stolničení.** *Naše školní jídelna pod vedením mistrů odborného výcviku umožnuje studentům přípravu vlastních minutek i pro okolní školy. Pro studenty se pravidelně pořádají odborné semináře studené kuchyně, vánoční a valentýnské pečení, italské kuchyně, zabijačkové hody, kurzy sommeliérů a serie přednášek zaměřené na cestování, etiku a environmentální odpovědnost. Žáci naší školy jsou často pod vedením odborných učitelů zváni jako obsluha na různé společenské akce v Plzni a okolí, které pořádají orgány kraje, magistrátu, společenské organizace a soukromé firmy. Jde zejména o stravování při konferencích a školeních, rauty a recepce při vernisážích výstav, otevírání obchodních provozoven, předváděcí akce výrobků předních firem regionu apod.*

Pro žáky prvních ročníků pořádáme na začátku školního roku adaptační pobyt v rekreačních zařízeních. Dále každoročně pořádáme zimní lyžařský kurz. Od roku 2004 se studenti zúčastňují výcvikových kurzů ve Středomoří.

Od založení naší školy na ní získalo více jak 1000 žáků kvalitní středoškolské vzdělání ve čtyřletých oborech **Hotelnictví a Cestovní ruch**, v tříletém oboru **Kuchař-číšník** a v nástavbovém studiu v oboru **Podnikání**. Volba našich vzdělávacích programů zaručuje našim absolventům velmi dobré možnosti uplatnění na trhu práce a profesního postupu.

Někteří naši absolventi získali díky kvalitní jazykové přípravě dobře placená místa i v zahraničí. Řada našich abiturientů pokračuje ve studiu na vysokých a vyšších odborných školách různého zaměření.

Nabídka oborů vzdělávání:

1. Hotelnictví

Ministerstvo školství udělilo v roce 2000 naší škole akreditaci pro čtyřletý obor s maturitou 65-42M/004 **Hotelnictví a turismus.** Od školního roku 2009/10 se vyučuje podle školního vzdělávacího programu (ŠVP) 65-42-M/01 **Hotelnictví. Cestovní ruch** se vyučuje samostatně.

Vedle všeobecně vzdělávacích předmětů (zejména cizích jazyků - angličtiny a němčiny) je výuka zaměřena na ekonomiku, účetnictví, management a marketing služeb, zeměpis cestovního ruchu, dále na technologii přípravy pokrmů a techniku obsluhy a služeb. Poslední dva předměty se vyučují ve cvičné školní kuchyni a učebně stolničení. Součástí přípravy žáků je praxe v restauračních a hotelových provozech.

Studium tohoto oboru je ukončeno maturitní zkouškou podle platných norem a poskytuje **úplné střední odborné vzdělání.** Absolventi se uplatní v široké oblasti gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu. Po složení maturitní zkoušky může absolvent pokračovat ve studiu na vysoké nebo vyšší odborné škole.

2. Cestovní ruch

V roce 2008 udělilo Ministerstvo školství naší škole akreditaci pro čtyřletý obor s maturitou 65-42M/02 **Cestovní ruch**.

Vedle všeobecně vzdělávacích předmětů (zejména cizích jazyků - angličtiny a němčiny) je výuka zaměřena na ekonomiku a management a marketing služeb, účetnictví, informatiku, zeměpis cestovního ruchu, dále průvodcovské služby a dějiny kultury. Součástí přípravy žáků je praxe v cestovních kancelářích, informačních turistických centrech v regionu, ubytovacích a lázeňských zařízeních a rekreačních střediscích.

Studium tohoto oboru je ukončeno maturitní zkouškou podle platných norem a poskytuje **úplné střední odborné vzdělání.** Absolventi se uplatní v nejrůznějších zařízeních cestovního ruchu a po absolvování praxe podle živnostenského zákona jako podnikatel v této perspektivní oblasti. Po složení maturitní zkoušky může absolvent pokračovat ve studiu na vysoké nebo vyšší odborné škole.

