ŠK. ROK 2024/2025

Zdokonaľovanie odborných zručností a kompetencií mladých gastronómov

v prostredí zahraničných prevádzok v odbore hotelová akadémia



SOŠ obchodu a služieb Čadca

Spolufinancovaný Európskou úniou

EFFECTIVE CAF USER

Obsah

Erasmus+	01 - 02
1. mobilitná aktivita	03 - 08
2. mobilitná aktivita	09 - 12
Spoznávame región Bergama	13 - 14
Spoznávame Prahu	15 - 16
Zo slovníka someliéra	17
Zo slovníka recepčného	18
Slovo na záver	19 - 20

Erasmus+ je program Európskej únie, ktorý podporuje aktivity v oblasti vzdelávania, odbornej prípravy mládeže a športu už dve progamové obdobia od roku 2014.

Erasmus+

Erasmus+ poskytuje granty pre široké spektrum akcií a aktivít v oblasti vzdelávania, odbornej prípravy, mládeže a športu. Program dáva príležitosť žiakom odbornej prípravy, pedagogickým zamestnancom, pracovníkom s mládežou a dobrovoľníkom stráviť obdobie v zahraničí a zlepšiť tak svoje poznatky, zručnosti a zamestnateľnosť. Program podporuje organizácie, ktoré sa môžu zapájať do projektovej spolupráce a v rámci partnerstiev zdieľať inovácie vo vzdelávaní a odbornej príprave mládeže.


EURÓPSKA ÚNIA

Akreditácia na Erasmus

v oblasti odborného vzdelávania a prípravy

udelená organizácii

Stredná odborná škola obchodu a služieb
Ulica 17.novembra 2579, Čadca

Platnosť: 1. február 2023 – 31. december 2027

SAAIC – Národná agentúra programu Erasmus+ pre vzdelávanie a odbornú prípravu
Ing. Jozef Detko, výkonný riaditeľ

Podpis

Pečiatka

Erasmus+ 2021-2027
Obohacujeme životy, rozširujeme obzory.

Programové obdobie Erasmus+ 2021 – 2027 v našej škole

Získanie Akreditácie na Erasmus prinieslo našej školo viaceré výhody:

- plnohodnotné a dlhodobejšie zapojenie organizácie do programu Erasmus+,
- vytvorenie strategického plánu riadenia projektov na obdobie 2023 – 2027,
- realizáciu kvalitných projektov s dopadom na činnosť školy a jej aktivity v oblasti prípravy žiakov na budúce povolanie,
- zapojenie žiakov a pedagógov do projektovej činnosti školy.
- Doposiaľ škola naplnila štyri zo svojich stanovených cieľov v pláne pre Erasmus.

V odborných zručnostiach sa zdokonalili žiaci študijných odborov 6323 K hotelová akadémia, 6446 K kozmetik, učebného odboru 6456 H kaderník a odboru nadstavbového štúdia 6426 L vlasová kozmetika.



V rámci jednotlivých aktivít žiaci spoznali kultúru a tradície Portugalska, Talianska a Českej republiky.

1. mobilitná aktivita

Názov projektu: Zdokonaľovanie odborných zručností a kompetencií mladých gastronómov v prostredí zahraničných prevádzok v odbore hotelová akadémia (1. 6. 2024 – 31. 8. 2025).

Cieľ: Nadobudnutie odborných zručností a kompetencií žiakov pri prezentovaní, otváraní, dekantácii a snúbení vína s jedlom.

Termín realizácie: 23. 9. 2024 – 11. 10. 2024

Prijímajúce organizácie: GI.VA.Hotels Di Foglieni Darwin E Barbara E C.S.N.S Ristorante Giopi E Margi, CANTINE VOLPI S.R.L

Podporná organizácia: Europe 3000

Účastníci: 12 žiačok študijného odboru hotelová akadémia (II. A/4, III. A/4, IV. A/4), 2 sprevádzajúce osoby – Ing. Ľudmila Verčimáková, Ing. Martina Sloviaková

Miesto realizácie: Bergamo, Taliansko



Taliansko je nádherná krajina, ktorá je pre väčšinu Slovákov spájaná s kvalitným vínom a dobrou kuchyňou. Talianske víno je známe svojou rozsiahlou rozmanitosťou, od ľahkých a sviežich bielych vín až po robustné a komplexné červené vína. Taliansko so svojimi rozmanitými klimatickými podmienkami a terroir produkuje vína rôznych štýlov a kvalít, ktoré sú známe po celom svete.











