



**Česká školní inspekce
Liberecký inspektorát
Masarykova 801/28, 460 01 Liberec**

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIL-1239/25-L
Sp. zn. ČŠIL-S-241/25-L

Název	Střední škola gastronomie a služeb, Liberec, Dvorská 447/29, příspěvková organizace
Sídlo	Dvorská 447/29, 460 05 Liberec
E-mail	palova@sos-gs.cz
IČO	00 555 053
Identifikátor	600 010 686
Právní forma	příspěvková organizace
Zastupující	Mgr. Zdeňka Palová
Zřizovatel	Liberecký kraj
Místa inspekční činnosti	Dvorská 447/29, Liberec Dvorská 458/26, Liberec
Inspekční činnost na místě	7.–9. 10. 2025

Inspekční činnost byla zahájena doručením pověření k inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou podle příslušných školních vzdělávacích programů, hodnocení naplnění školních vzdělávacích programů a jejich souladu s právními předpisy a rámcovými vzdělávacími programy podle § 174 odst. 2 písm. b) a c) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Charakteristika

Střední škola gastronomie a služeb, Liberec, Dvorská 447/29, příspěvková organizace (dále „škola“, „instituce“) vykonává činnost střední školy s nejvyšším povoleným počtem 1100 žáků. Poskytuje střední vzdělávání ukončené maturitní zkouškou nebo závěrečnou zkouškou v profesních oblastech hotelnictví, gastronomie a služeb. V rámci praktického vyučování provozuje školní restauraci, prodejnu, kadeřnictví, kosmetický salon a zakázkové krejčovství.

Počet tříd ve škole se od poslední inspekční činnosti v roce 2022 zvýšil o dvě, počet žáků narostl o 15 %. K datu inspekční činnosti se ve 28 třídách vzdělávalo 751 žáků, z toho 259 v oborech vzdělání s maturitní zkouškou a 492 v oborech vzdělání s výučním listem. Škola evidovala 78 žáků s odlišným mateřským jazykem a 65 žáků s potřebou podpůrných opatření převážně prvního stupně.

Škola je zařazena mezi fakultní školy Pedagogické fakulty Technické univerzity v Liberci. Je aktivním členem Asociace hotelových a gastronomických škol, z. s., Asociace středních škol oborů kadeřník, kosmetička ČR, z. s., Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, z. s. a Asociace školních sportovních klubů České republiky, z. s. Podrobné informace o své činnosti zveřejňuje na přehledných webových stránkách www.sos-gs.cz.

Hodnocení podmínek vzdělávání

Ředitelka školy působí ve vedoucí funkci od 1. 8. 2024. Se školou je dlouhodobě profesně spjata a v řízení instituce využívá svých zkušeností bývalé zástupkyně ředitele. Již od svého jmenování postupně naplňuje nastavenou koncepci a vizi dalšího rozvoje školy, svoje úkoly se snaží plnit svědomitě. Vedení školy tvoří účinně spolupracující tým s přesně vymezenými pravomocemi a povinnostmi. Část svých kompetencí ředitelka školy delegovala na své zástupkyně a další vedoucí pracovníky pověřené řízením jednotlivých úseků (teoretická výuka, odborné vzdělávání, praktické vyučování, hospodaření školy). Opírá se o činnost jedenácti předmětových komisí. Kontrola výchovně vzdělávacího procesu je systematicky nastavena, nástrojem pro sledování kvality průběhu vzdělávání je četná hospitační činnost. Z analýzy dokumentace vyplynulo, že vedení školy se daří vyhodnocovat hospitované hodiny, chybí však cílená doporučení, v čem efektivitu pedagogického působení učitelů posunout a zlepšit zejména v oblasti teoretické výuky (efektivnější využívání aktivizačních metod a forem práce).

Za přínosnou je považována dlouhodobá spolupráce s pestrou škálou sociálních partnerů, která významně přispívá k propojení odborné teoretické výuky s praxí. Umožňuje začlenění aktuálních poznatků a moderních technologií do vzdělávacího procesu, přináší rovněž finanční efekt. Tato promyšlená spolupráce zvyšuje konkurenceschopnost absolventů školy a usnadňuje jejich uplatnění na trhu práce. Mezi partnerskými pracovišti figurují významné provozy v regionu, škola je zapojena do projektu OA JAK - Krok k budoucnosti zaměřeného na výběr budoucího povolání prostřednictvím interaktivního propojení zaměstnavatelů a škol.

