

**Akademie systémové gastronomie -
střední škola s.r.o.**



VÝROČNÍ ZPRÁVA
2023/2024



Úvodní slovo

Máme za sebou první školní rok, ve kterém jsme začali naplňovat společnou vizi zřizovatele i školy v praxi. Akademie systémové gastronomie – střední škola s.r.o. chce vychovávat všestranné a samostatné odborníky vybavené kompetencemi, které jim dovolí co nejlepší uplatnění na trhu práce. Dáváme šanci každému uchazeči, ale produkovat chceme prioritně kvalitu.

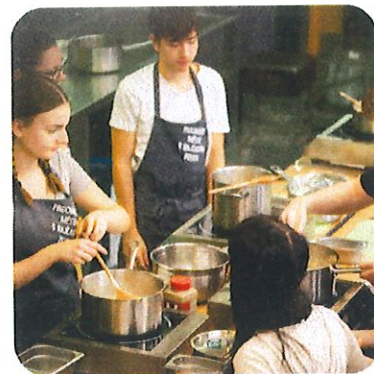
Vizi zřizovatele od počátku myšlenky založit vlastní školu bylo primárně rozšířit stávající obor kuchař/číšník o specializaci oboru, ve kterém podniká a tím je oblast systémové gastronomie. Ta přímo navazuje na výuku klasického oboru kuchař/číšník, ale rozšiřuje ji o kompetence provozního managementu restaurací. Dlouhodobým cílem zřizovatele pro založení a financování vlastní školy a nového učebního oboru je příprava mladých talentů do rolí manažerů provozu restaurací systémové gastronomie a v dlouhodobém horizontu také managementu provozovatele restauraci či podnikatelů v gastronomii.

My v ASG věříme, že učení rukama i hlavou je ta nejefektivnější cesta, jak pochopit svět a jeho možnosti.

Důraz jsme kladli po celý školní rok na praktické znalosti a odborné dovednosti, které zajistí absolventům dobrou pozici na trhu práce. Podařilo se nám realizovat v plném rozsahu školní vzdělávací program „PRACUJEME RUKAMA I HLAVOU“ a zajistit kvalitní odbornou výuku i praxi pod vedením erudovaných odborníků. Jsme zaměřeni na vzdělávání v oboru Kuchař – číšník.

Víme, že zaměstnavatel ocení především praktické znalosti a dovednosti uplatňované a získané v souvislostech a ruku v ruce s těmi teoretickými. Se žáky ve škole pracujeme tak, aby se naučili rozvíjet a uplatnit svůj vlastní potenciál.

Velmi důležité je pro nás v prvních letech života školy (2023–2026) nastavení otevřené a respektující kultury školy založené na důvěře, komunikaci a slušnosti, která povede k vzájemné spolupráci a zastávání společných hodnot.



Věříme, že žáci získali řadu nových dovedností, znalostí a schopností v příjemném a podnětném prostředí. Pevně doufáme, že jsme společně vykročili do nového moderního učebního oboru tou správnou nohou a že za tři roky budeme opravdu pyšní na své absolventy.



Děkujeme všem, kteří se v loňském školním roce aktivně podíleli na rozvoji školy. Věříme, že se nám i nadále bude dařit ve škole vytvářet příjemné a inspirativní prostředí pro všechny žáky, rodiče, pedagogy a ostatní přátele školy.



Těší nás, že můžeme být součástí vzniku moderního, inspirujícího a jedinečného místa pro vzdělávání mladých lidí v oboru systémové gastronomie.

Libuše Charvátová, ředitelka školy
a Klára Šmídová, jednatelka školy

Základní údaje o škole

Název: Akademie systémové gastronomie - střední škola s.r.o.

