



Já se to naučím!

Vzpomínky na společné rodinné vaření patří k nejkrásnějším zážitkům z dětství. Dopřejte svým dětem v předškolním věku často říkat „Mami, můžu ti pomáhat?“, přestože víte, že pro vás to bude dvakrát víc práce, času a trpělivosti navrch.

Přítom děti vaří a pečou velmi rády, nejšťastnější jsou, když tak mohou „dopřavdy“ pomáhat. Společný projekt společnosti TESCOA a Zážitkových kurzů vaření pro děti pod vedením Andrey Löflerové tyto dětské aktivity významně podporuje.

Chcete si kulinaření s dětmi užít v příjemném prostředí akvizičního centra TESCOA a nechat část trpělivosti na odbornících? Pražské Zážitkové kurzy vaření jsou zaměře-

ny na rozvoj dětské zručnosti, základů vaření, stolování, etikety a tříbení smyslů a je určen pro rodiny s dětmi ve věku 4-10 let. Kdo ví, třeba se právě tady vaše dítě rozhodne o své budoucí profesi :-).

Na závěr každého kurzu děti obdrží dárek od společnosti TESCOA a na památku se vyfotografují. Recepty najdou v emailové poště, aby si i doma mohly vyzkoušet všechno, co se právě naučily.

www.varenidetmi.cz
www.zazitkyahry.cz

Jarní radovánky

Na letošním kurzu s tématem „Jarní radovánky“ děti připravovaly jarní zeleninové tyčinky s tvarohovým dipem a bylinkami, pestrobarevné rizoto a piškotovou bublaninu s ovocem. Na závěr každého kurzu děti obdrží dárek od společnosti TESCOA a na památku se vyfotografují. Recepty najdou v emailové poště, aby si i doma mohly vyzkoušet všechno, co se právě naučily.



Fotografie: Věra Křeháčková

Já už to umím!

Generálního partnerství společnosti TESCOA využívá již několikerá generace studentů Střední školy hotelové Zlín, s.r.o. Pro školu je spojení teorie s praxí velmi důležité a TESCOA je na úspěchy „svých“ studentů patřičně hrdá.



Jarem a značkovými výrobky TESCOA se nechali inspirovat studenti pod vedením pedagožky Hany Vlkové.



Fotografie: Dalibor Michalčík

Studenti Střední školy Hotelové Zlín se účastní mezinárodních projektů Comenius a Leonardo, dlouhodobě také spolupracují s Hotelovou školou Ludovíta Wintera ze slovenských Piešťan. V oblasti odborných praxí, a to i zahraničních, škola získala ocenění České školní inspekce, ocenění Quality Label zase v oblasti e-Twinningu a jako ocenění projektu Comenius Hospitality is our priority 3. Národní cenu. Samostatnou kapitolou jsou soutěže – ať pořádané školou samotnou, nebo ty, kterých se studenti účastní mimo školu. V soutěži z oblasti cestovního ruchu Top Guide Junior získávají studenti první příčky, v barmanských soutěžích jsme patřičně pyšní na studenty Robina Kapustu a Terezu Vymětalíkovou, kteří patří mezi nejlepší mladé barmany v republice. Významnou soutěží, kterou vymyslela pedagožka školy Hana Vlková, je TESCOA JUNIOR CUP, kterou zaštiťuje generální partner školy společnost TESCOA. V roce 2012 proběhl její první mezinárodní ročník pod záštitou hejtmána Zlínského kraje. Nesmíme zapomenout ani na pořádání soutěží Mladý cestovatel a Entrův pohár pro žáky základních škol. Kromě výše jmenovaných aktivit škola aplikuje nové formy výuky, který vede studenty k diskuzím o problému a klade důraz na spojení teorie s praxí.

www.strednihotelova.cz

Slavíme dvacetiny..

..což je pro studenty věk, kdy pokračují ve studiu na vysokých školách, nebo získávají zkušenosti v prvních zaměstnáních. Školu, která je pro čtyři roky formovala, opouští zcela jistě bohatší o vědomosti a zejména praktické zkušenosti, ty zahraniční nevyjímaje. Na to jsme hrdí. Před dvaceti lety jsme začínali vyučovat jeden studijní obor, v současné době nabízíme obory tři, mezi nimi jako jediná ve Zlíně také velmi zajímavý obor Informační technologie. Zájemci o nástavbové studium mají možnost dálkového studia v oboru Podnikání. I díky partnerství se společností TESCOA mohou po úspěšně vykonané maturitní zkoušce studenti říct: Já už to umím!

Ing. Hana Palacká
ředitelka Střední školy
hotelové Zlín

