

## **Informace pro žáky budoucích prvních ročníků oboru hotelnictví – povinné vybavení žáka na praktickou výuku**

### **1. Povinné učebnice**

Stolničení – Gustav Salač

Receptury teplých pokrmů - Jaroslav Runštuk a kol.

### **2. Další pomůcky**

- Číšnický nůž

### **3. Oblečení dívky**

#### **Kuchyně**

- Rondon dlouhý rukáv s manžetou t, materiálové složení: 65 % Pes, 35 % bavlna, praní 60°C, nebělit, nesusit v sušičce
- Kalhoty černé 100 % bavlna, praní 30°C
- Zástěra s klopou károvaná 65 % Pes, 35 % bavlna, praní 30°C, nebělit, nesusit v sušičce
- Čepice pirát károvaná 65 % Pes, 35 % bavlna, praní 30°C, nebělit, nesusit v sušičce

#### **Housekeeping**

- dámská halena

#### **Obsluha**

- dámská košile 60 % bavlna, 40 % PES, praní 30°C
- červená léga
- vesta s podšívkou do V, 2 kapsy, 94 % PES, 6 % spandex, praní 30°C
- sukně do gumy, 5 cm nad kolena, 94 % PES, 6 % spandex, praní 30°C

### **4. Oblečení chlapci**

#### **Kuchyně**

- Rondon dlouhý rukáv s manžetou, materiálové složení: 65 % Pes, 35 % bavlna, praní 60°C, nebělit, nesusit v sušičce
- Kalhoty černé 100 % bavlna, praní 30°C
- Zástěra s klopou károvaná 65 % Pes, 35 % bavlna, praní 30°C, nebělit, nesusit v sušičce
- Čepice pirát károvaná 65 % Pes, 35 % bavlna, praní 30°C, nebělit, nesusit v sušičce

#### **Housekeeping**

- pánská halena

## Obsluha

- košile 65 % PES, 35 % bavlna praní 30°C
- vesta s podšívkou do V, 2 kapsy, 94 % PES, 6 % spandex, praní 30°C
- kalhoty černé, 94 % PES, 6 % spandex, praní 30°C
- modrá léga 100 % PES, praní 30°C
- 

## 5. Obuv

- **Kuchyně:** protiskluz, bílá nebo černá, uzavřená plná špička, nelze pantofle, buď celouzavřená obuv nebo s páskem za patu
- **Obsluha:** dívky – černá uzavřená lodička se širším podpatkem do výšky 5 cm bez ozdob
- **Chlapci:** černá společenská obuv

Uniformu je možné (nikoliv povinné) pořídit u firmy **ivnprofi (heslo školy: skolapraharadlicka)**, která má veškeré informace i materiály k potřebným uniformám k dispozici. U této firmy je možné zakoupit i pracovní obuv. V případě zájmu je nutné tuto firmu kontaktovat do **9. 7. 2024**.

**Žáci oboru hotelnictví nastupují povinně na praktickou výuku s předepsanou uniformou již v prvním týdnu měsíce září. Bez pracovního oděvu nemohou být vpuštěni na pracoviště z bezpečnostních a hygienických důvodů.**

6. Degustační poplatek 2000,- Kč vztahující se k výuce technologie přípravy pokrmů na školní rok 2024/2025 bude uhrazen při nástupu do školy.

**Všechny požadované učebnice, uniformy a další pomůcky musí mít žák již na první hodiny výuky odborných předmětů, které u některých tříd budou realizovány již v týdnu od 2. 9. 2024.**

V případě jakýchkoliv dotazů týkajících se praktické výuky je možné kontaktovat Mgr. Darju Růtovou, zástupkyni ředitele pro praktickou výuku na telefonním čísle 725 679 979 od 8:00-16:00 od pondělí do pátku.