

ZNAČKA, KTERÁ NĚCO ZNAMENÁ!

Jak se v Hotelové škole Poděbrady propojuje výuka, praxe a profesní kultura

Hotelová škola Poděbrady patří dlouhodobě k respektovaným odborným školám. Nejde jen o tradici a výsledky, ale o každodenní práci s lidmi – žáky, učiteli i absolventy. Ředitelka Jana Podoláková mluví o tom, proč je pro ni klíčový silný tým, smysluplná praxe a styl výuky, který připravuje studenty na realitu oboru i života.

Když škola nestojí jen na pravidlech a učebnicích, ale především na lidech, vzájemné spolupráci a profesionalitě, je to patrné hned při vstupu. Úprava prostor, přívětivé přivítání i vzájemná koordinace studentů dávají tušit, že tady vzdělávání nekončí u teorie. Každá aktivita směřuje k tomu, aby studenti získali zkušenosti připravující je na skutečný profesní život.

O tento praktický přístup se zdárně snaží ředitelka Jana Podoláková, která vede poděbradskou hotelovou školu už více než dvacet let. Největší pomocí při zvládání náročných úkolů je pro ni spolehlivý tým: „Nejvíce mi pomáhají lidé – pedagogové, ostatní zaměstnanci i žáci. Kolegové přebírají úkoly bez ohledu na čas, neptají se, co za to. Je to stabilní tým, se kterým zvládne i obtížnější výzvy.“

Největší profesní zkouškou pro ni byl konkurz na pozici ředitelky v roce 2024 po ukončení šestiletého funkčního období.

„Po dvaceti letech si říct, zda tu práci chci dál dělat, nebylo jednoduché. Kolegové mě ale velmi podpořili, a díky nim jsem se rozhodla do konkurzu jít,“ vzpomíná Jana Podoláková. Petice na její podporu a pozitivní komentáře od rodičů a studentů tehdy pozitivně překvapily i ji samotnou.

Je to záruka

Škola je dlouhodobě považována za prestižní, a to díky propojení tradice s moderními přístupy. Školní hotel Junior, zahraniční výjezdy a členství v Asociaci evropských hotelových škol jsou jen částí komplexního vzdělávacího zázemí. Z devíti odborných vyučujících je šest absolventů školy, což vytváří silnou síť zkušeností a kontaktů. Absolventy poděbradské hotelovky, kteří mají vlastní gastronomické podniky nebo pracují například v oboru cestovního ruchu či v hotelovém managementu v České republice i v zahraničí, si vedení školy rádo a opakovaně zve na přednášky či workshopy pro studenty. Tématy se týkají personální práce, economic



kých oblastí nebo filozofie oboru – tedy vytváření zážitků.

„Každoročně také pořádáme School Food Fest, kde mají právě absolventi možnost mít své stánky a propagovat tak svoje gastronomická zařízení,“ konstatuje Jana Podoláková.

Za stabilní kvalitou stojí podle ředitelky velká provázanost tradice s tím, na čem škola staví dnes. „Dříve se říkalo jméno školy, dnes značka školy. ‚Poděbradský hotelovák‘ je termín, který něco znamená – pro odbornou veřejnost i manažery je to záruka.“

Nedílnou součástí kultury školy je dress code. „Má velký kultivační efekt,“ říká Podoláková a dodává: „Nejde o striktní vynucování pravidel, ale o průběžné vysvětlování jejich smyslu a kultivaci profesního vystupování.“ Studenti si někdy hledají drobné cesty, jak projevit individualitu – barevnými ponožkami nebo vlastní „vtipnou“ kravatou – a škola na to reaguje spíše formativně než represivně. Právě tato rovnováha mezi jasnými pravidly a respektem k osobnosti studentů se postupně stává součástí identity školy i důvodem, proč absolventi zpětně oceňují, že je škola naučila oblékat se podle příležitosti. A také proč se k ní hlásí s hrdostí.



► Nebýt jen manažerkou

Jana Podoláková kromě vedení školy a klasické administrativy stále učí německý jazyk a považuje kontakt se studenty za klíčový: „Člověk potřebuje sledovat realitu a vidět, kde studenti skutečně jsou. Občas slyším komentáře typu ‚oni nic nechtou, nic neznají‘, ale když pak dostanu prvky do výuky, pokaždé vidím rozzářené oči a chuť pracovat.“

Podstatou práce se studenty je podle ní vytvořit vztah k předmětu a nehonit se čistě jen za probíraným učivem. „U němčiny to vnímám silně – jsem ráda, že dnes už studenti mluví, formulují vlastní sdělení a vedou dialog, neodřikávají naučené texty, jako tomu bývalo dříve. Studenti rozhodně nejsou horší než dříve, jsou jen jiní. Mají jiné priority a musíme k nim jinak přistupovat,“ konstatuje.

