

Příloha č. 4

Žákyně Tereza Z.

(obor vzdělání 65-41-L/51 Gastronomie, nástavbové studium)

Rodinné podmínky

Tereza má to štěstí, že vyrůstá v harmonickém a úplném rodinném prostředí, které ji nadšeně podporuje ve všech jejích školních i mimoškolních aktivitách. Rodina má v jejím vědomí pevné místo, kořeny a tradici. Tereza má mladší sestru (5. třída ZŠ), otec pracuje jako zámečník, matka je zdravotní sestra. Otec je aktivní myslivec a Tereza sdílí jeho koníček, chodí spolu často do lesa, účastní se honů i střeleb. Osoba otce a dědečka spolu s jejich mysliveckými aktivitami mají velký vliv na její úspěchy i v odborných gastronomických soutěžích, neboť často jako téma své cukrářské tvorby volí motiv přírody. To se promítlo i v jejím doposud největším odborném úspěchu, kdy na mezinárodní gastronomické soutěži Gastro 2018 v Hradci Králové získala absolutní vítězství ve své kategorii s výrobkem, který připravovala naprosto sama, od technického návrhu až k vlastnímu praktickému provedení.

Prospěch na ZŠ

Tereza navštěvovala ZŠ v Krucemburku, v místě svého trvalého bydliště. Na konci 9. třídy měla průměr prospěchu 2,13. Bavily ji předměty výtvarná výchova a přírodopis. Původně uvažovala o studiu umělecké školy. Prababička ovšem měla pekárnu, maminka velmi ráda peče, a tak se rozhodla pro obor cukrář na SŠG AK.

Prospěch na SŠ

Její prospěch na Střední škole gastronomické AK má výrazně zlepšující se tendenci. Na konci 1. ročníku měla průměr 1,8, na konci 2. ročníku průměr 1,41 a na konci 3. ročníku dosáhla průměru 1,2 a vyznamenání. Závěrečné zkoušky absolvovala se samými jedničkami a opět s vyznamenáním. Po úspěšném zakončení se rozhodla pokračovat na stejné škole v nástavbovém studiu, v oboru Gastronomie, a získat tak úplné středoškolské vzdělání. Nyní je úspěšnou studentkou 1. ročníku uvedeného oboru a má druhý nejlepší prospěch ve třídě.

Problémy v životě (rodinné, osobní, profesní, ...)

Tereza je typem prorodinného člověka. Občas ji trápí zdravotní stav mladší sestry Elišky, která má epilepsii. Snaží se pomáhat mamince s péčí o ni. Ve 2. ročníku oboru cukrář řešila Tereza vážné osobní problémy. Právě v této době se rozešla se svým přítelem a delší dobu se s tím vyrovnávala. I tato negativní situace měla vliv na to, že se jí nepodařilo složit závěrečné zkoušky v autoškole a musela je opakovat. Ve škole také někdy naráží na problém, kdy si příliš nevěří, a to především ve všeobecně vzdělávacích předmětech. Má méně rozvinuté logické myšlení, spíše inklinuje k reprodukci poznatků. Nicméně svojí pílí a snaživostí zvládá i tyto předměty. Co se týče odborného studia a odborné praxe, zde naopak vyniká a je příkladem i pro ostatní žáky. Je přátelská a empatická, ráda se dělí o vlastní poznatky s ostatními žáky (programy vzájemného učení).

Progres ve studiu – nástup na školu a zlepšení v jeho průběhu

Na SŠG AK nastupovala jako průměrná žákyně základní školy se čtyřkami na vysvědčení, situace nevypadala nijak růžově. Díky jejímu entuziasmu a výrazné pozitivní podpoře pedagogů, kteří v ní od samého počátku objevili velký talent, se vypracovala mezi nejlepší žáky. To vše ruku v ruce s podporou fungující rodiny. Cukrářský obor ji velmi baví, od samého začátku studia se zlepšuje v teorii a zejména v praxi. Škola v ní aktivním přístupem již od 1. ročníku oboru cukrář rozvíjí její nesporné umělecké nadšení a nadání, které bylo při jejím působení na základní škole spíše potlačováno, což Tereza sama několikrát zmínila. Aktivně se účastní prestižních akcí školy a její díla jsou vždy perlami a skvosty mezi nabízenými výrobky. Je kreativní, ctížádostivá, i když má nižší sebevědomí. V rámci svého zdokonalování se zapojuje a účastní celé řady odborných kurzů a školení, které pořádá škola pro své žáky v rámci nadstandardních mimoškolních aktivit, ať už na půdě školy, nebo na odborných pracovištích mimo ni. Příkladně reprezentuje školu i na celé řadě gastronomických soutěží. Příprava na soutěže probíhala zprvu s pomocí učitelů odborných předmětů a na odborné praxe. V posledním roce si Tereza svoje soutěžní výrobky připravuje zcela sama a technologické postupy pouze konzultuje s příslušnými učiteli. Pravidelně získává ocenění na gastronomických soutěžích. V loňském roce obdržela svoji první zlatou medaili na mezinárodní gastronomické soutěži Gastro Hradec 2017 v Hradci Králové. Úspěch to byl veliký, nicméně Tereza si dala za cíl získat v dalších letech na této soutěži ocenění nejvyšší, a to absolutní prvenství napříč všemi soutěžními kategoriemi. Celý rok tomuto cíli věnovala intenzivní přípravu, a to jak po stránce odborné, tak i komunikativní, aby dokázala co nejlépe prezentovat svůj výrobek. Její posun v komunikačních dovednostech byl obdivuhodný. A výsledek se dostavil. Obhájila zlatou medaili z předešlého roku a navíc se stala absolutní vítězkou mezinárodní soutěže Gastro Hradec 2018 (viz fotografie). Ve svém fascinujícím díle dokázala spojit to, co ji samotnou ve volném čase zajímá. Myslivost, indiánské horoskopy a pečení dortů. Na výrobku pracovala více než 160 hodin, musela se věnovat studiu anatomie jednotlivých zobrazených zvířat a sbírání kůry stromů v lese tak, aby výsledek byl co nejdokladnější. Samotný výrobek vážil přes 22 kg, práce na něm byla náročná i fyzicky. S nadšením jí pomáhala celá rodina.

Perspektiva

Tereza chce zůstat věrná cukrářskému oboru a šířit slávu české cukrářské školy. Chtěla by se posouvat stále kupředu a vzdělávat, uvažuje o zahraničí, zejména obdivuje ruské a ukrajinské cukrářky (Nina Tarasová, Dinara Kasko) a jejich umění. Tereza nevyklučuje do budoucnosti ani práci jako učitel odborného výcviku oboru cukrář na naší škole.