Jednou z hlavních priorit managementu školy je kvalitní personální zajištění výuky. Vzdělávání ve škole zajišťuje 62 pedagogů, z toho 22 učitelů odborného výcviku. Většina splňuje předpoklady odborné kvalifikace. Rovnoměrně rozložená věková struktura zajišťuje kontinuitu vzdělávání a umožňuje metodickou podporu nově nastupujícím pedagogům prostřednictvím spolupráce se zkušenějšími kolegy. Další vzdělávání pedagogických pracovníků podporuje jejich profesní růst v souladu s potřebami školy. Je zaměřeno

na získání a prohlubování odborné kvalifikace, didaktiku vyučovacích předmětů, digitální, čtenářskou a finanční gramotnost, využití umělé inteligence ve výuce, práci se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a výchovné a kariérové poradenství.

Poradenské a konzultační služby jsou účelně poskytovány žákům, jejich zákonným zástupcům a pedagogům prostřednictvím školního poradenského pracoviště. Pozici výchovné poradkyně, která zároveň vykonává činnost kariérové poradkyně, a metodicky prevence vedení školy ve školním roce 2025/2026 efektivně rozšířilo o školní psycholožku. Výchovná poradkyně (zástupkyně ředitelky školy) informuje ve sdíleném prostředí ostatní pedagogy o žácích se speciálními vzdělávacími potřebami a poskytuje všem metodickou podporu. Společně s učiteli vyhodnocuje efektivitu poskytované podpory a aktivně spolupracuje se školskými poradenskými zařízeními. Vhodně nastavené kariérové poradenství žákům pomáhá při výběru jejich dalšího studia nebo při uplatnění na trhu práce. Metodická prevence zajišťuje širokou škálu preventivních programů a besed zaměřených na drogovou problematiku, šikanu, kyberšikanu či trestní odpovědnost. Poradenskou pomoc při opakovaném prospěchovém selhávání, s problematickými školními situacemi, ale i při řešení osobních problémů žákům poskytuje školní psycholožka.

Promyšlený systém řízení školy se promítá do kvalitních podmínek ke vzdělávání v oblasti materiální a ekonomické. Vícezdrojové financování vytváří nadstandardní předpoklady pro realizaci vzdělávacích programů, profesní přípravu žáků a další perspektivní rozvoj instituce. Ředitelce školy se úspěšně daří získávat další finanční prostředky na vybavení žákovských pracovišť a odborných učeben v souladu s profilací školy a udržením nejmodernějších trendů zejména v praktickém vyučování. V průběhu inspekční činnosti byla ve spolupráci se zřizovatelem zahájena rekonstrukce jednoho z pavilonů sídla školy a s ním spojená výstavba školní jídelny, která se zároveň stane dalším pracovištěm praktického vyučování. Významný podíl příjmů pro školu představují výnosy z prodeje služeb za produktivní práci žáků a pestrá doplňková činnost. Prostorové a materiální vybavení a činnost školního pracoviště praktického vyučování s názvem Centrum, které zároveň slouží jako reálný provoz služeb veřejnosti, jsou příkladné.

Škola vnímá jako jednu ze zásadních oblastí školního prostředí bezpečnost a ochranu zdraví žáků. Podmínky k zajištění bezpečnosti jsou stanoveny ve školním řádu i v provozních řádech odborných učeben a žáci jsou s nimi na začátku školního roku a průběžně seznamováni. Škola analyzuje bezpečnostní rizika a následně přijímá opatření k jejich odstranění či eliminaci. Úrazy žáků jsou evidovány a záznamy o nich jsou zpracovávány. Vstupní prostory jsou od školního roku 2025/2026 zajištěny elektronickým a kamerovým systémem.

