



Ježek z kokoskmenu



Kdo se stane cukrářem?



Jak správně tvarovat?

Hlavní náplní práce učitele odborného výcviku oboru Cukrář je připravit žáky na profesi tak, aby ji po vyučení s láskou a radostí precizně vykonávali. Cukrařina je práce, která vede k uspokojení touhy po sladké chuti a vůni s ní spojené. Cukrářské výrobky dělají radost a jsou součástí rodinných i jiných slavnostních příležitostí. Skvosty, které dokáží cukráři vytvořit, potěší nejen oko oslavence, ale potěší také chuťové pohárky.



NAŠÍM HESLEM JE „VZDĚLÁVÁME PRO ŽIVOT“

Počty nových žáků, kteří na Střední školu Brno, Charbulova, přicházejí z blízkého i širokého okolí, jsou nemalé. Aby nových žáků bylo stále dostatek, je třeba zasít už do hlaviček malých dětí to pomyslné semínko o cukrářské profesi. S touto myšlenkou přišel i nápad paní učitelky odborného výcviku oboru Cukrář Bc. Markéty Nivnické na organizačním zajištění projektového dne v ZŠ a MŠ Moravany u Brna. Společné jednání v Moravanech přineslo ovoce. Učitelé tamní školy pojali akci zodpovědně a žáky na tento den řádně připravili.

Děti byly oblečeny do bílého trička, bílé čapky a vybaveny barevnou zástěrkou. Za malou chvíli stál před pedagogy zástup malých prácechtivých cukrářů s radostným očekáváním v očích. Každé dítě dostalo do ruky barevnou jedlou hmotu (tzv. kokoskmen), z níž pod profesionálním vedením učitelky odborného výcviku modelovalo zvířátka. Do práce se aktivně zapojili i učitelé místní MŠ a ZŠ a s radostí spolu-

pracovali. Děti předvedly svoji zručnost a na malou chvíli zažily, jaké je být cukrářem. Zadostiučiněním jim na závěr byl nejen výsledek vlastní výroby, ale také malý degustační prezent od žáků SŠ Charbulova.

Stát se cukrářem, získat výuční list v daném oboru nemusí být cílem životní cesty těchto dětí. Všechny mají možnost pokračovat ve studiu dál, mohou absolvovat nástavbové studium, jehož výsledkem je maturitní vysvědčení, mohou rozšířit své získané vědomosti a dovednosti o další um, což nabízí jednoleté i tříleté potravinářské obory jako je Pekař, Kuchař, Řezník a mnohé jiné obory, které u nás vyučujeme.

To vše a mnohé jiné poskytuje Střední škola Brno, Charbulova (www.charbulova.cz). Zájemci se mohou osobně přesvědčit v rámci Dnů otevřených dveří, nejbližší se konají 10. ledna a 14. února 2018.

Mgr. Renata Svobodová



a je hotovo ...



Překvapení pro paní učitelku

	Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace
Obor Cukrář	
	<ul style="list-style-type: none"> • Tříletý učební obor • Zkrácené studium pro absolventy SŠ
Naučíte se	<ul style="list-style-type: none"> • vyrábět výrobky dle tradičních receptur • moderní cukrářské trendy
Uplatnění	<ul style="list-style-type: none"> • možnost získání Živnostenského listu v daném oboru • uplatnění v cukrářských provozech • uplatnění v hotelových cukrářnách
Proč k nám?	<ul style="list-style-type: none"> • práce v prostředí reálné výroby • praxe ve školních provozovnách a významných brněnských hotelích • produktivní práce žáků je odměňována • široké možnosti uplatnění v oboru • žádány obor na tuhu práci • úspášky v odborných soutěžích • možnost nástavbového maturitního

Náborový roll-up