

Suradnja Grupe Jadranka d.d. i Srednje škole Ambroza Haračića MALI LOŠINJ



„ESF – Uspostava regionalnih centara kompetentnosti u turizmu“

Hotel Alhambra

Mali Lošinj, 26. listopada 2017.

Jelena Bralić, prof.

Ravnateljica Srednje škole Ambroza Haračića



Zgrada naše škole u Malom Lošinjju svojim izgledom podsjeća na zapovjedni most broda te je zaštićeni spomenik suvremenog graditeljstva (1975. godina)

Srednja škola Ambroza Haračića

- Srednja škola Ambroza Haračića je pravni slijednik nekadašnjeg Srednjoškolskog centra (COUO) koji je nastao objedinjavanjem triju škola – **pomorske, ekonomske i ugostiteljske škole.**
- Od 1990. godine naša Škola nosi ime glasovitog i dugogodišnjeg **profesora lošinjske pomorske škole Ambroza Haračića (1855. -1916.)**
- Škola obrazuje hotelijersko - turističke tehničare, ugostitelje-konobare i kuhare, prodavače, te gimnazijalce, pomorske nautičare, tehničare za brodstrojarstvo.
- Od 2012. godine u školi je otvoren jedan odjel za učenike s teškoćama u razvoju – pomoćni kuhar i slastičar – TES
- Škola posjeduje certifikat upravljanja kvalitetom ISO 9001:2008 za sva zanimanja koja školuje u redovnim nastavnim programima.



Srednja škola Ambroza Haračića

Aktivnosti

- Organizacija roditeljskih sastanaka (praktična nastava, radna odjeća, učenička nagrada, odrađivanja ljetne prakse, stipendiranje, zapošljavanje)
- Organizacija praktične nastave (za zanimanje kuhar, konobar i prodavač)
- Stipendije za buduće kuhare i konobare
- Obilazak hotela u sklopu praktične nastave hotelijersko- turističkog tehničara te upoznavanje s hotelskim odjelima (domaćinstvo, odjel hrane i pića, prijamni odjel i dr.)
- Ljetna stručna praksa u trajanju od 182 sati u hotelima, restoranima, kampovima

- Predstavljanje kulinarskih i barmenskih vještina
- Kuharske radionice (npr. azijska kuhinja)
- Predavanja za učenike hotelijersko - turističke tehničare i ugostitelje (npr. nutricionizam)
- Sudjelovanje u pripremanju učenika za natjecanje
- Sudjelovanje u organizaciji Proljetna marena
- Stručni izlet

- Presentacija programa Grupe Jadranka d.d. i Srednje škole za učenike 8.- ih razreda
Jadranka u gostima
- Presentacija samih objekata (hoteli 5*)

Jadranka u gostima - 14. prosinca 2016.



*Godine 2016. po prvi puta obilježili smo i **Europski tjedan strukovnog obrazovanja u Republici Hrvatskoj** s ciljem povećanja atraktivnosti strukovnog obrazovanja te promocije primjera dobre prakse.*

Djelatnici Jadranke predstavili su osmašima – budućim srednjoškolcima vrijednosti ugostiteljskih zanimanja u praktikumu naše Škole.



Ovo je bil
mõnun
ormär.

Ona je va
njemu
družala lamani,
intimēle i
šugamāni
z mīrlici.

Mi smo
ga piturili,
pak va nega
klāli
mīci
kvadrīci,
a kol njega
vožīci z
fjorīci...

U suradnji sa grupacijom Lošinj Hotels & Villas i Srednjom školom Ambroza Haračića , a na inicijativu Grada Malog Lošinja i Turističke zajednice Grada Malog Lošinja, održana je simbolično na prvi dan proljeća

Proljetna marena – 2014.



