

Vážení občané,

dovolujeme si vám několika krátkými informacemi přiblížit dění několika posledních týdnů naší školy.

V rámci programu **INTERREG VA Česká republika - Polsko** proběhl v polovině května na naší škole další ze vzdělávacích workshopů, tentokrát na téma Stolničení. Výuku pro žáky naší i partnerské polské školy vedli renomovaní odborníci z praxe - paní Zuzana Vašutová, ředitelka SPA hotelu Lanterna z Velkých Karlovic společně se sommeliérem hotelu Miroslavem Sochořem.



V letošním roce se pedagogové naší školy účastnili v rámci školního vzdělávání programu **Erasmus+** jazykových pobytů v Rakousku, Německu a Velké Británii s cílem zdokonalit metody výuky cizích jazyků na naší škole.

V rámci propojení teoretické výuky s praxí proběhl další ucelený blok přípravy pokrmů pod vedením odborníka z praxe, tentokrát šéfkuchaře hotelu Mercure Ostrava Jana Klimoszka, který společně s žáky 1. ročníku oboru Hotelnictví připravil jarní menu.



To, že chemie není nezáživná nuda, ale zajímavý, dynamický a někdy také dramatický a zábavný obor, se snažili prakticky demonstrovat žáci oboru Analýza potravin, a to prostřednictvím působivých videí, které sami natočili.

Můžete je zhlédnout na

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

Rádi bychom informovali také o tom, že na studijní čtyřleté i učební tříleté obory stále ještě přijímáme nové uchazeče.

Více informací naleznete buď na www.hssilherovice.cz, nebo na tel. č. 595 054 106.

Nabídka pracovního místa

**Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r. o.,
Dolní 356, PSČ 747 15**

Od 1. 9. 2017 přijmeme do pracovního poměru Kuchaře – Kuchařku na plný pracovní úvazek. V případě zájmu nás kontaktujte na e-mail: sekretariat@hssilherovice.cz nebo na tel. čís. 595 054 106.