Známe odrody:
Medzi najznámejšie odrody patria:

- Sangiovese (z ktorého sa vyrába Chianti)
- Nebbiolo (z ktorého sa vyrába Barolo a Barbaresco)
- Trebbiano

Najznámejšie vinárske oblasti:
Regióny ako Toskánsko (Chianti, Brunello di Montalcino), Piemont (Barolo, Barbaresco) a Veneto (Prosecco, Valpolicella) sú známe svojimi kvalitnými vínami.

Talianske víno hrá dôležitú úlohu v talianskom hospodárstve a kultúre.

Niektoré z najznámejších talianskych vín:

- Chianti: červené víno z Toskánska, vyrábané z odrody Sangiovese.
- Barolo: červené víno z Piemontu, vyrábané z odrody Nebbiolo.
- Prosecco: svieže šumivé víno z regiónu Veneto.
- Amarone della Valpolicella: robustné červené víno z regiónu Veneto.
- Vino Nobile di Montepulciano: červené víno z Toskánska.
- Primitivo: červené víno z Puly, známe svojou robustnosťou.
- Soave: biele víno z regiónu Veneto, známe svojou sviežosťou.
- Vermentino: biele víno zo Sicílie a Sardínie, známe svojou aromatickosťou.



Vzdelávacie výstupy a úlohy

Cieľom projektovým aktivít bolo nadobudnutie odborných zručností a kompetencií žiakov pri prezentovaní, otváraní, dekantácii a snúbení vína s jedlom. Účastníci dosiahli stanovený cieľ realizáciou vzdelávacích výstupov:

Otvorenie a naservírovanie bieleho a šumivého vína
Žiaci pripravovali potrebný inventár na otváranie a servírovanie vybraných typov vín, vyberali a prakticky predvádzali vhodnú techniku otvárania a následne zrealizovali servis bieleho a šumivého vína s dodržiavaním hygienických a bezpečnostných predpisov.

Otváranie, dekantovanie a servis červeného vína
Žiaci pripravovali potrebný inventár na otváranie, dekantáciu a servírovanie červeného vína. Vyberali a prakticky predvádzali vhodnú techniku otvárania, dekantácie a následne realizovali servis červeného vína s dodržiavaním hygienických a bezpečnostných predpisov.





Odporúčanie vína k vybranému jedlu s dodržaním gastronomických pravidiel

Žiaci vhodne vyberali a odporučali jednotlivé typy vín víno k jedlu, ktoré si hosť vybral z jedálneho lístka.







2. mobilitná aktivita

Cieľ: Rozvoj odborných kompetencií a mäkkých zručností žiakov pri využívaní rezervačného hotelového, reštauračného a ekonomického systému v prostredí mestských hotelov

Termín realizácie: 24. 3. 2025 – 12. 4. 2025

Prijímajúce organizácie: hotelová sieť CZECH INN – hotely Charles Central, Colorfactory, Iris, Plaza, Josephine, Metropolitan, Merkur, Adler, Wenceslas Square, St George, Louis Leger, U Divadla, Uno

Účastníci: 14 žiakov študijného odboru hotelová akadémia (II. A/5 žiakov, III. A/5 žiakov, IV. A/5 žiakov), 3 sprevádzajúce osoby – Ing. Ľudmila Verčimáková, Ing. Martina Sloviaková, Mgr. Ida Kurzyszová

Miesto realizácie: Praha, Česká republika

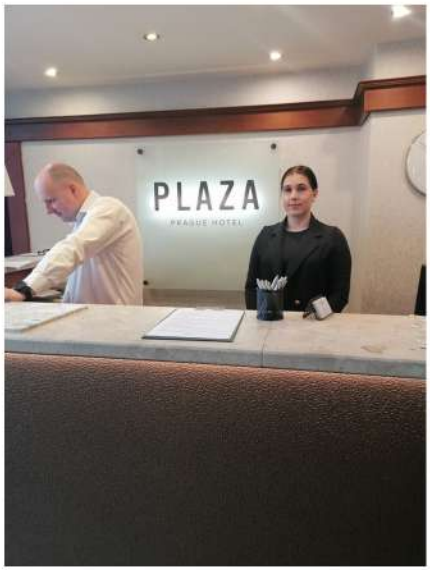


Praha je jedinečné mesto, ktoré spája históriu, kultúru, prírodu a moderný mestský život. Jej čaro priťahuje návštevníkov z celého sveta, no aj pre nás Slovákov je ľahko dostupnou a obľúbenou destináciou.

