

SOŠ a SOU Horky nad Jizerou slaví úspěchy v gastronomických soutěžích



TEREZA A LUCKA – to jsou výherkyně cukrářských soutěží. Foto: SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

INZERCE

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horky nad Jizerou 35

škola oceněná Evropskou cenou kvality

otevívá pro školní rok 2018/2019

STUDIJNÍ OBORY:

Cestovní ruch, Gastronomie

UČEBNÍ OBORY:

Cukrář, Kuchař - číšník

Zahradník a Zemědělec - farmář (stipendium)

Podnikání (nástavbové studium pro všechny učební obory)

Den otevřených dveří: 15. 11. a 13. 12. 2017 (10.00–16.00 hod.)

Horky nad Jizerou - zámek (10 km od Mladé Boleslavi)

tel.: 326 312 234, e-mail: souhorky@souhorky.cz, www.souhorky.cz

<https://www.facebook.com/souhorky>

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou zajišťuje

- bezplatné studium, veřejná škola zřizovaná Středočeským krajem
- výuku zkušenými odborníky
- prohlubovací a specializační odborné kurzy
- možnost zahraniční praxe zdarma (Německo, Rakousko, Slovensko, Itálie, Kypr)
- kulturní a odborné exkurze, sportovní kurzy
- příspěvek na pracovní oblečení pro praxi
- získání odměny za produktivní činnost při odborném výcviku a při doplňkové činnosti školy
- vybraným oborům stipendium z rozpočtu Středočeského kraje
- možnost získání řidičského oprávnění skupiny B, C, T
- autobusové spojení z Mladé Boleslavi, Benátek nad Jizerou a Brandýsa nad Labem, v návaznosti na výuku

- stravování ve školní jídelně, ubytování v domově mládeže
- mimoškolní zájmovou činnost včetně kroužku chovu koní
- přátelské prostředí

Další aktivity školy

- Gastronomické zajištění (teplá a studená kuchyně, cukrářské výrobky) a obsluha při společenských akcích včetně květinové výzdoby.
- Možnost konání společenských akcí (svatby, pracovní setkání, rodinné oslavy apod.) v prostorách zámku SOŠ a SOU v Horkách nad Jizerou.
- Zámecká vinárna – stylové prostředí – rezervace akcí do 25 osob.
- Ubytování v domově mládeže – v budově zámku, včetně stravování.
- Obědy pro veřejnost.
- Vyjížďky na koni, letní kurzy pro mládež.
- Zahradnictví – prodej sadby, zeleniny, květin, dušičkových, adventních a jiných vězů.

Certifikát kvality pro SOŠ a SOU Horky nad Jizerou aneb Škola dostává, ale umí i dávat

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou získalo v prosinci 2017 certifikát kvality a zařadila se tak mezi několik prestižních středních odborných škol, které získaly certifikaci AKC ČR.

Horky nad Jizerou – Asociace kuchařů a cukrářů ČR ve spolupráci se Světovou asociací kuchařů a cukrářů uděluje certifikaci odborným školám, které dosahují nadstandardních výsledků v přípravě svých studentů na obor a mají nadstandardní vzdělávání v gastronomických oborech.

Podmínkou účasti byly dlouhodobé vynikající výsledky v oblasti vzdělávání, odborné praxe, kvalitní učitelé a materiální zabezpečení, dále také zlaté medaile z nejprestižnějších soutěží v ČR. To vše škola splňuje. Tato certifikace umožní zvýšit kredit školy a žáků na trhu práce. Škola tak získala krásný dárek k Vánocům.

Žáci školy nejen dostávají, ale umějí i dávat. Již přes dvacet let tradičně v adventním období jezdí s divadelním vystoupením na šest domovů seniorů a domů s pečovatelskou službou na Mladoboleslavsku. Celý podzim dramatický kroužek domova mládeže připravuje vánoční pohádku a pásmo koled, se kterými vystupuje před vděčnými seniory. Mnohokrát dojde i na slzy dojetí babiček a dědečků, ale i žáků školy.