V poděbradské hotelové škole se klade důraz na průběžné hodnocení v procentech, které nahrazuje tradiční známky ve většině hodin.



„Studenti sami sledují, kde jsou, a chtějí se zlepšovat – učí se řídit vlastní učení,“ vysvětluje Jana Podoláková. „Říct ‚Já tam nejdu, napište mi pětku‘, bylo dříve jednodušší než dnes odevzat prázdný papír a mít nula procent.“

Aby bylo hodnocení srozumitelné pro studenty i rodiče, používají procenta podle systému státních maturit: čtyřicet tři procent je pětka – ale je to základ, ze kterého se dá zlepšovat. Hodnocení známkami používají jen v rámci čtvrtletní klasifikace, na vysvědčení a pro potřeby pedagogické rady nebo maturit. „Studenti sami říkají, že procenta jsou náročnější, protože nula se hůř dohání. Snažíme se, aby sledovali, jak na tom jsou, a chtěli se sami zlepšovat,“ dodává ředitelka.

Komunikace jako klíčová kompetence

Dovedností, které je třeba ovládat pro práci v hotelnictví, je nepochybně vícero. Kdyby ale měla ředitelka poděbradské hotelové školy vybrat jednu, bez níž se její



School Food Fest – charitativní prodej rostlin

absolventi neobejdou, byla by to komunikace. „Učíme studenty rozlišovat komunikační situace. Od října prvního ročníku obsluhují seniory, kteří chodí na obědy do našeho školního hotelu Junior – tam se učí komunikaci v praxi,“ vysvětluje.

Důraz je podle ní kladen na kultivovanou formulaci vět i na mimoslovní komunikaci. Osobní prodej zde berou jako součást marketingového mixu, mimo jiné proto, že je to klíčová dovednost pro budoucí zaměstnavatele studentů nebo pro profit jejich potenciální firmy.

Schopnosti, které si studenti během studia osvojí, se přirozeně promítají i do jejich dalších studijních a pracovních rozhodnutí. Přibližně 50 až 70 procent absolventů míří na vysoké školy. V oboru gastronomie či hotelnictví pracuje cca 30 procent absolventů, někteří i v zahraničí.

Solidní zájem

Zájem o studium na Hotelové škole Poděbrady je dlouhodobě velký. K loňským přijímacím zkouškám se hlásilo přes 280 uchazečů. V tomto školním roce otevřeli čtyři třídy oboru hotelnictví, celkem přijali 120 studentů. „Kapacitu vždy naplníme v prvním kole. Myslím, že to souvisí se značkou školy,“ poznamenává ředitelka.

Přijímací zkoušky skládají uchazeči jako Jednotnou přijímací zkoušku z češtiny a z matematiky (CERMAT testy), každý předmět tvoří 30 procent celkového výsledku. Zbylých 40 procent jsou pak známky z vybraných předmětů – jde ale o hodnocení z druhého pololetí osmého ročníku, aby se zabránilo stresu a „honění známek“ v deváté třídě.

V příštím školním roce plánuje vedení otevřít kromě tří tříd hotelnictví také jednu třídu lycea, které bude zaměřené na moderní ekonomiku a udržitelný rozvoj. Obor bude propojovat základy ekonomie, managementu a společenských věd včetně cizojazyčných kompetencí s aktuálními globálními tématy.

Stáž, základ života

Výuka tu rozhodně nekončí u tabule. Poděbradská hotelová škola dlouhodobě staví na tom, že skutečné učení začíná ve chvíli, kdy studenti vyjdou z bezpečí školních lavic do reálného provozu. Studenti mohou využít širokou škálu praktických aktivit – kurzy, akce, exkurze i zahraniční stáže například v Rakousku či ve Švýcarsku. Jde o země, které velmi dobře zvládají péči o hosta, a zkušenost z těchto zemí má pro absolventy velkou váhu i v budoucím profesním životě.

„Nejvíce přínosné jsou z mého pohledu určité zahraniční stáže. Například ve Švýcarsku – studenti tam jsou čtyři měsíce, absolvují intenzivní kurz v soukromé hotelové škole, kde se učí švýcarské způsoby obsluhy a připravují se jazykově. Poté nastupuje každý z nich do jiného hotelu nebo penzionu. Musí se postarat sami o sebe a komunikovat celou dobu v cizím jazyce,“ popisuje Jana Podoláková.

V rámci programu Erasmus+ se rozvíjí i partnerství s Francií. „Jde tu o spolupráci



s místní gastronomickou školou – studenti společně vaří, spolupracují, učí se jeden od druhého. Zkušenosti ze zahraničí jsou zkrátka nenahraditelné,” zdůrazňuje ředitelka Podoláková.

