

Keď gastronómia a cestovný ruch opäť ožijú, Ty budeš pripravený. Študuj, praxuj u nás a po škole máš prácu

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra je odborná škola zameraná na prípravu žiakov v učebných odboroch kuchár, čašník, servírka, študijných odboroch kuchár, čašník, servírka a služby v cestovnom ruchu a v nadstavbovom štúdiu podnikanie v remeslách a službách. V učebných odboroch žiaci získajú výučný list, vysvedčenie o záverečnej skúške, v študijných odboroch výučný list, maturitné vysvedčenie. Pridanou hodnotou po ukončení štúdia je získanie osvedčenia o odbornej spôsobilosti SOPK.

Žiaci z **odboru čašník, servírka** reprezentujú našu školu v **barman**ských a **baristických** súťažiach. Žiaci z **odboru kuchár** reprezentujú našu školu na medzinárodných súťažiach, národných súťažiach Skills Slovakia.

Neodmysliteľnou súčasťou prípravy patrí obsluha a príprava jedál pre VIP hostí na výstavisku Agrokomplex počas celého roka, obsluha a príprava jedál na slávnostných recepciách, slávnostných hostinách pri rôznych príležitostiach a iné. Počas štúdia môžu získať certifikát podľa vlastného záujmu ako: barman, barista, sommelier.

Odborný výcvik vykonávajú v

gastronomických zariadeniach v Nitre i mimo Nitry. Sú to zariadenia Hoteli: Oko, Agroinštitút, Reštaurácie: DAB, Hájovňa Hoffer, Rybárska bašta, Bellissimo, Quo-Vadis, Páni Baklažáni Záhrada, Castellum, Karla, Fabrika 67, Manolo, Aragosta, Milá Deva, Olympia, kaviarne: Zahír, kuchyňa študentský domov Antona Bernoláka, školská jedáleň. Duálne vzdelávanie v súčasnosti poskytujú certifikované pracoviská: Reštaurácie Páni Baklažáni, Karla, Fabrika 67, DAB, občerstvenie MC Donald. Okrem toho certifikované sú študentská jedáleň pri internáte Mladost, Bernolák, Agroreštaurácia hotela Agroinštitút, Hotel ABC, Reštaurácie Bellissimo, Quo-Vadis.



Žiaci z **odboru služby v cestovnom ruchu** sa pravidelne zúčastňujú medzinárodnej súťaže „Vítejte u nás“ v Českých Budejovicích, kde sa umiestňujú na popredných miestach. Odbornú prax vykonávajú v cestovných kanceláriách Sun Travel, Arriva, na recepciách hotelov Mikádo, Oko, PKO. Odborné kompetencie si rozširujú získaním certifikátu animátora, absolvovaním odborných prednášok.

Úspechy naši žiaci zažívajú aj v iných oblastiach. Zapájajú do športových aktivít ako flor-

bal, futbal, volejbal či aerobik a jazykových súťaží ako olympiády v anglickom, nemeckom, slovenskom jazyku, do projektu Zdravá škola, eTwinning, Európsky týždeň športu.

Podľa možnosti a záujmu žiakov organizujeme zahraničné stáže v Grécku, na Cypre, kde vykonávajú odborné práce, zvyšujú svoje odborné kompetencie azdokonalujú sa v anglickom jazyku.

Neodmysliteľnou súčasťou života školy je účasť v Projektoch Erasmus+ pre žiakov, ktoré sú zamerané na rozvíjanie odborných zručností v gastronómii a cestovnom ruchu pre žiakov všetkých odborov. Projekt Erasmus+ „Cestujeme za gastronomickými a kultúrnymi zážitkami“ ponúkol našim žiakom zúčastniť sa krátkodobej mobility učiacich sa v českom Havlíčkovom Brode, v maďarskom Tokaji. Cieľom projektu bolo získať praktické zručnosti, rozvíjať odborné skúsenosti, osvojiť si odlišné postupy pri výkone profesie v iných kraji-



nách, získať zručnosti v oblasti gastronómie a hotelových služieb, ako aj v manažmente cestovného ruchu, upevniť osobný rozvoj žiakov v prístupe ku klientom, posilniť toleranciu voči iným národom, tradíciám a zvyklostiam, rozvíjať samostatnosť pri výkone práce a tímovej spolupráci. Program dal príležitosť žiakom počas odbornej prípravy stráviť obdobie v zahraničí a zlepšiť tak svoje poznatky, zručnosti, čím sa zvýšila ich uplatniteľnosť na európskom trhu práce.

V školskom roku 2019/2020 sa sedem pedagogických zamestnancov našej školy zapojilo do projektu Erasmus+ pod názvom „Šťastní učители, šťastná škola“ financovaného z európskych fondov. Príležitosť pre pedagogických zamestnancov absolvovať študijné pobyty v zahraničí pomáha zlepšiť kvalitu odborného vzdelávania na škole. Učители sa vzdelávali v inštitúcii Europass Teacher Academy so sídlom v talianskej Florencii, v Boloni a v Nemeckom Lindau. Absolvovali dvojtyždňové, jednotyždňové kurzy pre učiteľov a bol im poskytnutý efektívny tréning zameraný na inovatívne vzdelávacie stratégie 21.storočia.

Program Erasmus+ bol pre učiteľov jedinečnou príležitosťou pokračovať v celoživotnom vzdelávaní, osobnom a pro-



STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
gastronómie a cestovného ruchu,
Levická 40, Nitra 950 03



Zriaďovateľ Nitriansky samosprávny kraj
Tel.:037/6410111 037/6550111
e-mail: sosnrlev@mail.t-com.sk
http: www.sosnrlev.edupage.org

Študijné odbory, štvorročné štúdium maturitné vysvedčenie (kuchár, čašník, servírka, služby v cestovnom ruchu) **výučný list** (kuchár, čašník, servírka)

- 6444 K čašník, servírka
- 6445 K kuchár
- 6355 M služby v cestovnom ruchu

Učebné odbory, trojročné štúdium pokračovanie v nadstavbovom štúdiu (kuchár, čašník, servírka) **výučný list** (kuchár, čašník, servírka)

- 6444 H čašník, servírka
- 6445 H kuchár

Nadstavbové štúdium, dvojročné štúdium - maturitné vysvedčenie

- 6403 L podnikanie v remeslách a službách

Aktivity našej školy:

- zahraničné odborné stáže žiakov, projekty Erasmus, e-Twinning, Zdravá škola, Podpora športu
- moderná metodika výučby (metóda EUR, zážitkové učenie)
- účasť na medzinárodných a národných súťažiach

Môžete získať:

- barman, barista, sommelier, animátora, certifikát animátora voľného času
- osvedčenie SOPK, osvedčenie o absolvovaní finančnej akadémie (finančná gramotnosť)

Iné možnosti:

- štúdium anglického, nemeckého, talianskeho a ruského jazyka
- odborný výcvik a odborná prax v moderných gastronomických zariadeniach v Nitre, mimo Nitry, v obľúbených cestovných kanceláriách, na recepciách špičkových hotelov v Nitre
- duálne vzdelávanie

fesionálnom rozvoji, spoznávaní nových kultúr, miest a ľudí a tiež nadväzovaní medzinárodných spoluprác. Je to dôvod, aby sa pedagogickí zamestnanci zúčastňovali programu Erasmus+ a tak si rozšíriť svoje obzory.

