

Budoucím kuchařům a cukrářům slouží špičkové školní pracoviště

3.10.2024 - | Krajský úřad Královéhradeckého kraje

„Díky ukončené první etapě celkové rekonstrukce školní budovy v Lázních Běláhradě má naše škola pro praktickou výuku oborů kuchař, cukrář, pekař a číšník k dispozici novou cvičnou kuchyň vybavenou nejnovějšími technologiemi, které odpovídají současným trendům v gastronomii a cukrářství i dílny pro odborný výcvik. Žáci tak mají možnost při praktické výuce pracovat s profesionálním vybavením, které je běžně k dispozici pouze v předních restauracích a cukrárnách ve světě. V rámci republiky jsme druhé nejmodernější školní pracoviště v republice, což nám umožňuje poskytovat vzdělání na nejvyšší možné úrovni,“ řekl náměstek hejtmana Arnošt Štěpánek odpovědný za oblast školství.

Stavební práce začaly v únoru 2024 úpravami přízemních vnitřních prostor ve stávající budově SOU Lázně Běláhrad včetně rozvodů vzduchotechniky a napojení na stávající kanalizaci, vodovod a přívod elektrické energie. Stavbaři vybudovali nové místnosti pro výuku oborů kuchař, číšník, cukrář a pekař i prostory pro mytí nádobí či sklady. Součástí projektu jsou oddělené šatny, další potřebné místnosti k provozu, jídelny a hygienické zázemí pro žáky i pedagogy.

Novou cvičnou kuchyň kraj vybavil nejnovější gastro technologií. Žáci pro výuku oboru kuchař mohou například využívat chladicí stoly, profesionální kuchyňskou váhu, elektrický boilerový konvektomat, tlakovou sprchu se směšovací baterií a napouštěcím ramenem, planetární mixér s časovačem, multifunkční pánev v tlakovém provedení, vestavěné indukční plotny, ponorný mixér, šokový zchlazovač/zmrazovač, výdejní pojízdnou lázeň, pojízdný ohřívač talířů apod.

Žáci oborů pekař a cukrář mají pro výuku k dispozici například vozíky na pekařské plechy, ohřívače na čokoládu, pekařský konvektomat, varnou stoličku, podpultovou myčku provozního nádobí, planetární pekařský mixér, melanzher, chladicí skříň, stolní kuchyňské roboty apod.

„Celkově za stavební práce, které trvaly zhruba půl roku, a za vybavení kuchyně gastro technologiemi a dalším potřebným zařízením kraj zaplatil ze svého Fondu rozvoje a reprodukce 25,8 milionu korun včetně DPH. Škola tak získala pro výuku a odborný rozvoj gastro oborů špičkové podmínky,“ doplnil první náměstek hejtmana Pavel Bulíček odpovědný za oblast investic. Dodal, že celková rekonstrukce školní budovy včetně stavebních úprav sportovní haly bude pokračovat.

Střední škola gastronomie a služeb Nová Paka vzdělává v aktuálním školním roce 544 žáků. Ke studiu nabízí maturitní obor hotelnictví, dále obory s výučním listem kuchař-číšník, pekař, cukrář, krejčí, truhlář, výrobce potravin. Absolventi mohou pokračovat v nástavbovém studiu v oboru podnikání.

<https://www.khk.cz/cz/kraj-volene-organy/tiskove-centrum/aktuality1/budoucim-kucharum-a-cukraru-m-slouzi-spickove-skolni-pracoviste-417728>