Covid přispěl k digitalizaci

Pro instituci, která klade tak velký důraz na praxi, byla pandemie covidu velkou čarou přes rozpočet. Přinesla však nejen výzvy, ale i nové příležitosti.

„O pozitivních dopadech pandemie dnes mluví skoro všichni. U nás to bylo především zefektivnění procesů, zejména v oblasti práce s digitálními technologiemi – zadání úkolů či exkurzí je nyní jasné dokumentováno v Microsoft Teams,” vysvětluje Jana Podoláková a dodává: „Digitální nástroje se staly součástí naší každodenní práce – žáci i učitelé jsou zběhlejší než kdy dřív.“

Současně ale pandemie narušila některé dlouhodobé vazby a procesy, například mentoring v barmanství. Dříve zde pořádali celostátní barmanské soutěže, barmanství fungovalo jako kroužek nebo nepovinný předmět. Úspěšní starší žáci zasvěcovali do přípravy koktejlů ty mladší, kteří k nim vzhlíželi, pomáhali jim a učili se od nich. Škola musela některé postupy obnovit a přizpůsobit novým podmínkám. Ale i s touto situací si dokázalo vedení poradit.

„Velmi nám v předávání know-how pomáhá třeba jedna bývalá studentka, úspěšná barmanka, která se k nám vrací a sdílí se studenty své zkušenosti. Stačilo pár let covidu, a najednou jsme ve škole neměli žádné ‚hotové‘ barmany. Začínali jsme znovu. Učitel může spoustu věcí vysvětlit, ale některé věci je potřeba vidět, zažít – jet na soutěž, i kdyby jen pro zkušenost,” podotýká ředitelka.

Před banketem vs. po banketu

Hotelová škola přináší v rámci výuky studentům reálné situace z praxe – pořádání banketů a maturitních plesů. Banket probíhá vždy v dubnu a pořádají ho studenti druhého ročníku pro své rodiče. Pro danou třídu je to zároveň velmi užitečný team-building.

„Banket znamená návrat k čisté odborné práci: příprava pokrmů a profesionální obsluha. Celý druhý ročník ho studenti plánují, řeší role, nervy jsou velké. Po akci studenti chápou, že když je potřeba něco udělat, prostě se to udělá,” vysvětluje ředitelka a dodává: „Právě proto trochu s nadsázkou říkám, že rozlišuji třídy před banketem a po banketu. Tohle je přesně ten posun k profesionalitě, který v oboru potřebujeme.“

Zkušenost z banketů pak vede k dalším úspěchům nejen na akcích pro veřejnost. Například při slavnostním obědě pro delegace Středočeského kraje a partnerských regionů obsluhovali právě žáci, kteří



měli banket týden předtím. „Hosté byli nadšení – bylo vidět, jak jsou žáci sešraní a profesionální,” poznamenává Jana Podoláková.

Maturita jinak

Poděbradská hotelová škola je součástí pilotního ověřování komplexní profilové maturity, která spojuje teoretické znalosti s praktickými dovednostmi a připravuje studenty na reálnou práci v oboru.

Klasické „tahání“ otázek v této verzi maturitní zkoušky nahradí celoroční příprava a psaní komplexní profilové práce a její následná obhajoba před maturitní komisí. Během čtyřletého „testovacího“ provozu takto odmaturovalo celkem dvacet studentů. Letos si tuto formu maturitní zkoušky zvolili na poděbradské hotelovce čtyři.

„Sledujeme hlavně schopnost analytického myšlení a propojování informací,” vysvětluje Jana Podoláková. „Student při obhajobě prezentuje práci, odpovídá na otázky

z odborných předmětů i jazyků. Vše má jasnou strukturu a systém bodování, aby hodnocení nebylo subjektivní.“ Možnost zvolit si tento způsob maturity budou mít studenti i nadále, od letošního školního roku již jako oficiální součást zkoušky dospělosti podle školského zákona. Příprava na tento typ zkoušky je sice náročnější pro studenty i jejich učitele, ale podle Jany Podolákové má svá velká plus: „Jedna maturantka mi řekla, že si díky své komplexní práci dokázala propojit teorii s praxí a potřebné poznatky si zapamatovala mnohem snadněji. A přesně o to nám jde.“

Poděbradská hotelová škola předává studentům nejen znalosti a dovednosti, ale připravuje je na každodenní reálné situace, se kterými se v oboru setkají. Díky propojení výuky s praxí, podpoře zkušeného týmu a důrazu na lidské vztahy odcházejí absolventi sebevědomí a schopní samostatně rozhodovat – připraveni stát se profesionály, kteří si v hotelnictví i gastronomii dokážou poradit.



School Food Fest