

Obor kuchař-číšník zkrácená forma studia Informace pro žáky 1. ročníku zkráceného studia

Milí budoucí žáci prvního ročníku, milí rodiče, zákonní zástupci,

jsme rádi, že se již brzy stanete součástí naší Charbulky. Nyní prosím věnujte pozornost důležitým informacím o studiu a potřebných záležitostech, které je nutné vyřešit ještě před zahájením školního roku.

Prosíme obratem o vyplnění následujících dotazníků:

https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=LCQXFQKHikaXAjYuGAQ9tcQE-o_jnEJLkgmjXcLTTQxUQzdRRDRGUEc3VTI0RTIRNzBaUERWN0VVTy4u

https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=LCQXFQKHikaXAjYuGAQ9tcQE-o_jnEJLkgmjXcLTTQxUMTRKUzJWVUpQODNGQ1BGS0ZQVEk1QVQ3Uy4u

Fotografování na ISIC karty

Pondělí 16. 6. 2025 od 12:15 do 14:15 hod., budova H, fotoateliér SŠ Brno, Charbulova, p.o., Charbulova 106, 618 00 Brno. Náhradní termín 1. 9. 2025. NETÝKÁ SE ČERSTVÝCH ABSOLVENTŮ NAŠÍ ŠKOLY.

Informační schůzky

Pátek 29. 8. 2025, ve školní jídelně SŠ Brno, Charbulova 106.

pro obor **kuchař v 8:00 hodin**

pro obor **číšník v 9:30 hodin**

Dozvíte se vše podstatné ohledně praxe, na kterém pracovišti budou žáci vykonávat odborný výcvik, bude vám také představen učitel odborného výcviku.

Nástup do školy

Pondělí 1. 9. 2025 v 9:30 hod před školou / ve školní jídelně (slavnostní zahájení).

Seznamy žáků s rozdělením do tříd budou umístěny na vchodu do budovy školy.

Při nástupu si žáci přinesou s sebou vysvědčení, kterým prokáží splnění povinné devítileté docházky na ZŠ. V případě starších uchazečů i vysvědčení z posledního ročníku získaného na střední škole.

Obecné informace

Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

sídlo: Charbulova 1072/106, 618 00 Brno

tel.: 548 424 111

e-mail: info@charbulova.cz

www.charbulova.cz

Vedení školy

Ředitelka školy

RNDr. Jana Marková, tel.: 548 424 133, e-mail: markova@charbulova.cz

Zástupci ředitelky pro teoretické vyučování sekce gastronomie

Mgr. Daniela Švandová, e-mail: svandova@charbulova.cz

Mgr. Irena Mikešová, e-mail: mikesova@charbulova.cz

II. patro, kancelář C10, tel.: 548 424 156

Zástupce ředitelky školy pro praktické vyučování

Mgr. Miroslav Vystrčil, e-mail: vystrcil@charbulova.cz, tel. 548 424 163, II. patro, kancelář C11

Školní poradenské pracoviště

Mgr. Ditta Pokorná, vedoucí poradenského pracoviště, speciální pedagog, pokorna@charbulova.cz, III. patro, kancelář D6, tel.: 548 424 186

Stravování

Přihlášky ke stravování jsou k dispozici na stránkách školy www.charbulova.cz. Vyplněné pošlete na e-mail: hrdinova@charbulova.cz, nejlépe před začátkem školního roku. Variabilní symbol pro platbu z bankovního účtu bude přidělen po obdržení vyplněné přihlášky a zaslán e-mailem. Platby posílejte až po odevzdání přihlášky a přidělení variabilního symbolu. Číslo účtu školy: 43-4685500267/0100.

Žáci si vybírají ze tří jídel. Cena oběda je 40 Kč. Neodhlášený a nevydaný oběd bude účtován za plnou cenu 90 Kč. Stravování bude probíhat přes kartu ISIC, jakmile ji žák obdrží. ISIC je nutno aktivovat u paní Hrdinové. Do té doby je možné používat čipy, případně stravenky vydávané v kanceláři u jídelny. Každý strávnick si přihlašuje a odhlašuje stravu sám. Nelze objednávat bez dostatečné výše finančních prostředků.

Gabriela Hrdinová, hrdinova@charbulova.cz, tel.: 548 424 164, 725 800 825

ISIC karty

ISIC karta je v naší škole povinná. Věnujte pozornost níže uvedeným informacím.