Hodnocení průběhu vzdělávání

Všechny sledované vyučovací hodiny byly dobře připravené a probíhaly v pozitivní a podnětné atmosféře. Učitelé přistupovali k žákům převážně partnersky a s respektem, což přispívalo k otevřené komunikaci a příznivému pracovnímu prostředí. Výuka byla nejčastěji vedena frontálně, doplněna o samostatnou práci žáků nebo řízený rozhovor. V odborných teoretických předmětech se dařilo efektivně propojit teorii s praxí, učitelé usilovali o zapojení žáků prostřednictvím cílených otázek a sdílení vlastních zkušeností. V některých hodinách však využití metody a formy výuky vedly k nerovnoměrné interakci a nižší míře aktivní účasti žáků. Závěry hospitovaných hodin byly většinou formální, zpravidla chybělo utřídění poznatků, upevnění učiva za aktivní účasti žáků a ověření míry splnění vzdělávacího cíle.

Výuka českého jazyka a literatury se zaměřovala na upevnění znalostí a dovedností potřebných k maturitní zkoušce či na praktické využití jazyka. Důraz byl kladen na práci s textem, jeho jazykový a formální rozbor, kontrolu porozumění a ověření získaných poznatků. Žáci byli vedeni k samostatnému uvažování a k pochopení literárně-historického kontextu. Přestože se ne vždy dařilo aktivně zapojit všechny žáky, většina prokazovala dobrou orientaci v učivu a schopnost propojit nové informace s dříve získanými znalostmi. Výuka cizích jazyků (anglický, německý) byla pestrá a dynamická. Přínosné je zařazení odborného anglického jazyka jako samostatného vyučovacího předmětu ve všech oborech vzdělání. Učitelé střídali metody a aktivity, využívali techniku pro poslechová cvičení i prezentaci názorných ukázek a textových a obrazových materiálů. V hodinách matematiky pedagogové udržovali pozornost žáků doplňujícími otázkami. Menší efektivitu měla skupinová práce bez vyhodnocení a porovnání výsledků a postupů samotnými žáky. Hodnocení vlastního učebního pokroku nebylo opřeno o cíl hodiny. Výuka přírodovědných předmětů byla vedena frontálně, s využitím prezentací a schémat pro zápis.

Ve výuce odborných teoretických předmětů byla zřetelná vysoká odbornost, zkušenosti a profesionalita vyučujících. Učitelé kladli důraz na přesné používání odborné terminologie a výklad obohacovali o prezentace, počítačové projekce a názorné ukázky, což napomáhalo propojení teoretických poznatků s praktickými souvislostmi. Tempo výuky bylo přiměřené a zohledňovalo individuální schopnosti žáků. Výrazným rysem výuky byla dominantní role učitele, který určoval směr i dynamiku vzdělávacího procesu. Žáci se do výuky zapojovali spíše pasivně, často pouze přijímali hotové informace bez hlubšího aktivního přístupu. Jejich vlastní iniciativa a samostatná práce byly omezené, což se odráželo v nižší míře interakce a spoluúčasti na výuce.

Odborný výcvik a učební praxe byly koncepčně velmi dobře strukturované, podpořené kvalitním prostorovým a materiálním zázemím a odborností pedagogů. Hospitovaná výuka probíhala jak na školních pracovištích, tak v reálném zaměstnavatelském prostředí u sociálních partnerů. Didakticky promyšlená organizace umožňovala žákům získávat potřebné kompetence pro budoucí profesní uplatnění. Učitelé a instruktoři poskytovali žákům formativní zpětnou vazbu, sledovali výkon, kvalitu práce i přístup k zákazníkovi. Chyba byla využívána jako efektivní nástroj pro učení. Žáci byli vedeni k samostatnosti, kreativě a aplikaci teorie v praxi. Osvojovali si technologické postupy, seznamovali se s novými trendy, rozvíjeli pracovní návyky, smysl pro kvalitu a zodpovědnost. Nedílnou součástí výuky bylo dodržování bezpečnostních a hygienických pravidel.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Ke vzdělávání jsou přijímáni uchazeči na základě transparentních kritérií. U oborů ukončených maturitní zkouškou tvoří jednotná přijímací zkouška 60 % bodového hodnocení, dalších 40 % představují výsledky předchozího vzdělávání. U oborů vzdělání ukončených výučním listem je pořadí uchazečů stanoveno podle výsledků předchozího vzdělávání. Zájem o vzdělávání ve školním roce 2024/2025 výrazně převýšil počet přijímaných žáků. Většina oborů byla naplněna v prvním kole přijímacího řízení, pro obory Gastronomie a Kuchař-číšník (zaměření Kuchař) bylo vypsáno i kolo druhé.