Nově se také žáci se seniory setkávají i o Velikonocích. Navázali zejména bližší spolupráci s Domem s pečovatelskou službou v Dolním Cetně. Pravidelně se setkávají s tamními klienty, kteří jsou většinou na vozíku a doprovázejí je na akce mimo jejich působnost. Hezké setkání



HOREČTÍ STUDENTI jsou doma v kuchyni. Rádi ale pomáhají potřebným. Foto: Jiří Macek

bylo například letos před Vánoci v nákupním středisku Olympia v Mladé Boleslavi, kde 10 žáků doprovázelo seniory

na vozíčku při vánočních nákupech. V letních měsících se žáci zúčastní společně se seniory výletů k Máchovu jezeru.

Ve znamení ženy na traktoru a vánoček

Horecká škola zve k návštěvě pravidelně. Bylo tomu tak i v závěru loňského roku.

Horky nad Jizerou – Byl to den jako každý jiný. Den otevřených dveří. Prostě pozvou veřejnost. A ukážou jim, co umějí. Hyperaktivní ředitel školy Vratislav Morava vše diriguje, vychovatelka Jana Huzilová, bývalá rozhlasová redaktorka, v družném rozhovoru se studenty. Kolem procházejí rodiče dětí, možných adeptů střední školy v Horkách nad Jizerou. A pak spousty studentů, kteří připravili ukázky své práce. Aranžování, koktejly, palačinky, stolování, občerstvení.

Takový den ve Střední odborné škole a Středním odborném učilišti v Horkách nad Jizerou není výjimkou. V každé třídě je něco, co člověka zaujme. Třeba soutěž „Horecká vánočka.“

Sešlo se 32 vánoček. Asi nejzajímavější je od Sary Benádové z prvního ročníku oboru kuchař – číšník, která má babičku Polku. „Ta vánočka je na první pohled jiná, tmavší. Je to proto, že jsou v ní namleté ořechy a do těsta je přidán tvaroh,“ říká Denis Svačina, student třetího ročníku oboru kuchař – číšník, který nad soutěží dohlíží.

On sám upekl vánočku podle receptu babičky, zajímavostí je, že do ní přidává kandovanou limetku. Denis je zároveň členem divadelního souboru při škole, v nejnovější hře se představuje v roli vypravěče pohádky Zlatovláska.

Vítězství ve „vánočkové“ soutěži v kategorii hodnocení veřejnosti nakonec dopadlo nejlépe pro druháčku Šárku Tarabovou, studentku maturitního oboru Gastronomie, která pochází ze Mšena. I Šárka je herečka, členka divadelního souboru a letos si zahraje Zlatovlásku. Sára Benedová neodešla s prázdnou. Získala zvláštní cenu poroty za netradiční originální recepturu.

To děvčata, třetíandý z oboru zahradník,



JANA NOVOTNÁ je na traktoru doslova jako na koni. Kůň je její koníček, traktor pak součástí školní výuky. Foto: Jiří Macek

Nikola Jeřábková a Kristýna Klímová měly jiné starosti. Vytvářely vánoční výzdobu. „Vloni frčela bílá, letos je to šedá a světle růžová,“ říkají svorně a utrousí, že červená je i nadále v kurzu. „To se nemění, to je barva lásky,“ říkají.

Většina dění se při Dni otevřených dveří odehrává uvnitř zámecké školní budovy. Venku na nádvoří jsou naaranžovány další ukázky práce a před vstupní branou v chladu postává i studentka třetího ročníku oboru zemědělec – farmář Jana Novotná. Štíhlá slečna má k práci na poli blízký vztah.

„Bydlím v Úhercích, odmala jezdím na koni, děda měl vlastní zemědělství, táta dělá spoustu prací pro cukrovar. Na traktoru jsem po poli popojížděla už od jedenácti let,“ usmívá se Jana. „Dívek v tomto

oboru, který je jediný v kraji, je v poměru ke klukům tak tři ku deseti. Musím ale říci, že mnohé řídí traktor lépe než kluci. A ve třetím ročníku už jezdí i s nákladním vozem,“ dodává zajímavost ředitel školy Vratislav Morava.

Zajímavostí je, že horecká škola má své vlastní včely a vyrábí si i med. A Horecký jablečný zákusek byl letos oceněn značkou Středočeská regionální potravina roku.

Studenti z divadelního souboru si vloni také připravili pohádku Zlatovláska a baladu Toman a lesní panna. Tu představili v domech s pečovatelskou službou v Dolním Cetně, ve Mšeně, v benáteckém domě U Anežky, ve stejnojmenném domě v Luštěnicích a také v luštěnickém Senior parku.