Sídlo: Poděbradská 206/57, 198 00 Praha 9

IČO: 11877961

Zřizovatel školy: Nadace Crocodile

Ředitelka školy: Mgr. Libuše Charvátová

Předseda školské rady: Kateřina Bihari

Členové školské rady: Klára Šmídová, Nikola Šicová

Adresa pro dálkový přístup: www.akademiesg.cz

Přehled oborů vzdělávání

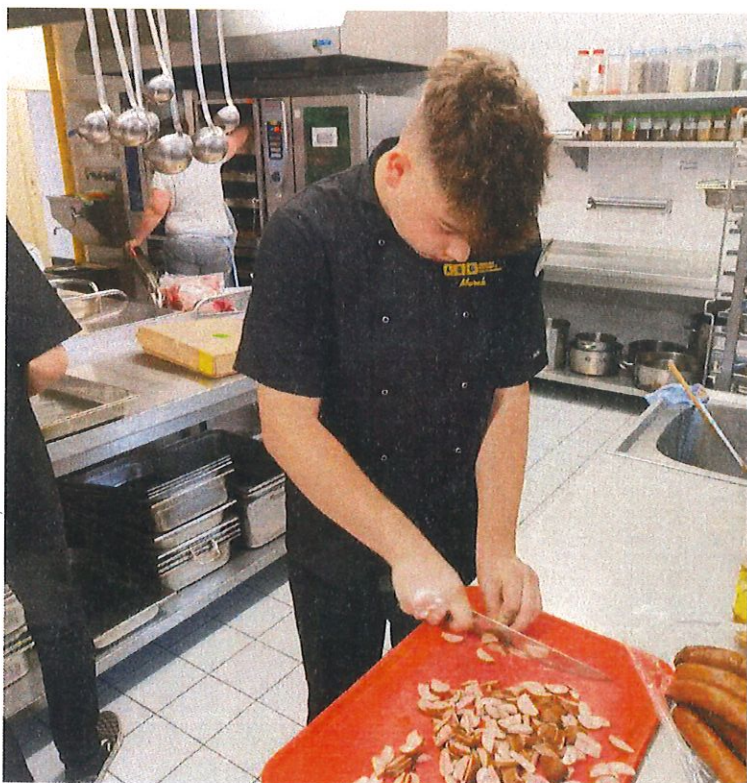
Střední škola nabízí studentům obor 65-51-H/01. Tedy obor kuchař – číšník, zaměření Specialista systémové gastronomie.

Střední školu navštěvovalo 18 studentů. Kapacita školy byla naplněna.

Na vysvědčení jsou všichni studenti hodnoceni známkami.

Údaje o přijímacím řízení

Přijímací řízení proběhlo v termínech 4. dubna 2024 do 11. dubna 2024. Ke vzdělávání v oboru kuchař, číšník bylo přijato 18 studentů.





Přehled pracovníků školy

Jednatelka školy

- Klára Šmídová

Ředitelka školy

- Mgr. Libuše Charvátová

Pedagogové a odborníci

- Bc. Oliver Beňo
- Mgr. Iva Beňová
- Mgr. Petr Chára
- Mgr. Anežka Charvátová
- Renata Kladivová
- Mgr. Radek Pálka
- Nikola Šicová
- Anna Schneiderová

- Mgr. Ivona Batková
- Mgr. Lenka Zvárová

Externí odborníci

- Mgr. Eva Švarcová
- Petr Novotný
- David Fišer
- Mgr. Tomáš Mihálik

Další vzdělávání pracovníků

Další vzdělávání plánujeme s ohledem na splnění požadavků pro práci pedagogických pracovníků a také s ohledem na zaměření školy. Ředitelka školy proto stanovila pro školní rok 2023/24 tento plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, který byl v tomto školním roce úspěšně naplněn.

Typ Studia	Učitel	Studijní požadavek
Další vzdělávání pedagogických pracovníků	Všichni pedagogičtí pracovníci	<ul style="list-style-type: none">školení pro rozvoj kompetencíškolení pro integrovanou výuku a výuku v projektechformativní hodnoceníwebinář Skills builderpráce ve školním Competentu
Samostudium v době vedlejších prázdnin	Všichni pedagogičtí pracovníci	<ul style="list-style-type: none">školení pro používání školního informativního systému Edupageměkké dovednosti - metodika Skills builderpráce v programu Trello
	Lektoři odborného výcviku	<ul style="list-style-type: none">kulinářské uměníprogram Prohost
	Učitelé jazyků	<ul style="list-style-type: none">Online jazykyeTwinning
Studium pro doplnění kvalifikace	Nikola Šicová - učitelka odborných předmětů a odborného výcviku	<ul style="list-style-type: none">Zahájení studia pedagogiky na VŠZahájení Akademie KU pro pedagogy s akreditací
	Anna Schneiderová - učitelka v tandemu	<ul style="list-style-type: none">studium vysoké školy s další návazností na pedagogické minimum

