



OBCHODNÍ AKADEMIE
HOTELOVÁ ŠKOLA TŘEBÍČ

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



+ 420 566 780 252

www.oahstrebic.cz

info@oahstrebic.cz

Učební obor: 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 1	ANJ1	2	2	2
Konverzace v AJ	KAJ	0	1	1
Občanská nauka	OBN	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
Stolničení	STL	1,5	1	2
Obchodní korespondence	OBK	1	1	0
Celkem:		32,5	31	30,5

- medailová umístění v republikových soutěžích
- zařazena výuka moderních kuchařských technik, např. Kulinařské 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 odborné soutěže:

- **Gastrofestival Nitra** 2015, 2016, 2017, 2018, 2019; zlaté a stříbrné medaile

Významné akce:

- **Programu Erasmus +** každoroční krátkodobé a dlouhodobé stáže žáků ve Španělsku, Irsku, Portugalsku, Rakousku či na Kanárských ostrovech
- **Melounový šampionát** – mezinárodní soutěž ve vyřezávání ovoce a zeleniny spolupořádaná naší školou
- **Recepce** pro prezidenta republiky a ministry Vlády ČR
- **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 Měříne, Praze, Vranově nad Dyjí
- **Wellness hotel Zámek Valeč**
- **MANN+HUMMEL, ČEZ prodej, HTK Třebíč aj.**, praxe zejména u oboru Obchodí akademie
- **Gastroakademie** – projekt ve spolupráci s top hotely a restauracemi Vysočiny

Ocenění školy:

- **„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+**
- Management kvality **ISO 2001:2016**

Sportovní úspěchy žáků:

- **Andrea Klementová** – mistryně světa v zimním plavání 2022, mistryně ČR v zimním plavání 2022
- **David Michalčuk** – hráč v týmu 1. hokejové ligy