„Grupacija Lošinj Hotels & Villas podržava ovu hvalevrijednu inicijativu jer smatramo izuzetno važnom suradnju s učenicima budući da su i mnogi od njih potencijalni djelatnici naših objekata“ – izjavio je g. Dragomir Brkić, direktor hrane i pića.

Srednja škola Ambroza Haračića

Prva proljetna marendanda 2014. , uz prvi dan proljeća



Proljetna marendanda 2015.



Proljetna marena 2016.



Proljetna marena 2017.



Marendu za sve učenike, profesore i goste pripremili su učenici prvog, drugog i trećeg razreda ugostiteljske struke – kuhari i konobari, zajedno sa svojim stručnim učiteljima Milankom Poldan i Dragomirom Brkićem. Pomogli su i bivši učenici, danas djelatnici Jadranke, kuhari Sandi Cvijić, Mirko Klincov i Almir Oruč.



Srednja škola Ambroza Haračića





GASTRO 2017.

primorsko
županija **goranska**

LOŠINJ
HOTELS
& VILLAS
CROATIA

BELLEVUE
HOTEL / LOŠINJ



Agencija za
strukovno obrazovanje
i obrazovanje odraslih



Srednja škola Ambroza Haračića

Regionalno natjecanje

III. regija: Sjeverno hrvatsko primorje

Srednja škola Ambroza Haračića, Mali
Lošinj

Hotel Bellevue

23. veljače 2017.

Regionalno natjecanje – veljača 2017.

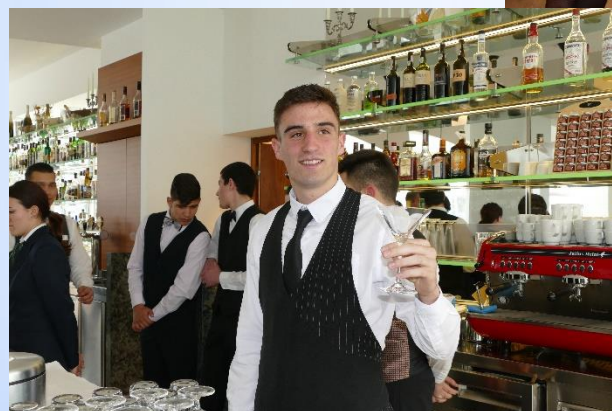


Gastro natjecanje je najstarije natjecanje strukovnih škola u Republici Hrvatskoj



Srednja škola Ambroza Haračića

Sve discipline održale su se u prostorima hotela Bellevue: kuharske discipline u kuhinji hotela, posluživanje u restoranu BAVA, pripremanje barskih mješavina u LOUNGE BAR ALTO ROSSO, na recepciji hotela hotelijerske discipline, a predstavljanje destinacije u dvorani MUNDUS 1.



**Foto galerija
Gastro
2017.**



Državno natjecanje – travanj 2017., Crikvenica



Cilj natjecanja je pokazati vještinu, stručnost, kreativnost u rješavanju praktičnih zadataka u zanimanjima obrazovnog sektora turizma i ugostiteljstva.

Srednja škola Ambroza Haračića



Izlet u Motovun – 12. travnja 2014.



Odlazak na stručni izlet učenika trogodišnje strukovne škole – posjet OPG-u i Motovunu. Na izletu su bili učenici budući kuhari, konobari i pomoćni kuhari i slastičari.



Dan kravate - 18. listopada 2017.

Radionica vezivanja kravate

U goste su pozvani batleri tvrtke Jadranka g. Viliam Žuklić i g. Saša Majstorović kako bi poučili maturante vještini vezivanja kravate kao i o pravilima odijevanja.



Kuharske radionice u Školi

Pometov kopun –
prosinac 2014.



Apoksiomenov
banket – veljača 2015.



Fešta lošinjske kuhinje



Tema 9. Fešte lošinjske kuhinje bila je **Apoksiomenova antička kuhinja.**

Dan kruha i plodova zemlje



2014.



2015.



2016.



2017.

Hvala !