

Moderní výukové nástroje pro žáky hotelnictví – školní rok 2025/2026

Vážený rodiče,

od nového školního roku 2025/2026 přinášíme našim žákům hotelnictví nové možnosti, které posunou jejich vzdělávání blíže moderní praxi. Škola bude nově využívat systém **proHost – GASTRO** (www.prohost.cz), který nabízí interaktivní videa, výukové materiály a modelové situace z hotelového a gastronomického prostředí. Díky němu si žáci lépe osvojí teoretické znalosti a zároveň uvidí jejich praktické využití v reálných provozech.

Současně jsme navázali spolupráci s **Kulinářským uměním** (www.kulinarskeumeni.cz). Toto vzdělávací prostředí poskytuje inspirativní videa a výukové materiály přímo od profesionálních šéfkuchařů. Žáci je budou využívat zejména v hodinách vaření a přípravy pokrmů, což jim umožní pracovat s postupy moderní gastronomie a inspirovat se zkušenostmi z praxe.

Těmito kroky se chceme vydat cestou moderní výuky, která žákům nabídne nejen znalosti z učebnic, ale i praktické zkušenosti a aktuální trendy z oboru. Jsme přesvědčeni, že tato možnost pro ně bude motivující a přínosná, a pomůže jim lépe se připravit na budoucí profesní život.

Abychom mohli tyto nástroje žákům zpřístupnit, je nutné uhradit **licenční poplatek ve výši 850 Kč za žáka a školní rok** (400 Kč za proHost – GASTRO a 450 Kč za Kulinářské umění). Prosíme Vás, abyste tento poplatek předali třídnímu učiteli během měsíce září 2025.

Děkujeme Vám za spolupráci a podporu. Věříme, že novinky přinesou Vaším dětem radost z oboru, který studují, a otevrou jim nové možnosti v gastronomii a hotelnictví.

S poděkováním

Mgr. Jana Kunclová
zástupce ředitele pro praktickou výuku

e-mail: kunclovaj@hs-radlicka.cz
tel.: +420 251 172 132
mob.: +420 702 150 700

Hotelová škola a Gymnázium Radlická
Radlická 591/115, Praha 5 - Jinonice
PSČ 158 00
<https://www.hs-radlicka.cz/>