3. Možnost vyučení

Od školního roku 1999/2000 nabízí naše **střední odborné učiliště** žákům, kteří ukončí základní školu a mají zájem o vaření a obsluhu v gastronomických zařízeních a hotelích, možnost vyučení v **tříletém** oboru 65-51-H/01 **Kuchař-číšník.** Jde o obor služeb se starou tradicí, který má v našich současných hospodářských podmínkách velmi dobrou perspektivu.

Žáci se v tomto oboru naučí všem dovednostem potřebným k přípravě jídel v teplé a studené kuchyni a ovládnou techniku obsluhy a s ní související další činnosti. Seznámí se přitom se zásadami správné výživy, dokáží sestavit jídelní a nápojový lístek, získají informace o jídlech a nápojích. Naučí se obsluhovat technická zařízení v gastronomických provozovnách. Výuka probíhá střídavě týden ve škole a týden na vlastním nebo smluvním pracovišti s kvalifikovaným odborným vedením. V návaznosti na základní školu se žáci učí angličtinu a němčinu.

Úspěšným ukončením studia a vykonáním závěrečné zkoušky dosáhne absolvent **středního odborného vzdělání** a získá výuční list pro výkon svého povolání. Po nezbytném zapracování se absolventi uplatní ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů ve svém oboru. Mají rovněž možnost absolvovat na naší škole nástavbový obor **Podnikání** a dosáhnout tak **úplného středního odborného vzdělání**.

4. Vyučit se dnes nestačí!

Rostoucí konkurence na trhu práce a nutnost dalšího vzdělání vede stále více mladých lidí k získání úplného středoškolského vzdělání zakončeného maturitou. Mnoho zaměstnavatelů dává lepší možnosti uplatnění abiturientům se znalostí práce s počítačem, psaní všemi deseti na klávesnici počítače a angličtiny.

Úspěšným absolventům středních odborných učilišť, kteří si chtějí zvýšit kvalifikaci a dosáhnout možnosti studia na vysokých nebo vyšších odborných školách, umožňujeme v **nástavbovém studiu** získat **úplné střední odborné vzdělání s maturitou** v oboru 64-41L/54 **Podnikání**.

Denní nástavbové studium je dvouleté (je vhodné zejména pro čerstvé absolventy všech učebních oborů). **Distanční studium je tříleté** (jsou zde vypuštěny jen hodiny tělesné výchovy), studium probíhá formou konzultací jednou měsíčně – žáci plní stejné učební osnovy vyučovacích předmětů jako žáci denního studia. Podmínkou přijetí do nástavbového studia je **výuční list** resp. vysvědčení o závěrečné zkoušce.

Nástavbové studium je vedle prohloubení znalostí získaných v předcházejícím studiu v SOU zaměřeno především na výuku všeobecně vzdělávacích předmětů, cizích jazyků, ekonomických předmětů a informační a komunikační technologii.

Cílem nástavbového studia je jazykově dobře vybavený absolvent, který se dokáže s přehledem orientovat v tržním prostředí, důkladně ovládá svoji profesi a zná základy moderních řídících metod a techniky. Složená maturita opravňuje ke studiu na jakékoliv vysoké nebo vyšší odborné škole.

Nástavbové studium končí **maturitní zkouškou** z následujících předmětů:

- český jazyk a literatura,
- cizí jazyk,
- ekonomika podniku,
- účetnictví.

5. Rekvalifikace a dílčí kvalifikace

Rozhodnutím Ministerstva pro místní rozvoj (MMR) z dubna 2008 získala naše škola autorizaci pro vykonávání zkoušek pro získání dílčích kvalifikací v oborech **Příprava pokrmů studené kuchyně, Příprava teplých pokrmů, Příprava minutek, Jednoduchá obsluha hostů, Složitá obsluha hostů a Sommelier.** První zájemkyně složily tyto zkoušky na jaře 2009. Po složení tří zkoušek dílčích kvalifikací Teplá kuchyně, Studená kuchyně a Složitá obsluha hostů lze složit závěrečnou zkoušku pro získání výučního listu v oboru **Kuchař - číšník**. Rovněž jsme získali autorizaci pro kvalifikační zkoušky oboru Průvodce **cestovního ruchu.** Do budoucna plánujeme rozšíření našich autorizací o další atraktivní kvalifikace, např. Barman.