Dobroty z Horek

Spojení tradice a moderny

Korpusy zákusku jsou proloženy tvarohovým a jablečným krémem a prokapány rozvarem tuzemáku, což mu dodává kyprost a vlhlost. Tak láká k ochutnání Horecký jablečný zákušek, pro který cukráři z Horek nad Jizerou loni získali titul Regionální potravina.

Eva Jarošová
spolupracovnice MF DNES

Cukráři z Horek nad Jizerou jsou svým uměním pověstní. Bodují na různých soutěžích, naposledy v březnu z Gastro Hradec 2018 přivezli tři zlaté medaile. I letos se do soutěže Regionální potravina zapojili. Tentokrát se o titul ucházeli ve dvou kategoriích se staročeským koláčkem se švestkou a košíčkem z bramborového těsta. A i když Horecký titul letos nezískali, neodradilo je to.

„Žáci s paní učitelkou vymyslí vždy něco inovativního. Inspirují se regionálními surovinami a sází na osvědče-

né kombinace, které se dělaly kdysi,“ říká Miloš Repáň, zástupce ředitele SOŠ a SOU Horky nad Jizerou.

Obor cukrář patří na škole k tradičním, nabízejí ho od roku 1993. „Zájem o obor odpovídá poptávce budoucích zaměstnavatelů,“ hodnotí Miloš Repáň a dodává, že žáci se učí ve vlastní dílně přímo ve škole, ale mají možnost poznat i další provozy cukrářské výroby. Už během studia dostávají nabídky do zaměstnání, často je o ně zájem do hotelových kuchyní. „O naše absolventy stojí i v kavárnách. Poptávka po lidech, kteří umějí víc, než je standard, je velká,“ říká Miloš Repáň.

Mlsat se bude pořád

Že tu umí vychovat mistry oborů, dokládá třeba zdejší absolventka Tereza Velechovská, která je šéfcukrářkou v italské restauraci La Finestra in Cucina poblíž Staroměstského náměstí v Praze. „Moc ráda vzpomínám na střední školu a zejména na to, co jsem se mohla naučit od paní mistrové Aleny Pechlátové. Tvořila s námi čokoládové bonbony, větrníky, věnečky, punčáky a další nevyjmenovatelné množství různých dortů. Ve škole jsem se naučila správné základy a postupy. Díky tomu jsem pracovala v těch nejlepších restauracích, hotelech a pražských cukrárnách,“ vzpomíná Tereza Velechovská, která připravovala dezerty i pro herce Jeana Reno či sportovce Tomáše Berdycha, Petru Kvitovou či Petra Čecha.



Sladké mámení Kurz Moderních restauračních moučníků a kurz Slavnostní dorty, který pro žáky III. ročníku vedla šéfcukrářka Pavlína Berzsiová. Foto: archiv školy

„Budoucnost řemesla vidím dobře, lidé budou mlsat pořád a rádi si připlatí za kvalitu před polotovary,“ míní Miloš Repáň s tím, že doba, kdy lidé kupovali hlavně množství a moc je nezajímalo, co je uvnitř a jak to chutná, už je pryč.

V horecké výrobní dílně si mohou lidé objednat cukrářské dobroty na různé oslavy a akce na přání. Dělají i netradiční cukrářské výrobky, které

se jinak nedají sehnat, protože jejich výroba je drahá a pracná. Žáci se ale i tyto postupy musejí naučit. Se svými výrobky se dostali až na Pražský hrad, kam pravidelně dodávají zákusky na ples Hradní stráže.

A jaké že jsou současné cukrářské trendy? Z tradičních zákusků jsou oblíbené věnečky. Módní je kakao a čokoláda. Vracení se jemné krémy a ovoce, zejména čerstvé.

Stáž v Rakousku

Absolvovali jsme zahraniční stáž v Rakousku, v rodinném vinařství Ramoser ve Steinawegu a pomáhali jsme 3 týdny při sklizni vína z jejich vinic.

Vinařství Ramoser pěstuje své víno na 19 hektarech. Pěstované odrůdy jsou ryzlink, žlutý muškát, veltlínské zelené a neuburské. Farma mimo jiné hospodaří na 120 hektarech, kde se pěstují základní obiloviny, jako pšenice, ječmen, ve velké míře kukurice, slunečnice a dýně, z nichž se vyrábí olej lisováním semen.

