

Mitošinková Anna  
Obstová Mária  
Ondrášiková Eva  
Petrušová Adela  
Valová Mária  
Zábojníková Zdena  
Zuzlová Olga

#### ŠKOLSKÝ ROK 1963/64

#### STREDNÁ HOTELOVÁ ŠKOLA PIEŠŤANY

Riaditeľ školy: Ing. Jozef  
Kočár

Prevádzka a ekonomika  
spoločného stravovania

Ročník : 4. A

Triedny profesor:

Ing. Vojtech Kenderessy

Bachárová Olga  
Biaríneec František  
Bujačková Eva  
Burza Milan  
Dúbravská Magdaléna  
Faganová Lýdia  
Gajdošíková Ľudmila  
Galová Olga  
Gold Ivo  
Halenár Ján  
Hrádková Darina  
Chreňo Kamil  
Kanteková Mária  
Kováčik Miroslav  
Krajčíková Jana  
Lipovská Helena  
Mach Zigmund  
Milický Ľubomír  
Morávek Marián  
Petrová Soňa  
Rievaj Štefan  
Sitárová Marta  
Šivčák Pavol  
Slobodová Margita  
Sunegová Elena  
Švec Jozef  
Tonyka Jaroslav  
Tvarožková Ľubomíra  
Vrtková Dagmar

Prevádzka a ekonomika  
hotelových služieb -  
diaľkové štúdium popri  
zamestnaní

Ročník : 5

Triedny profesor:

PhDr. Viera Vrtková

## Prax

Po prvý krát sa splnila túžba po anglicky hovoriacich študentov overiť si vedomosti a zručnosti v USA. Absolventky HA - Zuzana Urbanová a Alexandra Pidíková - dôstojne reprezentovali našu školu v new-yorskom hoteli Elysée. Nachádza sa na Manhattane a navštevujú ho významné osobnosti zo sveta športu, filmového umenia či biznismeni z celého sveta. Dievčatá mali možnosť obsluhovať a potom sa porozprávať s politikmi /Václav Havel, Michal Kováč/, hercom J. Bartoškom a inými... Obe rýchlo "zapadli" do prostredia a sami organizovali prevádzku v "Club roome". Vďaka ich šikovnosti majiteľ hotela, pán Henri Kallan, osobne prišiel do školy a z veľkého množstva si vybral 13 záujemkyň do jeho hotelov Casablanca a Elysée. Po ich návrate sa zúčastnili konkurzu ďalšie dievčatá. Žiaľ, spoluprácu sme museli prerušiť kvôli úradom, pretože študentky nedostali víza. Študenti HA a VOŠ sa pravidelne zúčastňujú konkurzu z nemeckého jazyka, ktorý poriada Švajčiarsko - slovenský inštitút pri Univerzite Mateja Bela v Banskej Bystrici pod vedením doc. Patúša. Úspešní študenti majú možnosť študovať v meste Chur /štúdiom trvá 1 mesiac/ a potom sú rozdelení na dvojmesačnú prax do rôznych miest vo Švajčiarsku. Podobnú možnosť kombinovaného štúdia a praxe mali naši študenti aj v anglickom Eastleigh College a vo francúzskom Lyone. Škola sa môže popísať aj študentom Michalom Mišákom pôsobiacim v L'Ecole Supérieure Gastronomique, na ktorú mu poskytol štipendium najväčší zo žijúcich gastronómov Paul Bocuse. V Lyone strávil dva roky a počas štúdia praxoval v mnohých luxusných reštauráciach. Sme vždy radi, keď sa naši študenti vracajú a podelia so svojimi skúsenosťami, vedomosťami, so študentami i vyučujúcimi. Možno aj jeho prezentácia "novej kuchyne" v priestoroch školy, podnietila vyučujúcich / Ing. Šípoš /, aby pripravili tím študentov na súťaž v rakúskom meste Eisenstadt, kde budú prezentovať práve túto kuchyňu. Všetci im držíme palce. Súčasný učebný plán predpisuje veľké množstvo hodín odbornej praxe.

V 3. a 4. ročníku po 6 hodín týždenne, v priebehu školského roku: 2. ročník - 3 týždne súvislej odbornej praxe, 3. ročník - 6 týždňov súvislej odbornej praxe, 4. ročník - 6 týždňov súvislej odbornej praxe, 5. ročník - 2 týždne manažérskej praxe.

Zabezpečiť rozmiestnenie, zmluvy, zladiť harmonogramy a vykonávať účinnú kontrolu je veľmi zložitá. Preto nás teší, že takmer všetkých žiakov máme umiestnených v podnikoch, ktoré vedú naši absolventi.

Súčasná prax prebieha:

Kúpele Piešťany - Thermia, Park, Palace

Sorea - Máj Liptovský Ján

Baník Štrbské Pleso

Síňava Piešťany

Poppy - Slovačofarma Hlohovec

Diamant - Trenčín

Všemina - Slušovice

Rio Taverna - Horná Streda