Průběžné a celkové výsledky vzdělávání žáků škola sleduje a vyhodnocuje na jednáních pedagogické rady i průběžně. K hodnocení využívá klasifikaci na základě tradičních forem písemného a ústního zkoušení, průběžně o nich informuje žáky a jejich zákonné zástupce prostřednictvím školního informačního systému, pravidelných třídních schůzek a v případě potřeby individuálně.

Škola důsledně sleduje a hodnotí chování žáků, k tomu vhodně využívá motivačního působení kázeňských opatření. Převažují pochvaly udělované zejména za reprezentaci školy na přehlídkách a soutěžích. Rizikovým faktorem ohrožujícím úspěch žáků ve vzdělávání je vyšší míra absence, tu se ve školním roce 2023/2024 podařilo snížit na průměrných 99,5 omluvených a 4,9 neomluvených hodin na žáka. Ovšem ve školním roce 2024/2025 opět vzrostla na 201,4 zameškaných hodin, z toho 8,6 neomluvených. Výrazně vyšších hodnot absence dosáhli žáci oboru Kuchař–číšník (průměrně 231,4 hodin na žáka, z toho 19,9 neomluvených). Vyšší míra neomluvené absence se promítá do ukládání kázeňských opatření a hodnocení žáků na vysvědčení sníženým stupněm z chování. Podmínečné vyloučení bylo ve školním roce 2023/2024 uplatněno u 19 žáků, ve školním roce 2024/2025 u 15 žáků, sníženým stupněm z chování bylo hodnoceno 22 resp. 30 žáků.

Níže motivace žáků k dosahování výborných studijních výsledků se projevuje i v hodnocení prospěchu na vysvědčení. Na konci školního roku 2023/2024 prospělo s vyznamenáním 7 % žáků, opravné zkoušky konala 4 % žáků, opakování ročníku bylo povoleno 13 žákům. Možnosti změnit obor vzdělání využilo 5 % žáků, z jiné školy přestoupila do vyššího ročníku 2 % žáků. Předčasně odešlo ze vzdělávání 10 % žáků, převážně z ekonomických důvodů. Ve školním roce 2024/2025 prospělo s vyznamenáním 5 % žáků, opravné zkoušky konalo 6 % žáků, žádný neopakoval ročník. Možnosti změnit obor vzdělání využilo 1 % žáků.

Významným ukazatelem kvality poskytovaného vzdělávání je úspěšnost žáků při ukončování vzdělávání. Žáci oborů vzdělání ukončených závěrečnou zkouškou ve školním roce 2024/2025 uspěli z 92 % (z nich 8,7 % v opravném termínu). Výsledky žáků u maturitní zkoušky odpovídají jejich hodnocení v průběhu vzdělávání a v celorepublikovém srovnání v rámci skupiny oborů jsou kolísavé. Ve školním roce 2023/2024 vykonalo maturitní zkoušku úspěšně 96,2 % žáků oboru Hotelnictví a shodně 88,9 % žáků oborů Gastronomie a Kosmetické služby. Ve školním roce 2024/2025 vykonalo maturitní zkoušku úspěšně 83,3 % žáků oboru Gastronomie (z nich dva v opravném termínu), 80 % žáků oboru Hotelnictví (z nich 25 % v opravném termínu) a 74 % žáků oboru Kosmetické služby (z nich 20 % v opravném termínu). Škola poskytuje žákům podporu formou doučování a individuálních konzultací zaměřených na přípravu maturitních vyučovacích předmětů.

