

HOTELOVÁ ŠKOLA VE FRENŠTÁTĚ OTEVŘELA NOVÉ GASTROCENTRUM

Dne 9. dubna 2014 bylo v Hotelové škole ve Frenštátě pod Radhoštěm slavnostně otevřeno nové gastrocentrum vybudované z prostředků evropských fondů a Moravskoslezského kraje.



Na úvod ředitel školy Ivo Herman přivítal přítomné hosty v čele s náměstkyní hejtmana Moravskoslezského kraje Věrou Palkovou a dalšími představiteli kraje. Paní náměstkyně zmínila pětiletý náročný proces budování gastrocenter v Moravskoslezském kraji, který je teď ukončen a jeho produkty budou přispívat ke zkvalitňování odborného růstu žáků-budoucích pracovníků v gastronomii a cestovním ruchu.



Za město Frenštát pod Radhoštěm přijala pozvání starostka Zdeňka Leščišínová, uvedení Gastrocentra do provozu podpořila firma MAVA, spol. s r. o. z Ostravy.

Po slavnostním zahájení následovala prohlídka celého komplexu gastrocentra, které zahrnuje novou recepci, dále učebnu č. 1 – výrobní středisko a učebnu č. 2 – odbytové středisko. Celý komplex uzavírá odborná učebna výpočetní techniky pro výuku učební praxe.



Ve 13:00 hod. se v těchto prostorách sešli úspěšní absolventi právě ukončeného programu dalšího vzdělávání Výroba zákusků a dortů a převzali certifikát o absolvování tohoto programu. Program byl přípravou uchazečů na zkoušky z profesní kvalifikace.

Výstupy projektu zkvalitní výuku gastrooborů, zatraktivní tyto obory a přispějí k přiblížení teorie praxi.