

Stáž slovenských žáků na SŠ TEGA

Střední škola technická a gastronomická Blansko přivítala ve dnech 8. – 14. února 2026 šest žáků a dvě pedagožky ze Střední odborné školy obchodu a služeb v Púchově. Týdenní stáž proběhla v rámci projektu *Chutě našeho dědictví*, realizovaného s podporou Mezinárodního visegrádského fondu v programu V4 mini grant.



Každý pracovní den byl tematicky věnován jednomu folklornímu svátku. Úvod dne patřil prezentaci, kterou si připravili naši žáci – představili historické souvislosti, tradice i gastronomické zvyklosti spojené s daným obdobím. Na tuto část navazovala praktická výuka ve školní restauraci, kde studenti pod vedením Mgr. Sedláčkové a M. Kostíkové připravovali tradiční i méně známé pokrmy.

Kromě odborného programu byl připraven také doprovodný program zaměřený na vzájemné poznávání. Uskutečnil se turnaj v bowlingu, společenská večere v blanenských podnicích Hungry Bear a Bibistro i další aktivity podporující neformální setkávání žáků (viz níže). Poděkování patří rovněž Domovu mládeže při naší škole, který stážistům poskytl po celý týden zázemí.

Níže přinášíme pohled slovenské strany na průběh stáže v Blansku:

Týždenná odborná mobilita žiakov z SOŠ OS z Púchova v Blansku (V4 mini grant)

V dňoch 8. 2. – 14. 2. 2026 sa žiaci Strednej odbornej školy obchodu a služieb, Ul. I. mája 1264, Púchov zúčastnili krátkodobého projektu mobilit v programe Vyšehradské fondy / V4 mini grant. Ide o malý grantový projekt V4, zameraný na vzdelávanie, mobilitu žiakov a odbornú spoluprácu krajín Vyšehradskej skupiny. Mobilita prebehla v meste Blansko v spolupráci s partnerskou Strednou školou technickou a gastronomickou TEGA v Blansku.

Počas pobytu boli žiaci ubytovaní v študentskom internáte, stravovaní v školskom zariadení a aktívne zapojení do odborného výcviku, exkurzií a sprievodných aktivít. Odborný program v školskej kuchynke bol tematicky rozdelený na Masopust, Veľkú noc, Vianoce a Svätého Huberta. Žiaci pracovali spolu s českými rovesníkmi a pripravovali tradičné jedlá českej a moravskej kuchyne. Súčasťou programu bolo aj varenie pod vedením českého šéfkuchára Jana Rimplera.

Popoludňajší program doplnili odborné a poznávacie exkurzie, vrátane návštevy mesta Brno s prehliadkou významných pamiatok. Počas spiatocnej cesty mali žiaci možnosť navštíviť aj priepasť Macochu, jednu z najznámejších prírodných zaujímavostí regiónu.

Projekt, realizovaný s podporou Vyšehradských fondov, priniesol žiakom i pedagógom nové odborné skúsenosti, podporil medzinárodnú spoluprácu a obohatil ich o cenné kultúrne a gastronomické zážitky. Ďakujeme partnerskej škole v Blansku za profesionálny prístup a vládne prijatie. Veríme, že na túto úspešnú spoluprácu nadviažeme aj v budúcnosti.

Žiaci III. AH, III. B

Mgr. Slugeňová, Ing. A. Kadlecová