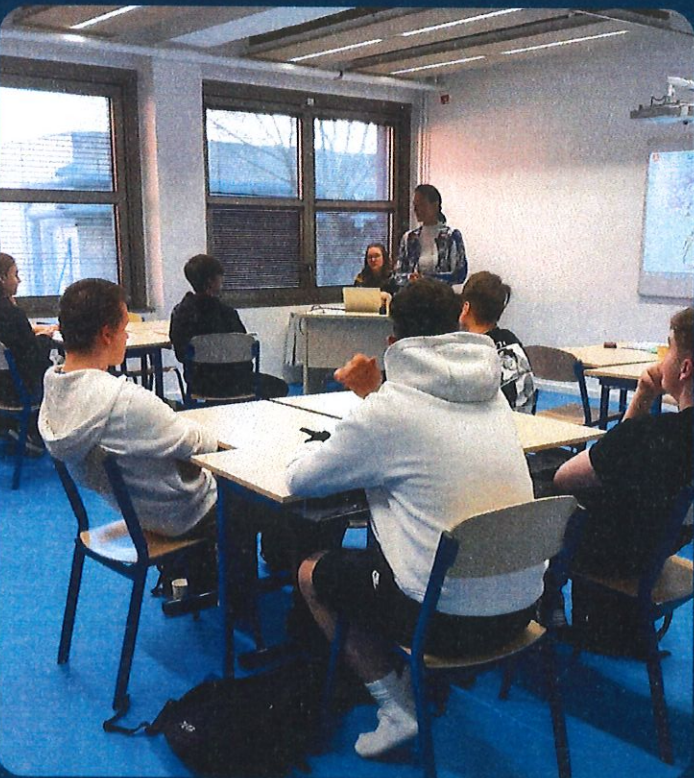
Události v průběhu školního roku

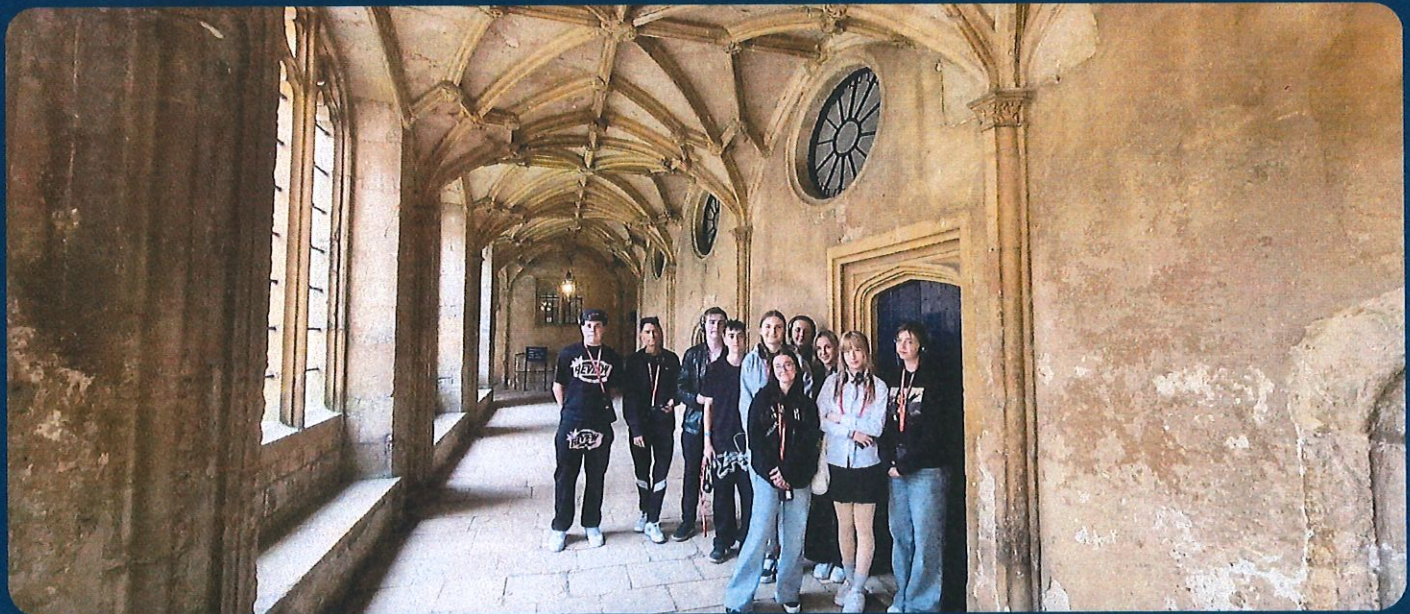
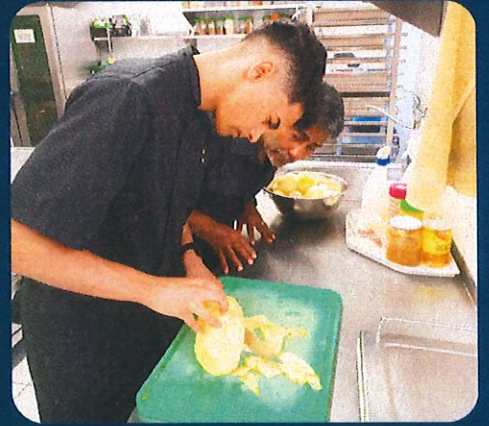
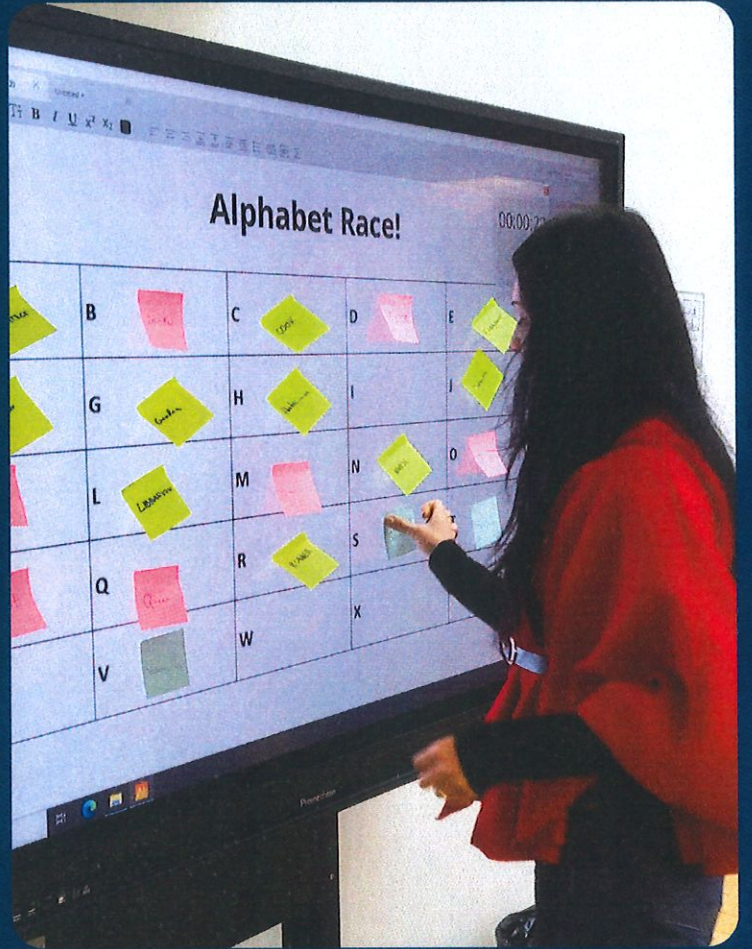
- **12. a 24. 1. 2024** Dny otevřených dveří
- Setkání s rodiči a žáky
- **4. 9. 2023** První den školního vyučování
- **14. 9. 2023** Exkurze do výrobního závodu Žiželice
- **19.-22. 9. 2023** Adaptační program pro první ročník
- **2. 11. 2023** Home cooking s Nicolasem Fitaire
- **7. 11. 2023** Masterclass s Ivou Pluháčkovou – etiketa
- **14. 11. 2023** Den otevřených dveří
- **16. 11. 2023** Vzdělávací seminář Kulinářské umění
- **5. 12. 2023** Workshop s Alenou Pelcovou na téma Koření a bylinky
- **7. 12. 2023** Stolničení s Ivou Pluháčkovou
- **21. 12. 2023** Charitativní akce Restaurant day
- **17. 1. 2024** Den otevřených dveří
- **25. 1. 2024** Vzdělávací seminář Kulinářské umění
- **5. 2. 2024** Den otevřených dveří
- **8. 2. 2024** Home cooking s Terezou Niku
- **13. 3. 2024** Návštěva Muzea kávy
- **26. 3. 2024** Slavnostní předání daru FN Motol
- **3. 4. 2024** Masterclass se Zdeňkou Žádníkovou na téma Punková rétorika
- **4. 4. 2024** Vzdělávací seminář Kulinářské umění
- **11. 4. 2024** Literární kavárna
- **17. 4. 2024** Workshop v British Council
- **7. 5. 2024** Beseda s Olgou Rusnákovou
- **25. 4. 2024** Exkurze do hotelu Panorama
- **30. 5. 2024** Poslední Kulinářské umění tohoto školního roku
- **15.-21. 6. 2024** Poznávací zájezd do Anglie
- **25. 6. 2024** Workshop se Šárkou Králíčkovou „Angličtina v pohodě“
- **27. 6. 2024** Slavnostní zakončení školního roku