Školní průkaz ISIC



Vážení rodiče, vážení žáci,

rádi bychom Vás informovali, že naše škola vydává svým studentům mezinárodní studentský průkaz ISIC. Tento průkaz je především identifikačním dokladem, který potvrzuje studium na naší škole, ale rovněž funguje jako mezinárodně uznávaný doklad studenta, akceptovaný ve 130 zemích světa (včetně všech členských zemí EU), a také jako průkaz využitelný pro zhruba 2.000 různých slev a výhod v ČR. ISIC je také neocenitelnou pomůckou při cestování – v zahraničí bude ISIC uznán na více než sto dvaceti pěti tisících místech.

Co přináší ISIC vydaný přes naši školu?

- Funguje jako čipová karta do jídelny, na vstup do školy a k evidenci docházky.
- Je oficiálním průkazem studenta naší školy
- Mnohými institucemi je uznáván jako plnohodnotné potvrzení o studiu (např. městské dopravní podniky)
- Školní ISIC si není nutné každý rok pořizovat znovu – vydaný průkaz zůstává držiteli po celou dobu studia; licence ISIC je však platná pouze od září do konce následujícího kalendářního roku (16 měsíců), po roce se následně student může rozhodnout, zda si zakoupí známku prodlužující platnost, kterou získá pouze ve škole.
- Školní ISIC je levnější!
 - Prvotní pořízení průkazu stojí 310 Kč, cena prodloužení v dalších letech je pouze 220 Kč
 - V případě ztráty či zničení vystavujeme duplikát za 100 Kč
- V ceně průkazu je jeho digitální verze, viz ALIVE APP (Google Play, App Store)
- ISIC v on-line distribuci stojí ročně 500 Kč.

Co přináší ISIC?

- Platnost ve 130 zemích světa, více než 125.000 slev po celém světě.
- Slevy a výhody v dopravě: státem dotovaná sleva na jízdné ve vlacích a autobusech po celé ČR ve výši 75 %, MHD nejen v krajských městech.
- Možnost zřízení speciálního celoročního cestovního pojištění UNIQA.
- Slevy na více než 2.000 místech v ČR:
 - při nákupu, stravování a vzdělávání, v internetových obchodech, viz www.isic.cz,
 - na vstupném na festivaly, akce, do klubů,
 - na permanentky v lyžařských areálech,
 - speciální studentský mobilní tarif od Vodafone,
 - při cestování – letenky, autobusové a vlakové jízdenky,
 - na vstupném do světově proslulých kulturně-historických památek,
 - při ubytování v hotelech, kempch a ubytovnách.

NEPŘEHLEDNĚTE: Jak si ISIC objednat?

Agendu ISIC na naší škole řeší paní RNDr. Viera Zábojníková (sekce obchodu a služeb) a Mgr. Irena Mikešová (sekce gastronomie).

Při focení uhradíte, prosím, poplatek 310 Kč.

Podpis žádosti o průkaz držitelem (nebo zákonným zástupcem) proběhne při převzetí průkazu.

Hotový průkaz bude žákům vydán ve škole 1. září 2025.

Děkuji.

RNDr. Jana Marková, v.r.
ředitelka školy



Používejte digitální průkaz ISIC v aplikaci ALIVE APP.



Informovanost, klasifikace, omlouvání absencí

Pro zajištění informovanosti využíváme elektronickou třídní knihu (ETK) v systému EduPage. Najdete ji na webových stránkách školy, případně je možné si stáhnout mobilní aplikaci. Přístupové údaje získáte na začátku školního roku, budou zaslány na e-mailovou adresu. Výsledky klasifikace jsou vedeny pouze elektronicky. K omlouvání absence slouží ETK a studijní průkaz. Je potřebná pravidelná průběžná kontrola výsledků žáka a účast rodičů na třídních schůzkách. Případné dotazy, stížnosti nebo problémy řeší zástupce ředitelky ve spolupráci s třídním učitelem nebo učitelem odborného výcviku.

Učebnice do teoretického vyučování

Pořízení studijních materiálů bude řešeno na začátku školního roku.