Na rozdíl od jiných ročníků jsme byli ubytováni přímo na farmě. Každé ráno jsme vstávali v 6 hodin ráno a společně jsme snídali. V 7 hodin jsme odjížděli na vinici, kde jsme pracovali do 9 hodin, následovala svačina na vinici, kterou nám připravovala paní Ramoserová. Po svačině jsme pracovali do 12 hodin. V tuto dobu se podával oběd v jídelním sále na statku a poté následovala siesta, jsme si šli na hodinu odpočinout. Pak jsme opět všichni společně vyrazili na vinice. Naše práce skončila v 17 hodin.

V deštivých dnech kluci pomáhali spravovat sklízecí mlátičku a dívky uklízely vinný sklípek.

V neděli jsme za odměnu jezdili na výlety, například do Vídně na slavnosti vín a navštívili jsme i další památky.

Je pro nás velkou ctí, že jsme mohli absolvovat stáž v zahraničí. Naučili jsme se mnoho věcí z našeho oboru a zdokonalili jsme se v cizím jazyce.

Martin Fišer, Jan Zeman, Nikola Šulcová, Kristýna Klímová



Winzerhof
RAMOSER



V zemědělské soutěži kralovaly domácí Horky

VRATISLAV MORAVA

Horky nad Jizerou – Jako v předchozích letech, i letos se v Horkách nad Jizerou konala krajská odborná soutěž zemědělských dovedností žáků učebních oborů škol Středočeského kraje. Soutěžilo se například v jízdě zručnosti, v poznávání materiálů, ovládání nakladače nebo rotační žací lišty. Soutěž byla ukončena farmářským vícebojem, který prověřil i obratnost a kolektivní práci žáků.

Mám velkou radost, že zvítězil náš domácí soutěžící Josef Kaiser. Druhé místo patří Janu Pokornému z Vlašimi, třetí pak skončil opět náš student Jiří Dobeš. Umístění na stupních vítězů našich zástupců nebylo v rámci takzvané „protekce“, vždyť v pozici rozhodčích byli učitelé z celého kraje ze škol, které se akce zúčastnily.

Velmi pozitivní bylo nadšení žáků soutěžících, kteří soutěžili



Z PRŮBĚHU krajské soutěže. Foto: archiv SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

bez řevnivosti a byli si schopní vzájemně pomoci. Co je velice přínosné, že se také sešli učitelé odborných předmětů z různých škol a mohli si tak vyměnit zkušenosti. To, že

jsme získali první a třetí místo, potvrzuje vlastně dobrou práci našich učitelů, z čehož mám pochopitelně radost.

Autor je ředitelem SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Horečtí žáci v televizi

Horky nad Jizerou – Tři desítky žáků a žákyň naší školy se společně s paní učitelkou Olgou Janičatovou a vedoucí vychovatelkou Janou Huzilovou zúčastnilo natáčení zábavného pořadu Kde domov můj.

Jednalo se o vánoční speciál s VIP hosty. Naši žáci tak mohli přímo ve studiu číslo 4 na Kavčích horách sledovat zábavné soupeření tří dvojic. Sportovkyně Barbory Špotákové a zpěvačky Moniky Absolonové, herečky Michaely Mauzerové a zpěváka Radka Bangy a herečky Sandry Pogodová a slovenského herce Maroše Kramára.

Všechny zajímalo, jaké jsou jejich znalosti ohledně historie České republiky. Vše se točilo kolem letopočtů s magickým číslem 8. Naši žáci společně s ostatními ve studiu dělali



HOREČTÍ ŽÁCI před budovou České televize. Foto: archiv školy

dvojicím publikum, pro televizní vysílání komparz. A tak se tleskalo a pískalo, smálo a pak vše dohromady, nejdříve samostatně, potom s herci. K tomu se ve studiu využívaly různé efekty, jak světelné, tak zvukové. Celý pořad uváděl moderátor Aleš Háma.

Někteří se takového natáče-

ní zúčastnili úplně poprvé, byl to pro ně neopakovatelný zážitek, všichni se pak během přestávek fotili a diskutovali se zúčastněnými VIP osobnostmi. Domů dorazili sice až večer, ale byl to pro všechny nezapomenutelný zážitek.