Události v průběhu školního roku ve fotografiích









Preventivní program v ASG

Adaptační kurz

V září od 19.-22. čekal na všechny žáky prvního ročníku adaptační kurz v Jurtcampu. Nejen, že jsme se společně představili, lépe se poznali a nastavili pravidla společného fungování do následujícího školního roku, ale rovněž jsme čas využili k budování samostatnosti a kompetencím postarat se sám o sebe i o druhé. Žáci se museli samostatně do campu dopravit, přinést si vlastní zavazadla, ale v neposlední řadě si pro sebe i uvařit, rozdělat oheň a přespát v jurtách, kde již bylo v noci i poněkud chladno.

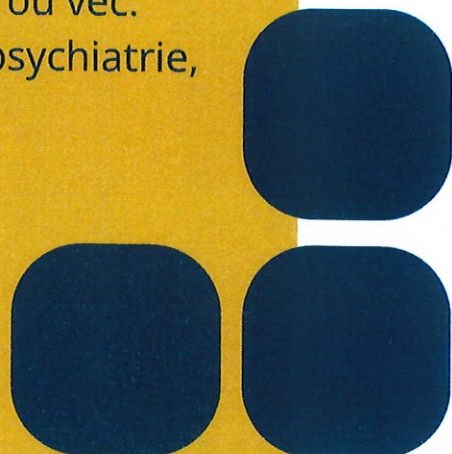
Etiketa

V listopadu jsme se ve škole setkali s Ivou Pluháčkovou, odbornicí na etiketu, která žákům ukázala, jak snadno a úspěšně projít různými společenskými situacemi. Program byl zaměřen na interaktivní procvičování všech důležitých pravidel etikety v reálném životě.

Restaurant day pro FN Motol

Ve čtvrtek 21. 12. 2023 proběhla charitativní akce Restaurant day, do které přispěli i naši studenti. Restaurant day je celosvětovou akcí, kdy si každý může vyzkoušet, jaké je to mít vlastní kavárnu nebo restauraci.

V Akademii systémové gastronomie jsme k akci přidali ještě charitativní rozměr. Veškerý výtěžek ze zakoupených pochutin připravených studenty přispěl na dobrou věc. Částku 13 000.- jsme věnovali oddělení dětské psychiatrie, FN Motol.



Punková rétorika

V dubnu si žáci vyzkoušeli intenzivní workshop punkové rétoriky, kterým je provedla herečka Zdeňka Žádníková. Celý workshop byl navržen tak, aby oslovil a vybavil žáky nezbytnými dovednostmi pro efektivní veřejné vystupování a tvorbu projevů. Od první minuty se žáci ponořili do praktických cvičení, která rozvíjela klíčové komunikační schopnosti.

Výjezd do anglického Abingdonu

Osm žáků prvního ročníku se vydalo v týdnu od 15. do 21. června 2024 na zájezd do Anglie. Kromě studia anglického jazyka je čekalo také ubytování u rodin a poznávání okolí Abingdonu. Měli opravdu velmi nabytý program, vyzkoušeli si komunikaci v rodinách, absolvovali výuku angličtiny, navázali nová přátelství a v neposlední řadě navštívili Londýn, Oxford, Stratford a mnoho dalších míst a významných památek. Skvěle jsme tak propojili prohlubování jazykových dovedností, mezikulturních kompetencí, respektu i kulturního povědomí a vyjádření.





Údaje o žácích a výsledky vzdělávání

1.ročník	18	prospělo	
2.ročník	0	s vyznamenáním	7
3.ročník	0	prospělo	10
		neprospělo	0
celkem	18		

Výsledky vzdělávání dle cílů stanovených školními vzdělávacími programy

Studenti se vzdělávají dle **ŠVP Pracujeme rukama i hlavou.**

Každý student rozvíjí své individuální schopnosti.