Pro zájemce připravujeme přípravné konzultace, které provedou účastníky kurzu danou problematikou a připraví je k závěrečné zkoušce.

Všeobecné informace

Školní vzdělávací programy **všech vyučovaných oborů vzdělávání** jsou vypracovány podle příslušných rámcových vzdělávacích programů Ministerstva školství, škola má akreditaci Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy České republiky a je zařazena do sítě škol.

Práce školy je kontrolována Českou školní inspekcí. Škola je členem **Sdružení soukromých škol** Čech, Moravy a Slezska.

Praktické vyučování se z části provádí na vlastních, z části na smluvně zajišťovaných odborně vedených pracovištích.

Žáci nebo jejich rodiče hradí část nákladů na výuku formou školného. Rozvržení jeho splátek lze dohodnout individuálně podle splátkového kalendáře. Vztah mezi žákem a soukromou střední školou je vztahem soukromoprávním založeným smlouvou a ne rozhodnutím podle správního řádu.

Přihlášky ke studiu podle oboru vzdělávání si vyžádejte na svých školách (základní nebo střední škole), případně nás o ni požádejte – např. telefonicky. V elektronické podobě jsou přihlášky ke stažení na adrese: http://**www.hotelova-skola-plzen.cz/ke-stazeni**

Možnost stravování

Součástí školy je školní jídelna, kde se žáci kvalitně a zdravě stravují. Přihlásili jsme se ke konceptu Skutečně zdravé školy. Díky změnám, které jsme začali provádět počínaje prázdninami 2014, hodnotí projekt „Skutečně zdravá škola“ naši školu jako stříbrnou. Do projektu jsme se zapojili, protože bychom rádi sdělili našim současným strávníkům, ale i těm budoucím, více o nedávno provedených změnách v naší školní jídelně a kuchyni:

- nevaříme z glutamátů
- připravujeme jídla z čerstvých sezónních surovin
- propojili jsme výuku vaření studentů se školní jídelnou
- každý žák se naučí základům zdravého stravování
- každý měsíc pořádáme vzdělávací akce ke kvalitní gastronomii
- jsme centrem zdravého stravování pro celé okolí
- standardní je výběr ze 4 až 6 jídel
- pořádáme ankety ke stravování na našem webu
- rodiče nám doporučují oblíbená jídla

Zdravé stravování by mělo být prioritou pro každého z nás, a pro hotelovou školu je základní misí. Naším dalším krokem je zvýšit podíl biopotravin zejména ve školním bufetu.

Možnost ubytování

Mimoplzeňští žáci denního studia mají možnost ubytování v Domově mládeže SOUE v areálu učilišť ve Vejprnické ulici 56, vzdáleném jen tři tramvajové zastávky od naší školy (zastávka „Internáty“ linie č. 2). Žáci starší 18 let mohou být ubytováni i přes soboty a neděle. Zájemci o ubytování se musejí z důvodu omezené kapacity přihlásit včas.

Pro žáky ubytované v Domově mládeže je zajištěno celodenní **stravování ve školní jídelně** v areálu SOU.

Najdete nás v ulici **Nade Mží 1, 318 00 Plzeň-Skvrňany,** napravo od zastávky „Přední Skvrňany“ tramvaje č. 2.

Podrobnější informace získáte při návštěvě školy v kterýkoliv pracovní den. Je vhodné dohodnout návštěvu předem telefonicky na telefonním čísle **377 381 141** *nebo emailem* **info@hotelovka-plzen.cz**, *abychom se Vám mohli plně věnovat a abyste si mohli naši školu prohlédnout. Školu lze navštívit hromadně nebo individuálně po předchozím ohlášení i v rámci dne otevřených dveří – termíny jsou uvedeny na webových stránkách školy* **www.hotelova-skola-plzen.cz**.