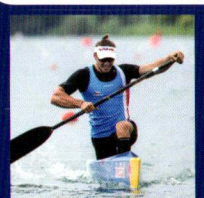
Co říkají o škole naši absolventi:

PaedDr. Václav Šmíd největší český odborník na pravidla stolničení, obsluhoval význačné světové osobnosti např. královnu Alžbětu II., prince Charlese s lady Dianou, španělského krále Juana Carlose, papeže Jana Pavla II. a mnoho dalších. Působí jako pedagog na Střední škole hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.

„Již je tomu více než 55 let, co jsem ukončil studium na tehdy Učňovské škole obchodní v Poděbradech v oboru kuchař. Byla to má první odborná škola v rámci přípravy na své budoucí celoživotní povolání. I po tolika letech mám na co vzpomínat. Především to jsou učitelé, spolužáci, ale také krásné lázeňské město Poděbrady. Osobně jsem měl tu čest spolupracovat jako „pamětník" na přípravě Almanachu školy k 60. výročí jejího založení. Velmi rád vzpomínám na svoji účast v prvním ročníku Soutěže technické tvořivosti mládeže, stejně tak i na krásné chvíle strávené při mezinárodní přehlídce Gastro Poděbrady. Děkuji ještě jednou všem, kteří mě připravili na mé povolání, a škole přeji, aby se jí dařilo a měla mnoho úspěšných absolventů."

Miloslav Škopek od roku 2004 působí ve společnosti URJ camps v USA jako Food Service Director. Zajišťuje stravování ve vlajkové lodi Eisner camp. Je to dětský tábor, který pojme cca 1000 osob. Během posledních 10 let, zdokonalil systém výuky a především systém stravování tak, že Eisner camp je jeden z nejlepších dětských táborů v USA vůbec.

„Střední odborné učiliště společného stravování v Poděbradech je jedna z nejlepších institucí svého charakteru v České republice. Umožnilo mi poznat profesionály svého oboru a získat odborné znalosti, které využívám dodnes. Studoval jsem zde v letech 1994 - 1999. Během studia jsem se dostal, za podpory zaměstnanců školy, na zahraniční praxi, která mi otevřela úplně nové možnosti a příležitosti. Touto cestou bych chtěl poděkovat, že jsem zde mohl být a všichni se mnou měli trpělivost."



Martin Fuksa reprezentant ČR v rychlostní kanoistice, několikanásobný mistr Evropy do 23 let, mistr světa na 500 m, vicemistr světa v olympijské stovce. Na naší škole absolvoval tříletý obor kuchař-číšník a nástavbové studium obor gastronomie.

„Já jsem strašně rád, že jsem tenkrát udělal důležité rozhodnutí a šel na Vaši školu. Umožnila mi individuální přístup a podpořila mě v tom, co mě baví nejvíc! Patří Vám můj velký dík."

Střední odborné učiliště společného stravování

Dr. Beneše 413/II, Poděbrady
tel.: 314 314 920

www.soupdy.cz
mob.: 702 088 872

www.facebook.com/soupdy
e-mail: admin@soupdy.cz

STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ PODĚBRADY

70 let tradice ve výuce gastronomických oborů

Střední odborné učiliště společného stravování nabízí

výuku gastronomických oborů podle školního vzdělávacího programu s názvem „Gastronomické služby"

Tento program zahrnuje následující 3 leté obory vzdělání:

- 65 - 51- H / 01 **kuchař – číšník, se zaměřením kuchař – číšník, kuchař, číšník** *(3 roky v denní formě vzdělávání)*
- 29 -54 - H / 01 **cukrář** *(3 roky v denní formě vzdělávání)*
- 29 - 53 - H / 01 **pekař** *(3 roky v denní formě vzdělávání)*

Tyto obory lze také studovat ve zkrácené formě vzdělávání (1 rok).
Podmínkou je dosažení středního vzdělání s maturitní zkouškou.