Učitelé a zaměstnanci školy se dále vzdělávají a hledají možnosti zlepšení kvality výuky. Třídy jsou stále dovybavovány novými pomůckami a jsou zlepšovány materiální podmínky.

Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI květen 2024

Reálně stanovená koncepce rozvoje školy zohledňuje vizi zřizovatele, propojuje teoretické a praktické vyučování, reflektuje moderní výukové trendy i požadavky zaměstnavatelské sféry v oblasti systémové, průmyslové a klasické gastronomie. Prioritou je budování otevřené a respektující kultury školy, což se promítá v její komunitní atmosféře.

Těžiště pedagogického a metodického vedení učitelů spočívá v každodenní spolupráci a realizaci tandemové výuky ve všech předmětech. Poskytovaná individuální zpětná vazba k práci učitele se příznivě promítá ve sjednocujícím výchovném působení na žáky i volbě vhodných vzdělávacích strategií.

Uplatňovaný demokratický způsob řízení podporuje odpovědnost žáků za proces učení a vytváří vhodné podmínky pro užší zapojení jednotlivých aktérů vzdělávání do chodu školy a propagace její vzdělávací nabídky, např. veřejné prezentace projektových výstupů žáků, účast na dnu otevřených dveří nebo zapojení do charitativních akcí.

Vzdělávání probíhá v samostatných nových prostorách budovy zřizovatele s odpovídajícím multimediálníma technickým vybavením pro teoretické i praktické odborné vyučování (kmenové učebny, moderní cvičná kuchyň, multifunkční sál pro výuku stolničení).

Filozofie školy „bez učebnic“ je zajištěna pomocí notebooků s instalovaným výukovým prostředím pro všechny žáky. Na jejich úhradě i na splátkách školného se podílejí samotní žáci z odměn za svou produktivní práci. Tento způsob je motivačně nastaven, cíleně podporuje finanční gramotnost a odpovědnost žáků za dosahované výsledky.

Ve vyučování byl rovněž patrný partnerský přístup učitelů k žákům, dodržování dohodnutých pravidel a v odborném výcviku i stanovených zásad bezpečnosti práce. Soustavná personální podpora tandemového učitele i využívání digitálních zdrojů účinně napomáhaly k individualizaci vzdělávacích strategií podle vzdělávacích potřeb, míry jazykové bariéry a různých předpokladů žáků, např. souběžná práce ve skupinách s diferencovaným obsahem zadání, on-line cvičení podle jazykové úrovně žáků v anglickém jazyce. Uplatňovaný individuální přístup se promítal do všech oblastí výchovně vzdělávacího procesu včetně postupného utváření hodnotících dovedností žáků prostřednictvím vrstevnického hodnocení nebo sledování vlastního učebního pokroku. Cílené zapojování žáků do mezipředmětových tematických projektů napomáhá k jejich týmové spolupráci a osobnostně sociálnímu rozvoji v běžné školní praxi. Tvorba profesních portfolií umožňuje žákům i rodičům periodicky sledovat odborný růst, dosažené výstupy ŠVP i osvojování tzv. měkkých dovedností.

Mezi silné stránky školy patří systematické využívání jednotné digitální platformy školy jako podpůrného vzdělávacího prostředku pro žáky a komunikačního nástroje pro všechny aktéry vzdělávání nebo účinná spolupráce se zřizovatelem se odráží v příznivých materiálně-technických podmínkách, podporuje odborné kompetence a profesní motivaci žáků.

Základní údaje o hospodaření školy

Hlavními výnosy školy jsou dary a dotace ze státního rozpočtu. Výše dotace poskytnutá za školní rok 2023/2024 činila celkem 1 080 360,- Kč. Dotace byla řádně vyúčtována.

Rozhodujícími náklady školy jsou náklady personální.

Výroční zprávu o činnosti školy vypracovala Mgr. Anežka Charvátová a Mgr. Libuše Charvátová ve spolupráci s týmem školy, podklady k hospodaření školy zpracovala Dagmar Kubelková.

Projednáno pedagogickou radou dne 28. srpna 2024
Školskou radou schváleno dne 26. září 2024

**Akademie systémové gastronomie
- střední škola s.r.o.**

Poděbradská 206/57, 198 00 Praha 9
Tel.: 731 141 551, ID dat schránky: 6bqipwq
IČO: 11877961, DIČ: CZ181134098

ředitelka školy Mgr. Libuše Charvátová