Všeobecné informace pro OV obor kuchař-číšník – **zaměření kuchař**

Vedoucí učitel odborného výcviku

Bc. Zdeněk Dřínovský, tel.: 604 893 198, e-mail: drinovsky@charbulova.cz

Pracoviště

- Školní kuchyně Charbulova 106
- Školní provozovna Nová Svatka
- Školní provozovna Kavárna UM
- Hotel Continental
- Hotel International
- Hotel Maximus Resort
- Hotel Santon
- Hotel OREA Congress Hotel Brno
- Hotel Chateau de Frontiere Hlohovec

Během studia může žák projít více pracovišti.

Upozornění

Pro žáky v odborném výcviku z hlediska hygieny a bezpečnosti práce platí přísný zákaz:

- nošení piercingů, hodinek, dlouhých náušnic, řetízků a jiných ozdob,
- zákaz používání mobilních telefonů
- nutná upravenost rukou, nenalakované nehty, upravené vlasy, u chlapců krátce střižené.
- zákaz kouření a užívání návykových látek.

Žáci musí mít zřízen osobní účet pro bezhotovostní převod odměn za produktivní práci na pracovišti OV (lze využít i účet rodiče), nevyplácí se hotově.

První den odborného výcviku přinést

- zámek na skříňku do šatny
- sešit do odborného výcviku

Pracovní pomůcky

- povinné pracovní pomůcky - nůž na zeleninu, škrabka, stěrka na těsto, kuchařská vidlička, obal na nože; ostatní nože po dohodě s UOV v průběhu září
- Receptury teplých pokrmů a Receptury studených pokrmů

Pracovní oblečení

Pro **obor kuchař** si musíte, ideálně během prázdnin, na vlastní náklady pořídit pracovní oblečení v množství jednoho kusu:

kuchařské bílé kalhoty; kuchařský rondon bílý – dvouřadový s dlouhým rukávem + černé knoflíky do rondonu; kuchařskou zástěru bílou do pasu; kuchařskou bílou čepici (komínek pro chlapce a lodičku pro dívky), bílé ponožky a 2 ks utěrek.

Pro nákup oblečení můžete zvolit obchody s pracovním oblečením typu Canis, KaPO, atd.

Všeobecné informace pro OV obor kuchař-číšník – **zaměření číšník**

Vedoucí učitelka odborného výcviku

Bc. Eva Bílá, tel.: 607 402 552, e-mail: bila@charbulova.cz

Pracoviště

- Školní jídelna Charbulova 106
- Školní provozovna Nová Svatka
- Školní provozovna Kavárna UM
- Hotel Continental
- Hotel International
- Hotel Maximus Resort
- Hotel OREA Congress Hotel Brno
- Hotel Chateau de Frontiere Hlohovec

Během studia může žák projít více pracovišti.

Upozornění

Pro žáky v odborném výcviku z hlediska hygieny a bezpečnosti práce platí přísný zákaz:

- nošení piercingů, hodinek, dlouhých náušnic, řetízků a jiných ozdob,
- zákaz používání mobilních telefonů
- nutná upravenost rukou, nenalakované nehty, upravené vlasy, u chlapců krátce střižené.
- zákaz kouření a užívání návykových látek.

Žáci musí mít zřízen osobní účet pro bezhotovostní převod odměn za produktivní práci na pracovišti OV (lze využít i účet rodiče), nevyplácí se hotově.

První den odborného výcviku přinést

- zámek na skříňku do šatny
- sešit do odborného výcviku

Pracovní pomůcky

- číšnická vývrtka s nožem, bílý kapesník

Pracovní oblečení

Pracovní oblečení pro **obor číšník** objednávejte přes e-shop v průběhu července - srpna 2025. V rámci jednotnosti oblečení žáků je nezbytně nutné pořídit v tomto e-shopu vestozástěru a motýlka. Bílou košili s dlouhým rukávem, černé společenské kalhoty a černou pracovní obuv můžete zakoupit i v jakékoliv jiné prodejně.

Odkaz na e-shop: <https://www.ivnprofi.cz/eshop/gw/Y23DoTiYfj/>

Vstupní kód: skolabrnocharbulova

IVN tel. kontakt: 734 200 007 - děti a rodiče mají na letácích i na stránkách tento telefon, na které jim paní z výroby vždy ráda pomůže s objednávkou a zodpoví dotazy ohledně termínů apod.