Pořad uvede Česká televize v podzimním termínu. Tak se pak nezapomeňte dívat. A ještě něco... Bára Špotáková a Monika Absolonová čekají mimin-ko...obě dvě už druhé. Až se bude pořad vysílat, budou už mimina na světě. Vratislav Morava, ředitel SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Policisté poučili studenty

Mladoboleslavsko – Tisková mluvčí policie Mladé Boleslavi spolu s policisty boleslavského obvodního oddělení a kurátorkou pro mládež besedovali s žáky Středního odborného učiliště v Horkách nad Jizerou na téma trestní odpovědnost mladistvých. Cílem bylo podpořit zdravý vývoj dětí a mládeže a informovat je o jejich právech, ale i povinnostech. Důraz byl kladen především na protiprávní jednání mladistvých, výchovné problémy a možnosti, jak mohou být z pozice jednotlivých institucí řešeny. Dále byly zmíněny příklady provinění, kterých se mládež nejčastěji dopouští, také rozdíl mezi přestupkem a trestným činem. Studenti byli seznámeni i s druhy trestů pro mladistvé. (pod)

Dopisy

Certifikát kvality pro SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Naše škola převzala při vyhlášení výsledků soutěže GASTRO JUNIOR Brno 2018 – BIDFOOD CUP z rukou prezidenta AKC ČR Bc. Miroslava Kubce Certifikát stvrzující vysokou kvalitu vzdělávání v oboru gastronomie. Toto ocenění uděluje Asociace kuchařů a cukrářů České republiky ve spolupráci se Světovou asociací kuchařů a cukrářů (WACS) prestižním gastronomickým a hotelovým školám v České republice, které dosahují nadstandardních výsledků v přípravě svých studentů v gastronomických oborech. Podmínkou certifikace je dosahování vynikajících výsledků nejen v oblasti vzdělávání, odborných praxí, ale také získání zlatých medailí na nejprestižnějších republikových soutěžích. V současnosti je držitel certifikátu kvality v České republice pouze 11 škol. Asociace kuchařů a cukrářů ČR má v dlouhodobém plánu napomáhat odborným školám a pomáhat jim zvyšovat jejich odbornou úroveň. Účelem certifikace je zvýhodnění těchto škol nejen na trhu práce, ale také zviditelnění před ostatními gastronomickými školami v České

republice. Asociace kuchařů a cukrářů ČR uvádí certifikované školy na svých internetových stránkách jako partnerské instituce, které nabízejí nadstandardní vzdělání v gastronomických oborech. Oprávněnost získání Certifikátu kvality škola v Horkách potvrdila v republikovém finále soutěže GASTRO JUNIOR BRNO 2018 - BIDFOOD CUP, ve kterém zlaté medaile vybojovaly žákyně 3. ročníku oboru Cukrář Tereza Čmuharová a Eliška Prskavcová, pod precizním vedením učitelky odborného výcviku paní Aleny Pechlátové.

Ludmila Soukupová



Předání zlatých medailí v soutěži GASTRO JUNIOR BRNO 2018 - zleva Ing. Miloš Repáň, zástupce ředitele pro praktickou výuku, Eliška Prskavcová, žákyně oboru cukrář - oceněná zlatou medailí, Alena Pechlátová - učitelka odborného výcviku oboru cukrář, Tereza Čmuharová - žákyně oboru cukrář oceněná zlatou medailí a Ludmila Soukupová - vedoucí učitelka odborného výcviku

Certifikát kvality pro SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Naše škola převzala při vyhlášení výsledků soutěže GASTRO JUNIOR Brno 2018 – BIDFOOD CUP z rukou prezidenta AKC ČR Bc. Miroslava Kubce Certifikát stvrzující vysokou kvalitu vzdělávání v oboru gastronomie. Toto ocenění uděluje Asociace kuchařů a cukrářů České repub-



liky ve spolupráci se Světovou asociací kuchařů a cukrářů (WACS) prestižním gastronomickým a hotelovým školám v České republice, které dosahují nadstandardních výsledků v přípravě svých studentů v



gastronomických oborech. Podmínkou certifikace je dosahování vynikajících výsledků nejen v oblasti vzdělávání, odborných praxí, ale také získání zlatých medailí na nejprestižnějších republikových soutěžích. V současnosti je držitel certifikátu kvality v České republice pouze 11 škol.