Hotelová sieť CZECH INN

- je rozsiahly hotelový reťazec a jedna z najväčších manažérskych spoločností v hotelierstve v Českej republike,
- v Českej republike prevádzkuje rozsiahla sieť hotelov a gastronomických zariadení so sídlom v Prahe,
- spoločnosť bola založená v roku 2003 a spravuje prevažne štvorhviezdičkové hotely,
- vo svojom portfóliu má 28 hotelov, ktoré spravujú viac ako 3 300 izieb a 9 500 lôžok.





CZECH INN
HOTELS

Vzdelávacie výstupy a úlohy

Cieľom projektových aktivít bolo rozvoj odborných kompetencií a mäkkých zručností žiakov pri využívaní rezervačného hotelového, reštauračného a ekonomického systému v prostredí mestských hotelov.

Využívanie hotelového rezervačného systému hotelovej siete Czech INN Praha

Žiaci:

- pracovali s príslušným hotelovým rezervačným systémom hotelovej siete Czech INN a s mapou prehľadu izieb,
- realizovali rezervácie a objednávky hostí,
- ponúkali rôzne typy izieb, presúvali hosťa na inú izbu, zafixovali rezervovanú izbu, navrhli vhodný „package services“,
- realizovali check in a check out a vystavili doklad o ubytovaní.

Prepojenie a využívanie hotelového rezervačného systému s internetovými rezervačnými systémami

Žiaci:

- používali prepojenie interného a externého rezervačného systému,
- pracovali s online cloudovým riešením,
- používali interaktívnu plachtu rezervácií.

Integrácia a kompatibilita hotelového rezervačného systému s reštauračným, ekonomickým alebo iným systémom

Žiaci:

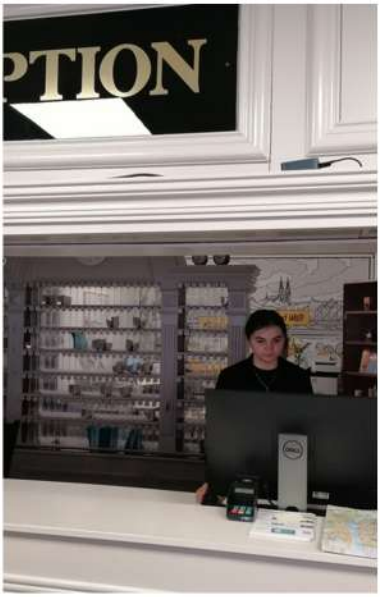
- využívali kompatibilitu hotelového rezervačného systému s ostatnými systémami,
- vyhodnocovali výhody integrácie a kompatibility hotelového rezervačného systému s reštauračnými a inými systémami,
- popísali výhody využívania mobilnej aplikácie pre hosťa,
- objasňovali potencionálnemu hosťovi integráciu systémov používaných v hotelierstve.



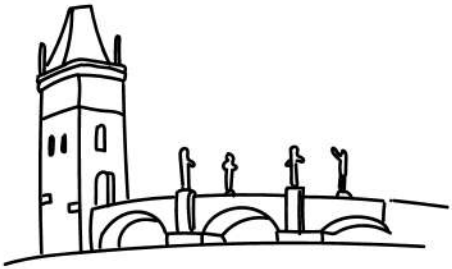





PLAZA
PRAGUE HOTEL


PTION


PRAGUE
24 FEB
'52
CZECH REPUBLIC



Spoznávame región Bergama

Navštívili sme mesto Sirmione s pani zástupkyňou Sloviakovou. Sirmione je nádherné historické mestečko na juhu jazera Garda v regióne Lombardia. Je známe svojou pevnosťou Rocca Scaligera, ktorá dominuje vstupu do starého centra.

Lago di Garda je najväčšie jazero v Taliansku. Nachádzajúce sa medzi regiónmi Lombardia, Trentino-Alto Adige a Veneto. Je známe svojou tyrkysovou vodou, krásnymi mestečkami a bohatou históriou.

Cantine Volpi je renomovaná vinárska spoločnosť z regiónu Piemont v Taliansku, ktorá sa venuje výrobe kvalitných vín už viac ako 100 rokov.









Vinárstvo La Collina v oblasti Valcalepio má bohatú históriu a rodinnú tradíciu. Bolo založené pred viac ako 190 rokmi. Vyrába vína s osobitým charakterom – kvalitné červené a biele vína, ako Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay a Moscato Giallo.

Porta Nuova v Bergame je historická brána, ktorá predstavuje hlavný vstup do dolného mesta (Città Bassa). Nachádza sa na Piazza Giacomo Matteotti a je obklopená významnými budovami a obchodnými ulicami.