Škola vytváří motivační prostředí pro podporu talentu a zájmů jednotlivých žáků jejich zapojením do odborných soutěží a přehlídek. Ti dosahují řady úspěchů a ocenění na regionální i republikové úrovni (např. kadeřnická soutěž Matrix start, krejčovská soutěž Cesta kolem světa, gastronomické soutěže Vánoční kapr, Lázeňský pohárek, Labe Děčín či Kitl Cup). Žáci mohou v rámci vzdělávání absolvovat specializované kurzy, např. barmanský či baristický, čímž si zvyšují svoji uplatnitelnost a konkurenceschopnost na trhu práce. Pro žáky základních škol jsou každoročně organizovány dny otevřených dveří zaměřené na nábor nových žáků, prezentaci ukázek stolování, přípravu pokrmů, oděvní a kadeřnické tvorby. Škola poskytuje kvalitní gastronomické, kadeřnické a krejčovské služby pro veřejnost, pořádá tradiční módní účesové, oděvní a gastronomické akce, přehlídky a kurzy. Zajišťuje ucelenou informovanost odborné i laické veřejnosti o kvalitě vzdělávací činnosti v rámci přehlídky GASTRODEN. Ve spolupráci se Státním zdravotním ústavem se sídlem v Liberci provádí osvětu ke zdravému stravování i k hygieně provozů gastronomie a služeb. Spolupracuje s Okresní hospodářskou komorou Liberec při prezentaci své činnosti a jako partner v projektové činnosti.

Škola sleduje následné uplatnění svých žáků. Ve školním roce 2023/2024 pokračovalo 33 % absolventů maturitních oborů ve studiu na vysokých školách, 11 % zvolilo jinou formu studia, 33 % našlo zaměstnání v oboru, který vystudovali. Přibližně 29 % absolventů oborů s výučním listem pokračuje v dalším studiu, 45 % získalo práci ve vystudovaném oboru

a dalších 20 % je zaměstnáno v jiných profesních oborech. V evidenci úřadu práce zůstalo po ukončení studia 9 % maturantů a zhruba 6 % žáků s výučním listem. Ve školním roce 2024/2025 pokračovalo 34 % absolventů maturitních oborů ve studiu na vysokých školách, 21 % zvolilo jinou formu vzdělávání, 27 % našlo zaměstnání v oboru, který vystudovali. Přibližně 27 % absolventů oborů s výučním listem pokračuje v dalším studiu, 45 % získalo práci ve vystudovaném oboru a dalších 22 % je zaměstnáno v jiných profesních oborech. V evidenci úřadu práce zůstalo po ukončení studia 6 % maturantů a zhruba 7 % žáků s výučním listem.

Závěry

Vývoj školy

- Od 1. srpna 2024 působí ve funkci nová ředitelka školy.
- Současné došlo ke změnám v širším vedení školy (nová zástupkyně ředitelky školy).
- Od posledního inspekčního hodnocení v lednu 2022 se počet žáků zvýšil o 15 %.
- Od školního roku 2025/2026 posílila tým školního poradenského pracoviště školní psycholožka.
- V průběhu inspekční činnosti byla zahájena rekonstrukce jednoho z pavilonů sídla školy, v jehož prostorách bude vybudována školní jídelna.
- Od školního roku 2025/2026 byla bezpečnost aktérů vzdělávání na všech pracovištích školy zvýšena instalací kamerového systému a čipového zabezpečení vstupu.

Silné stránky

- Promyšlený systém řízení školy se promítá do velmi dobrých podmínek ke vzdělávání v oblasti materiální, personální a ekonomické. (2.4)
- Škola disponuje kvalitními prostorovými a materiálními podmínkami pro realizaci odborného vzdělávání. (2.4)
- Praktické vyučování úspěšně naplňuje cíle odborného vzdělávání. Obsah navazuje na požadavky z praxe a vhodně připravuje absolventy školy na jejich budoucí uplatnění na trhu práce. (4.1)
- Zařazení odborného anglického jazyka jako samostatného vyučovacího předmětu zvyšuje odborné jazykové a pracovní kompetence žáků. (5.4)

Číselné označení odkazuje na kód kritéria v příslušné modifikaci. Znění kritéria je dostupné na adrese: kriteria.csicr.cz

Slabé stránky (oblasti ke zlepšení)

- Využití méně pestrých metod a forem práce s dominantním postavením učitele vedlo v části hospitovaných hodin teoretického vzdělávání k nižší míře aktivního zapojení žáků. (4.2)
- Závěry hospitovaných hodin byly většinou formální, zpravidla chybělo utřídění poznatků, upevnění učiva za aktivní účasti žáků a ověření míry splnění vzdělávacího cíle. (4.3)
- Úspěšnost žáků u maturitní zkoušky je v jednotlivých letech v rámci celorepublikového srovnání v dané skupině oborů vzdělání kolísavá. (5.2)

Číselné označení odkazuje na kód kritéria v příslušné modifikaci. Znění kritéria je dostupné na adrese: kriteria.csicr.cz

Příklady inspirativní praxe

- Prostorové a materiální podmínky a činnost školního pracoviště praktického vyučování s názvem Centrum, které zároveň slouží jako reálný provoz služeb veřejnosti, jsou příkladné.