Asociace kuchařů a cukrářů ČR má v dlouhodobém plánu napomáhat odborným školám a pomáhat jim zvyšovat jejich odbornou úroveň. Účelem certifikace je zvýhodnění těchto škol nejen na trhu práce, ale také zviditelnění před ostatními gastronomickými školami v České republice. Asociace kuchařů a cukrářů ČR uvádí certifikované školy na svých internetových stránkách jako partnerské instituce, které nabízejí nadstandardní vzdělání v gastronomických oborech.

Oprávněnost získání Certifikátu kvality škola v Horkách potvrdila v republikovém finále soutěže GASTRO JUNIOR BRNO 2018 - BIDFOOD CUP, ve kterém zlaté medaile vybojovaly žákyně 3. ročníku oboru Cukrář Tereza Čmuharová a Eliška Prskavcová, pod precizním vedením učitelky odborného výcviku paní Aleny

ČESTNÉ UZNÁNÍ

HOSPODÁŘSKÉ KOMORY ČESKÉ REPUBLIKY

získává


Střední odborná škola a Střední odborné učiliště
za vysokou úroveň praktické přípravy.

Její absolventi získali ve školním roce 2017/2018
Osvědčení Hospodářské komory České republiky.

Adresa školy:
Horky nad Jizerou 35, Brodce

Praha 13. října 2018




Vladimír Dlouhý

prezident

Hospodářské komory České republiky



STŘEDOČESKÝ KRAJ

HEJTMANKA STŘEDOČESKÉHO KRAJE
JAROSLAVA POKORNÁ JERMANOVÁ

UDĚLUJE


PAMĚTNÍ LIST

Střední odborné škole a Střednímu odbornému učilišti Horky nad Jizerou

s poděkováním za zapojení do soutěže Miss panenka Středočeského kraje,
kterou pořádal UNICEF Česká republika a Středočeský kraj

V PRAZE DNE 2. 10. 2017




JAROSLAVA POKORNÁ JERMANOVÁ
HEJTMANKA STŘEDOČESKÉHO KRAJE

Od: "Lochmanova, Veronika" <VLC@hud.cz>
Komu: "morava@souhorky.cz" <morava@souhorky.cz>
Kopie: tuma@souhorky.cz
Předmět: Zajištění rautů 23.11.2017
Datum: 29. 11. 2017 13:28
Velikost: 9,3 kB

Dobrý den pane řediteli,

Ráda bych Vám napřímo poděkovala za zajištění rautů pro naši firemní akci 23.11.2017 v Mnichově Hradišti.

Zajištění občerstvení bylo profesionální, připravené pokrmy byly velmi chutné a krásně vypadající a i jejich aranžmá bylo velmi pěkné. Studenti zajišťovali bezproblémově běh celé akce. Spolupráce s p. Tůmou byla také výborná, byl ochotný, řešení nám vytvořil na míru.

S přátelským pozdravem / Mit freundlichen Grüßen

Veronika Lochmanová

Team Leader

Hönigsberg & Dível Datentechnik Czech s.r.o.

Českokobratrské náměstí 1321

293 01 Mladá Boleslav

Od: "SOU Horky nad Jizerou" <souhorky@souhorky.cz>
Komu: "Morava Vratislav" <v.morava@centrum.cz>, "Miloš Repáň" <repan.souhorky@seznam.cz>
Předmět: FW: AKC ČR - CERTIFIKACE ŠKOL - vyjádření + pozvánka
Datum: 20. 12. 2017 11:45
Velikost: 153 kB



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Vážený pane řediteli,

jménem Představenstva AKC ČR a certifikační komise bych Vás ráda informovala o udělení Certifikátu odborných škol stvrzující vysokou kvalitu vzdělávání v oboru gastronomie,

Od: "Martin Kubát" <kubat@spsmb.cz>
Komu: <morava@souhorky.cz>, "Jan Tůma" <tuma@souhorky.cz>
Předmět: Poděkování
Datum: 23. 10. 2017 13:07
Velikost: 16,1 kB

Vážený pane řediteli, vážený pane Tůmo,

velmi Vám děkuji za zajištění občerstvení na oslavě 150. výročí naší školy. Jídlo bylo vynikající i krásné na pohled, množství jsme odhadli přesně. Obsluha byla na profesionální úrovni, všichni jsme byli moc spokojeni a nejvíc naši hosté, což nás těší. Pokud budu moci pro příště Vaše služby doporučit, rád to udělám.