Jedným z našich najobľúbenejších zážitkov bola jazda v Tuk-Tuk, v ktorých spoznávali staré mesto Bergama. Ľudia naokolo boli veľmi priateľskí. Všetkým sme mávali a oni nám s úsmevom mávali naspäť.

Spoznávame Prahu

Historické poklady hlavného mesta

Naša cesta začala priamo v srdci historickej Prahy – na Staromestskom námestí. Námestie nás uchvátilo svojou výnimočnou atmosférou, orlojom a pamiatkami, ktoré dýchajú dejinami. Pokračovali sme na Pražský hrad, symbol českého štátu a jeden z najväčších hradných komplexov na svete. Pri prechádzke nádvorím hradu sme cítili silu histórie, ktorá tu žije dodnes.





Ticho a duchovno na Vyšehrade
Z rušného centra sme sa presunuli na pokojný Vyšehrad. Táto historická pevnosť nás oslovila nielen výhľadmi na Vltavu, ale aj duchovnou atmosférou miesta, kde sú pochované významné osobnosti českej kultúry. Prechádzka po hradbách a návšteva kostola sv. Petra a Pavla patrili medzi nezabudnuteľné momenty našej návštevy.

Príroda v meste
Aj veľkomesto ako Praha ponúka veľa zelene a miesta na oddych. Letenské sady nás prekvapili svojou rozlohou, pokojom a výhľadom na historické centrum. Blízko nášho ubytovania sa nachádzali Branícke skaly. Výstup na ne bol výzvou, no odmenou nám bol jedinečný výhľad a zážitok mimo bežných turistických trás.

Umenie, sloboda a posolstvo
Návšteva Lennonovho múru bola silným emotívnym zážitkom. Tento múr je symbolom slobody, mieru a vyjadrenia vlastného názoru. Farebné grafity, odkazy a umelecké výtvory nám pripomenuli silu slova a význam slobody prejavu. Bolo fascinujúce sledovať, ako sa múr neustále mení a žije vlastným životom.

Zo slovníka someliéra

- **someliér** – profesionál špecializujúci sa na výber, servírovanie a párovanie vína s jedlom
- **terroir** – súhrn vplyvov prostredia (pôda, podnebie, mikroklíma), ktoré ovplyvňujú chuť vína
- **tanin** – triesloviny vo víne, ktoré dávajú vínu štruktúru a trvácnosť, často spôsobujú horkastú alebo trpkú chuť
- **aróma** – vôňa vína, často z hrozna alebo fermentácie
- **vinifikácia** – proces výroby vína
- **dekantovanie** – nalievanie vína z fľaše do dekantéra, aby sa oddelil sediment a víno prevzdušnilo
- **sulfity** – prírodné alebo pridané konzervačné látky vo víne
- **fermentácia** – proces kvasenia hroznového cukru na alkohol
- **dezertné víno** – sladké víno, často servírované k dezertom alebo ako digestív
- **buket** – vôňa vína, ktorá sa rozvíja počas zrenia vo fľaši
- **odroda** (varieta) – druh alebo odroda hrozna použitá na výrobu vína (napr. Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay)
- **snúbenie jedla s vínom** – výber vína, ktoré najlepšie ladí s konkrétnym jedlom
- **vinná karta (wine list)** – ponuka vín v reštaurácii alebo bare
- **odlúčenie usadenín (sediment)** – pevné častice, ktoré sa môžu vytvoriť vo víne, najmä v starších alebo nefiltrovaných vínach
- **alkoholové percento (ABV)** – obsah alkoholu vo víne vyjadrený v percentách objemu
- **chladenie vína** – správna teplota servírovania vína pre optimálnu chuť (napr. biele víno sa servíruje chladnejšie ako červené)
- **oxidácia** – proces, kedy víno prichádza do kontaktu so vzduchom a mení chuť (môže byť nežiaduca)
- **sekty** – šumivé vína vyrobené tradičnými metódami, napríklad Champagne