Doporučení pro zlepšení činnosti školy

- Posílit další vzdělávání pedagogů v oblasti využívání aktivizujících forem a metod práce ve výuce.
- Poznatky z hospitační činnosti systematicky využívat pro konkrétní metodická doporučení směřující ke zvyšování kvality teoretické výuky.
- Podporovat vzájemnou inspiraci pedagogických pracovníků prostřednictvím následů a hospitací, a to především v oblasti aktivizace žáků a inovativních výukových metod.
- V závěrech vyučovacích hodin důsledněji pracovat s časem, využívat sebereflexe žáků ve vztahu k naplnění vzdělávacího cíle.

Stanovení lhůty

Česká školní inspekce v souladu s § 175 odst. 1 školského zákona ukládá ředitelce školy ve lhůtě do 15 dnů od marného uplynutí lhůty pro podání připomínek k obsahu inspekční zprávy, resp. od doručení stanoviska k připomínkám, přijmout opatření k odstranění nedostatků zjištěných inspekční činností. Tyto nedostatky jsou formulovány v části slabé stránky (oblasti ke zlepšení). Ve stejné lhůtě písemně informujte Českou školní inspekci, jaká byla přijata opatření, a to prostřednictvím datové schránky (g7zais9).

Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají

1. Výpis z rejstříku škol a školských zařízení, ke dni 3. 10. 2025
2. Koncepce rozvoje Střední školy gastronomie a služeb, Liberec, Dvorská 447/29, p. o.
3. Školní akční plán, ze dne 25. 6. 2025, platný od 1. 9. 2025
4. Traumatologický plán, ze dne 1. 9. 2025, s platností od téhož dne
5. Plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, školní roky 2024/2025 a 2025/2026
6. Záписy z jednání předmětových komisí a metodických orgánů školy, školní roky 2024/2025 a 2025/2026
7. Hospitační záznamy z hospitační činnosti, školní roky 2024/2025 a 2025/2026
8. Souhrnná dokumentace k výchovnému poradenství a prevenci rizikového chování žáků, vedená ve školním roce 2025/2026
9. Smlouvy o zajištění odborné praxe žáků, školní rok 2025/2026 (vzorek)
10. Souhrnná dokumentace k hodnocení bezpečnosti a ochrany zdraví žáků, vedená k datu inspekční činnosti
11. Další dokumentace podle § 28 školského zákona vedená a platná ve školním roce 2025/2026

12. Inspekční zpráva čj. ČŠIL-56/22-L, ze dne 11. 2. 2022
13. Webové stránky školy na adrese <http://www.sos-gs.cz>

Poučení

Podle § 174 odst. 11 školského zákona může ředitelka školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci, a to do 14 dnů po jejím převzetí. Případné připomínky zašlete prostřednictvím datové schránky (g7zais9), a to k rukám ředitelky Libereckého inspektorátu.

Inspekční zprávu společně s připomínkami a stanoviskem České školní inspekce k jejich obsahu zasílá Česká školní inspekce zřizovateli a školské radě. Inspekční zpráva včetně připomínek je veřejná a je uložena po dobu 10 let ve škole nebo školském zařízení, jichž se týká, a v místně příslušném inspektorátu České školní inspekce. Zároveň je inspekční zpráva zveřejněna v Registru inspekčních zpráv na webových stránkách České školní inspekce www.csicr.cz.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Mgr. Jitka Šafaříková, školní inspektorka, vedoucí inspekčního týmu
Mgr. Romana Jůnová, školní inspektorka
Ing. Jana Kočí, školní inspektorka
PhDr. Karel Vratíšovský, MBA, odborník na gastronomické obory vzdělání
29. 10. 2025