Ještě jednou děkuji a přeji Vám mnoho úspěchů v další práci.

S přátelským pozdravem

Martin Kubát

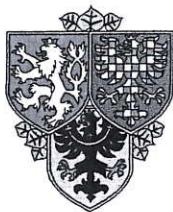
--

Ing. Martin Kubát
ředitel školy

Střední průmyslová škola, Mladá Boleslav
Havlíčková 456, PSČ 293 80

tel.: 326 201 102
mobil: 775 712 914
www.spsmb.cz





Praha *JP*. března 2018

Vážený pane řediteli Moravo,

dovolte mi, abych Vám upřímně poděkoval za partnerskou pomoc při realizaci XXV. reprezentačního plesu Hradní stráže, který se konal dne 23. března 2018 v prostorách Pražského hradu pod záštitou prezidenta České republiky Miloše Zemana.

Jsem rád, že se nám podařilo zachovat i při organizování XXV. reprezentačního plesu Hradní stráže jeho kvalitu, společenskou úroveň i vybudovanou prestiž. Proto mi dovolte, abych Vám vyjádřil ještě jednou své poděkování za partnerskou pomoc se zabezpečením tohoto plesu, která přispěla k dobré úrovni této akce.

Předejte také mé poděkování všem učitelům a žákům Vaší školy, kteří se podíleli na zabezpečení této společenské události.

S úctou


plukovník Ing. Jiří Kyvala
velitel

Vážený pan
Ing. Vratislav MORAVA
ředitel
SOŠ a SOU Horky nad Jizerou
Bradce nad Jizerou

Od: "Lukáš Garreis" <lukas.garreis@gmail.com>
Komu: "morava@souhorky.cz" <morava@souhorky.cz>
Předmět: Poděkování
Datum: 14. 06. 2018 14:07
Velikost: 10,2 kB

Vážený pane řediteli,

dovoľte nám Vám touto formou poděkovat za úžasný servis, kterého se nám dostalo v náš velký den. V sobotu 9.6. jsme u Vás na zámku měli svatbu a svatební hostinu. Od začátku jsme detaily ohledně pohoštění a průběhu celého dne domlouvali s paní Rumlovou, díky které proběhlo vše jak mělo. Vše zařídila a pomohla nám s výběrem občerstvení.

Všechno jídlo, které připravili paní Rumlová spolu s dalšími dámami a uční, bylo naprosto výborné a všem moc chutnalo. Veškerá spolupráce během dne byla také skvělá. Všichni byli moc ochotní a nápomocní s číkoliv, co jsme zrovna potřebovali. Neméně chceme ještě vyzdvihnout práci, kterou odvedli Vaši učňové, kteří byli po celý den a večer velice milí a ochotní. Jsou opravdu šikovní a práce, kterou s nimi děláte, je úžasná.

Jsme velice rádi, že jsme se rozhodli světit část svatebních příprav a pohoštění právě do rukou Vašich zaměstnanců a učňů.

Ještě jednou mnohokrát děkujeme Vám i všem zaměstnancům a učňům, kteří tento den udělali nejhezčím dnem našich životů.

S přátelským pozdravem

Kristýna a Lukáš Garreisovi

SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Ing. Vratislav Morava – ředitel školy

Horky nad Jizerou 35

294 73 Brodce

Vážený pane řediteli,

Motokroklub AČR Benátky nad Jizerou pořádá 7.10.2017 regionální závody v motokrosu.

Vaši žáci nám pomohli zajistit zdárný průběh závodu jako traťoví komisaři. Jednalo se o zodpovědnou činnost v obtížných podmínkách (déšť, bahnitý terén).

Žáci se tohoto úkolu zhostili výborně a za to bych jim chtěl poděkovat.

Zároveň děkuji i Vám za umožnění této spolupráce.

V Benátkách nad Jizerou 10.10.2017

S pozdravem

Karel Dvořák

předseda Motokroklubu AČR Benátky nad Jizerou