Zo slovníka recepčného

- **check-in** – príchod hosťa, registrácia
- **check-out** – odchod hosťa
- **housekeeping** – pracovníci upratovacej služby
- **overbooking** – prekročenie kapacity hotela
- **walk-in** – hosť bez rezervácie, ktorý príde z ulice
- **walk-out** – hosť, ktorý odišiel bez zaplatenia
- **front office** – recepcia
- **booking/reservation** – rezervácie
- **twin room** – izba s dvomi oddelenými posteľami
- **double room** – izba s manželskou posteľou
- **luggage room** – izba na uschovanie batožiny
- **bell boy** – nosič batožiny
- **minibar charges** – poplatky za minibar
- **no-show** – hosť, ktorý neprišiel, hoci mal rezerváciu
- **city tax** – mestský poplatok
- **ubytovací poriadok** – pravidlá správania sa hostí v hoteli
- **lobby** – hotelová vstupná hala, spoločný priestor pre hostí
- **transfer** – doprava zabezpečená hotelom
- **wake-up call** – služba, pri ktorej recepcia telefonicky budí hosťa
- r**ezervačný systém Hotel Time** – počítačový program na správu rezervácií a hostí
- **upgrade izby** – zvýšenie kategórie izby pre hosťa
- **hotelový voucher** – poukaz na ubytovanie, zvyčajne ako dar
- **all inclusive** – všetky služby v cene
- **late check-out** – odchod z izby po štandardnom čase
- **Early check-in** – skorší príchod, ako je bežný čas ubytovania
- **occupancy rate** – miera obsadenosti hotela
- **rooming list** – zoznam hostí s priradením k izbám
- **black list** – zoznam neželaných hostí
- **VIP guest** – veľmi dôležitý hosť

Slovo na záver

„Bola to úžasná skúsenosť! Naučila som sa veľa nových vecí, ale hlavne si myslím, že sme sa všetci naučili byť samostatnými. Zlepšila som svoju komunikáciu s hosťami v cudzom jazyku. Erasmus v Prahe mi priniesol nové zážitky, pracovné skúsenosti a veľmi som si ho užila. Všetci by ste to určite mali vyskúšať!"
Tamara

„Erasmus v Prahe bola skvelá skúsenosť. Mesto je krásne, plné histórie a života. Bola to výborná príležitosť na zlepšenie jazykov a na osobný rozvoj. Získala som mnoho nových skúseností. Chodili sme na rôzne výlety. Najviac som si užila výlet na Vyšehrad, výhľad na mesto bol skutočne nádherný."
Natália

„Erasmus v Prahe mi umožnil zdokonaliť komunikačné zručnosti, zlepšiť organizáciu práce a lepšie zvládať stresové situácie. Spoznala som českú kultúru a ich každodenný život. Praha mala jedinečnú atmosféru. Praha je veľmi otvorená, živá a pestrá. Táto skúsenosť bola veľmi prínosná pre moje štúdium a pracovné skúsenosti."
Janka

„Erasmus v Taliansku bol jednou z najlepších skúsenosti, aké som kedy zažila. Spriatelila som sa s ľuďmi, s ktorými som pracovala. Navštívili sme vinice a vinárne, kde sme mali možnosť ochutnať lokálne vína a vidieť celý proces výroby vína. Jedným z najkrajších výletov bola návšteva Sirmione pri Lago di Garda. Odporúčam takúto skúsenosť každému, kto má čas a chuť spoznávať nové kultúry a zlepšiť si jazyk."
Tatiana

Thank You

„Erasmus v Taliansku sa radí medzi moje najobľúbenejšie zážitky. Mala som možnosť zlepšiť si svoje komunikačné a somelierske zručnosti. Spoznala som taliansku kuchyňu a ochutnala som tradičné talianske vína. Naučila som sa samostatnosti a zodpovednosti. Z Erasmu som si priniesla skúseností, ktoré využijem naďalej v mojom štúdiu.“
Vanesa

„Erasmus bola úžasná skúsenosť. Naučila som sa veľa vecí a priniesla si späť veľa zručností aj spomienok. Erasmus v Taliansku mi pomohol rozvíjať komunikáciu v cudzom jazyku, taktiež mi priniesol veľa úžasných zážitkov a mala som šancu spoznať nové veci a mesto, v ktorom sme boli. Odporúčam ho všetkým, čo sa rozhodujú ísť.“
Ema

„Erasmus v Taliansku bol skvelým zážitkom a cennou skúsenosťou. Naučila som sa množstvo nových vecí a výrazne som sa zlepšila v angličtine, keďže sme sa dorozumievali výhradne po anglicky. Pôsobili sme v meste Bergamo, kde sme boli ubytovaní a zároveň aj pracovali. Navštívili sme mnoho krásnych miest, napríklad Sirmione, ktoré vo mne zanechali silný dojem. Moje očakávania od tohto pobytu sa naplnili a verím, že získané skúsenosti využijem počas ďalšieho štúdia aj po ukončení školy.“
Patrícia

„Erasmus v Prahe bol pre nás skvelou skúsenosťou. Získali sme nové vedomosti, zlepšili si angličtinu a spoznali nových ľudí. Program bol zaujímavý, ale zostal aj čas na objavovanie mesta a na spoločné chvíle. Odchádzali sme obohatení o nové zážitky a poznatky.“
Alexandra



SOSCA© 2025