Dále nabízíme vzdělání v dvouletém nástavbovém studiu:

- 65 - 41 - L / 51 **gastronomie**
  (2 roky v denní formě vzdělávání v nástavbovém studiu)

Naše aktivity:

- obsluha významných státníků a dalších osobností
- spolupráce při natáčení televizních pořadů
- pravidelné pořádání mezinárodní gastronomické soutěžní přehlídky Gastro Poděbrady
- spolupráce s cateringovými firmami při významných akcích a oslavách
- každoroční účast na mezinárodní soutěži Euroakademik Gastro ve slovenské Rimavské Sobotě
- přípravy rautů pro kulturní a společenské akce Městského úřadu Poděbrady
- zapojování do projektů mezinárodní spolupráce (Erasmus+) a do vzdělávacích projektů financovaných z EU
- pravidelná účast na gastronomických soutěžích (O pohár blanických rytířů, Gastro Junior, Gastro Poděbrady, Krušovické čepování, Mistrovství ČR v bramborovém salátu apod.)

Odborný výcvik žáků probíhá zejména ve středisku praktického vyučování Labenka, kde žáci připravují pokrmy a obsluhují hosty pod dohledem učitelů odborného výcviku. Labenka zahrnuje školní jídelnu, školní restauraci, školní prodejnu a školící studio.

Restaurace nabízí běžný sortiment jídel včetně salátů a zákusků. Ve vybraných dnech žáci předvádějí některé náročnější úkony z oboru, s nimiž se běžně v restauraci nesetkáváme, jako je například flambování, překládání, ochucování, dranžírování masa před hosty a podobně.

Co nabízíme:

- bezplatné vzdělání na státní škole s dlouholetou tradicí v uvedených oborech
- teoretickou výuku kvalifikovanými učiteli v budově školy, která je dobře materiálně vybavena (3 učebny VT + jazyků vybavené moderní počítačovou a didaktickou technikou, internet k dispozici, 1 učebna s interaktivní tabulí, příjemné prostředí školního baru, nové šatny, nové sociální zařízení)
- výuku odborného výcviku a odborné praxe v nové a moderně vybavené budově střediska praktického vyučování Labenka a ve smluvních podnicích v Poděbradech, Kolíně a v Nymburce
- stravování ve školní jídelně, kde je provoz zajištěn restauračním způsobem, během vyučování možnost občerstvení ve školním baru
- ubytování na domově mládeže Jitřenka a dobrou dopravní dosažnost z celého regionu
- zahraniční exkurze a výměnné pobyty
- **kurzy:** barmanský, cukrářský, umělecké úpravy ovoce a zeleniny, studené kuchyně, adaptační, lyžařský (sjezdové lyže, běžky, snowboard), turistický atd.

Školní jídelna je určena pro stravování žáků, zaměstnanců školy a jiných strávníků. Strava je podávána formou restauračního stravování.

Součástí střediska praktického vyučování Labenka je i **školní prodejna** s nabídkou výrobků, které připravují žáci oboru kuchař, pekař a cukrář. Jedná se o výrobky cukrářské a pekařské, studené kuchyně a v poledne jsou zde podávána i teplá jídla.

Školící studio, jehož vybudování bylo financováno z evropských fondů (ROP NUTS Střední Čechy), bylo uvedeno do provozu na začátku roku 2015. Slouží především žákům školy, ale i k odbornému vzdělávání dospělých. Uskutečňuje se zde praktická výuka, odborné kurzy, praktické maturitní a závěrečné zkoušky, příprava na odborné soutěže a akce apod.

Praxi žáci vykonávají i na ostatních pracovištích v Poděbradech, Kolíně a v Nymburce. Za produktivní činnost jsou odměňováni.

Domov mládeže Jitřenka se nachází v klidné čtvrti města Poděbrad a nabízí ubytování v útulném až rodinném prostředí. Ve dvou, tří a čtyřlůžkových pokojích je ubytováno 33 žáků. Součástí domova je herna s kulečníkem, stolním tenisem a fotbalem, studovna a klubovna s TV. K dispozici je vybavená kuchyňka. Žákům nabízíme různé zájmové kroužky, besedy, soutěže, možnost návštěvy divadla, kina, plaveckého areálu, atd. Celodenní stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně.