gostART

GLASILO VIŠJE STROKOVNE ŠOLE ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR

Maribor, februar 2018

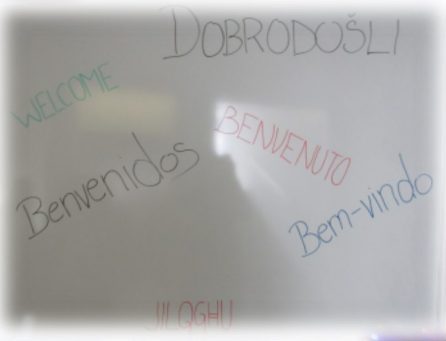
OD CAFOVANJA DO CAFOODFEST-A

VRHUNSKI NASTOPI ŠTUDENTOV NA TEKMOVANJIH

MINI AKADEMIJA ALUMNI KLUBA

ŠTUDIJ V TUJINI

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE



SE ZANIMATE ZA ŠTUDIJ NA VSGT?

RAZPIS ZA VPIS

Razpis za vpis v študijskem letu 2018/2019 (1. februar 2018) je objavljen na spletnih straneh www.mizs.gov.si in http://vps.vss-ce.com/vps .

NAVODILA ZA VPIS

Na spletni strani Višješolske prijavne službe (http://vps.vss-ce.com/VPS/) izpolnite obrazec za prijavo.

Izpolnjeno prijavo natisnete, podpišete in pošljete priporočeno na spodnji naslov:

Višješolska prijavna služba
Šolski center Celje
Pot na Lavo 22
3000 Celje

POSTANITE ČLAN VSGT DRUŽINE!

Prvi prijavni rok: 6. februar—30. marec 2018

Drugi prijavni rok: 27. avgust—31. avgust 2018

VSEBINA

PRETEKLI DOGODKI ____ 4

NAPOVEDNIK ____ 6

FOTO UTRINKI ____ 6

VRHUNSKI NASTOPI ŠTUDENTOV NA STROKOVNIH TEKMOVANJIH ____ 7

GOSTINSKO-TURISTIČNI ZBOR ____ 7

STARTUP IDEJA PRINESLA SREBRNO MEDALJO ____ 7

V BELGIJO PO ŠE ŠTIRI MEDALJE ____ 8

CHRISTMAS IN EUROPE ____ 10

KUHANJE S TARTUFI ____ 10

OD CAFOVANJA … ____ 11

… DO CAFOODFEST-a ____ 11

MINI AKADEMIJA ALUMNI KLUBA ____ 13

VELNEŠKI VIKEND ____ 14

MIC—AKADEMIJA KULINARIKE IN TURIZMA ____ 15

ŠTUDIJ NA B.H.M.S. ____ 15

SLOVENCI STE ZELO GOSTOLJUBNI ____ 16

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE ____ 17

ŠTUDENTKA MESECA V KEMPINSKI HOTEL ADRIATIC ____ 17

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE NA MALTI ____ 18

KULINARIČNI KNJIŽNI KLUB ____ 20

KLEPET Z ALMO REKIĆ ____ 20

IZ ŠOLSKE KNJIŽNICE ____ 21

KODEKS VEDENJA IN OBLAČENJA ŠTUDENTOV NA VSGT MARIBOR ____ 21

Fotografije: arhiv VSGT Maribor, Mediaspeed, Marko Pigac
Oblikovanje in urejanje: Irena Krošl
VSGT Maribor, Cafova ulica 7, 2000 Maribor
GostART tudi na spletu: www.vsgt.si
Februar 2018
Tisk: GBT Marksl d.o.o.

VABLJENI K SOUSTVARJANJU VSEBIN

Ste polni kreativnih idej in zamisli? Radi ustvarjate, oblikujete, pišete? Vabljeni, da s svojimi prispevki in recepti sooblikujete naše in vaše glasilo. Imate predlog za izboljšanje vsebinske in grafične podobe glasila? Sporočite to na knjiznica@vsgt-mb.si ali osebno v prostorih knjižnice.

Knjižnica, 3. nadstropje

UVODNIK

Spoštovane študentke in študenti,

pred nami je na eni strani norčav in zaljubljen mesec, po drugi strani pa še kako resen in poln preizkušenj. Zagotovo se ga najmanj veselite študenti prvih in drugih letnikov – zakaj? Ker boste morali pokazati, in to čisto resno, kaj ste se v preteklih mesecih naučili in osvojili.

Za mnoge izmed vas pa je to tudi obdobje v življenju, ko stojite pred pomembnim križiščem – po kateri poti naprej? Odločitev o poklicu, nadaljnjem študiju in nenazadnje o prihodnosti je nedvomno ena izmed težjih in prinaša številne dvome, vprašanja in negotovosti. A ko se odločite in ko veste, kam vas srce vodi, se vam odpre povsem novo obzorje – nova poznanstva, nove ideje, nova znanja, novi uspehi, novi projekti, nova doživetja in s tem novi spomini.

Sodobno opremljeni prostori petnadstropne stavbe VSGT Maribor v središču mesta nudijo najboljše pogoje za kakovosten študij obeh študijskih programov, ki jih ponujamo – Gostinstvo in turizem ter Velnes. Vemo, da so izkušnje v današnjem času neprecenljive, zato vam pridobivanje le-teh omogočamo s sodelovanjem v številnih domačih in mednarodnih projektih, najpogumnejši in najspretnejši pa se lahko preizkusite na strokovnih tekmovanjih doma in v tujini. Za sodelovanje in uspešnost na tekmovanjih izkušnje in predznanje niso pogoj – kar iz lastne izkušnje potrjuje tudi Lara, ki pravi, da ''sta dve zlati uvrstitvi dokaz, da se da tudi z nič predznanja narediti nemogoče. Potrebno je samo trdo delo, predvsem pa želja in dobro vodstvo mentorjev, česar na naši šoli ne primanjkuje''.

Študenti, naj bo zimsko izpitno obdobje za vas čimbolj uspešno, da vam v poletnih in jesenskih mesecih ne bo potrebno (pre)dolgo sedeti za knjigami!

Dijakom in vsem, ki se o študiju šele odločate, pa naj bodo informacije, zajete v tej številki, v razmislek in zanimivo branje – morda pa vas le prepričamo, da postanete člani naše družine!

mag. Helena Cvikl
direktorica VSGT Maribor

PRETEKLI DOGODKI

OKTOBER 2017

PRVI ŠTUDIJSKI DAN (1. 10. 2017)

Na VSGT Maribor smo v petek, 1. oktobra 2017, v šolskih klopeh pozdravili novo generacijo študentov študijskega programa Gostinstvo in turizem ter Velnes in jim zaželeli uspešno študijsko leto.

KULINARIČNI KNJIŽNI KLUB (4. 10. 2017)

V Restavraciji Sedem VSGT Maribor smo na prvem kulinaričnem knjižnem klubu gostili Almo Rekić, dolgoletno članico Slovenske kuharske reprezentance, mednarodno priznano kulinarično sodnico in sodnico v najbolj gledanem kulinaričnem šovu Masterchef. Pogovor je bil namenjen predstavitvi njenega knjižnega prvenca z naslovom Torte.

CAFOVANJE (10. 10. 2017)

Ko danes objame preteklost in pomežikne prihodnosti je bil slogan, pod katerim smo na terasi Restavracije Sedem pripravi poseben dogodek Cafovanje. Dogodek, prežet z nostalgijo, je minil v obujanju živahnega utripa Cafove ulice iz preteklosti.

ŠTUDENTI PONOVNO USPEŠNI NA TEKMOVANJU GOSTINSKO-TURISTIČNEGA ZBORA (17. in 18. 10. 2017)

Da študenti VSGT sodijo med najboljše, so ponovno dokazali na tekmovanjih v okviru Gostinsko-turističnega zbora v Kranjski Gori. Osvojili so zlato medaljo in uvrstitev na evropsko olimpijado poklicev v Budimpešti v letu 2018, zlato priznanje, 3 srebrna in 2 bronasti priznanji.

Čestitamo študentom in mentorjem!

STARTUP IDEJA PRINESLA SREBRNO MEDALJO (25.-28. 10. 2017)

V Sevilli v Španiji je od 25. do 28. oktobra potekalo srečanje odbora evropskega združenja vodilnih hotelirskih šol Eurhodip in tekmovanje Eurhodip Startup Challenge. Študentka 2. letnika programa Gostinstvo in turizem Naja Gerič je v mednarodni ekipi študentov iz Rusije, Cipra in Španije osvojila srebrno medaljo. Čestitamo!

MINI AKADEMIJA ALUMNI KLUBA (7. 11. 2017)

Na Cafovi ulici 7 so se 7. novembra v popoldanskih urah zbrali diplomanti in člani Alumni kluba, saj je potekala Mini akademija Alumni kluba VSGT Maribor. V okviru srečanja so potekale kratke delavnice, katerim je sledila pogostitev in sproščeno druženje.

KONFERENCA ENSPA 2017 (16. 11. 2017)

Zdravilišče Radenci je 16. novembra gostilo mednarodno konferenco ENSPA – European Natural Spas and Wellness Conference. V okviru konference je potekala izmenjava znanj v okviru strokovnih predavanj nekaterih največjih strokovnjakov z različnih področij zdraviliške dejavnosti in wellness ponudbe. Pri organizaciji in izvedbi tega pomembnega dogodka so sodelovale tudi študentke VSGT Maribor— Julija Čeh, Urška Lovrec Vajs, Diana Toš in Neža Katarina Mlakar.

V BELGIJO PO ŠTIRI MEDALJE (13.-18. 11. 2017)
Obalno mesto Ostend v Belgiji je bilo od 13. do 18. novembra 2017 prizorišče tekmovanj in letne konference evropskega združenja hotelskih in turističnih šol AEHT. Na tekmovanjih v različnih disciplinah so se preizkusili tudi študenti VSGT in osvojili kar 4 medalje—2 zlati in 2 bronasti medalji. Čestitamo!

MICHELINOVI ZVEZDNIKI NA SVEČANI VEČERJI V PORTOROŽU (21. 11. 2017)
Na osnovi večletnega dobrega sodelovanja z OZS Slovenije so študenti VSGT skupaj z mentorji v torek, 21. novembra 2017, izpeljali svečano večerjo skupaj z Michelinovimi zvezdniki iz Italije. V gostišču Tomi v Portorožu so naši študenti s strežbo podprli odlične krožnike. Dogodek je vodil in povezoval Tomaž Kavčič.

VELNEŠKI VIKEND (24. in 25. 11. 2017)
Študenti 1. letnika programa Velnes so se 24. in 25. novembra odpravili na velneški vikend v Hotel Bolfenk. Namen terenskih vaj je pridobiti realno izkušnjo v realnem okolju.

FUDO GOVORICE Z DIREKTORICO VSGT (14. 12. 2017)
Fudo govorice so prijetna in sproščena druženja z zanimivimi gosti. 14. decembra je bila osrednja gostja direktorica VSGT Maribor mag. Helena Cvikl, ki se je z Zoro A. Jurič med drugim pogovarjala tudi o razvoju višje šole in njenem vplivu na razvoj mesta. V okviru srečanja je bila predstavljena tudi strokovna monografija Okusiti Maribor.

CHRISTMAS IN EUROPE (december 2017)
Študenti Neža Katarina Mlakar, Tjaša Horvat in Vito Zakrajšek Čahuk so skupaj z mentorjem v začetku decembra gostovali na tradicionalnem dogodku evropskega združenja turističnih šol AEHT Božič v Evropi (Christmas in Europe). Vsako leto se dogodek odvija v drugi državi, tokrat je bila gostiteljica Portugalska (mesto Fatima). Božič v Evropi je namenjen spoznavanju različnih običajev, saj predstavniki različnih držav predstavljajo njihovo kulinarično tradicijo in božične običaje.

CAFOVA ULICA JE ZAŽIVELA (19. in 20. 12. 2017)
Cafova ulica v Mariboru se je 19. in 20. decembra odela v praznično preobleko. VSGT Maribor je pripravila ulični kulinarični dogodek CAFOODFEST. Dogodku so se letos pridružili dijaki SŠGT Maribor in IC Piramida, ki so skupaj s študenti VSGT Maribor na petih božičnih stojnicah pripravljali okusne in omamno dišeče prigrizke. Za dvig adrenalina sta poskrbela akrobata iz F&B Acrobatics, ki sta s spustom po stekleni fasadi sprožila prižig praznični luči, čemur je sledila glamurozna modna instalacija Studia Oranž.

SVETI TRIJE KRALJI V GLAŽUTI (6. 1. 2018)

Marsikje v Sloveniji in Evropi je v času okoli praznika Svetih treh kraljev razširjen običaj, da po hišah hodijo skupine kolednikov in sv. trije kralji, ki pojejo značilne koledniške pesmi. Tako so sveti trije kralji obiskali tudi Glažuto Restavracije Sedem in presenetili goste.

NAPOVEDNIK

TEKMOVANJE BIG MASTER COOKING CUP
Marec 2018

TEKMOVANJE BISER MORA
Marec 2018

TEKMOVANJE BARTOLOMEO SCAPPI
April 2018

TEKMOVANJE G&T CUP BLED
April 2018

AMBASADOR GOSTOLJUBJA
Maj 2018

TEKMOVANJE V KUHARSTVU IN STREŽBI (EURHODIP)
Maj 2018

PODELITEV DIPLOM
Junij 2018

FOTO UTRINKI

… ker s fotografijo spomini ostanejo živi.

Združevanje prijetnega s koristnim na velneškem vikendu

Scafan tim na Cafoodfest-u

Ko študenti 1. letnika predstavijo kulinarične regije Slovenije v nemškem jeziku—wow :)

Zmagovalna ekipa MMM ob podelitvi nagrade z direktorico mag. Heleno Cvikl

Sladki božički Cafoodfest-a

Ekipa Srednje šole za gostinstvo in turizem Maribor na Cafoodfest-u

IC Piramida na Cafoodfest-u

GOSTINSKO-TURISTIČNI ZBOR

Gostinsko-turistični zbor je eno izmed najzahtevnejših tekmovanj na slovenskih tleh. Kranjska Gora je 17. in 18. oktobra 2017 gostila že 64. Gostinsko-turistični zbor, ki so se ga udeležili tudi študenti VSGT Maribor in dosegli izjemne uspehe.

Lara Drevenšek, za katero je bilo to prvo tekmovanje v stroki sploh, je dokazala, da se tudi z nič predznanja s trudom in voljo da narediti marsikaj. Tekmovala je v disciplini poznavanja slovenskih vin in v močni konkurenci študentov in profesionalcev osvojila zlato priznanje. Vito Zakrajšek Čahuk je dokazal svoje spretnosti in veščine in v disciplini mešanja pijač osvojil srebrno priznanje. Anja Majerič se je pomerila v disciplini priprave in postrežbe kave in osvojila srebrno priznanje. V isti disciplini je tekmoval tudi Tilen Damiš, ki je prav tako osvojil srebrno priznanje. Klemen Skitek je v disciplini priprave jedi v kotliču osvojil bronasto priznanje. David Zorko je v disciplini priprava jedi po naročilu, Magic Box osvojil bronasto priznanje. Jure Dretnik je v disciplini SloveniaSkills, kuharstvo osvojil priznanje. Lea Pustovrh je v disciplini priprava jedi po naročilu, Magic Box prav tako osvojila priznanje. Čestitamo vsem študentom in mentorjem!

Vito Zakrajšek Čahuk med tekmovanjem

Priznanje in z njim uvrstitev na olimpijado poklicev v Budimpešti

Ne smemo pa pozabiti ne odlično uvrstitev Sebastjana Plevčaka, ki je v disciplini SloveniaSkills - kuharstvo osvojil srebrno priznanje in zlato medaljo ter se s tem dosežkom hkrati uvrstil na evropsko olimpijado poklicev EuroSkills v Budimpešti, ki bo potekala v letu 2018. EuroSkills je tekmovanje mladih med 18. in 25. letom starosti v različnih poklicnih spretnostih. Od tekmovalcev se pričakuje, da imajo že razvite poklicne kompetence, so morda že zaposleni in imajo delovne izkušnje. Poudarek je predvsem na aplikativnih znanjih, v tem smislu so oblikovane tudi naloge tekmovalcev. Sebastjan, držimo pesti!

STARTUP IDEJA PRINESLA SREBRNO MEDALJO

Že teden dni kasneje se je odvijalo veliko mednarodno tekmovanje Eurhodip Startup Challenge, ki ga prireja evropsko združenje vodilnih hotelirskih šol Eurhodip. V Sevilli v Španiji je od 25. do 28. oktobra potekalo srečanje predsedstva tega evropskega združenja in v okviru srečanja še tekmovanje, ki je bilo letos organizirano prvič. Na tekmovanju je svoje spretnosti in veščine preizkusila študentka 2. letnika študijskega programa Gostinstvo in turizem Naja Gerič, ki je v mednarodni ekipi študentov iz Rusije, Cipra in Španije osvojila odlično srebrno medaljo.

Prejemniki srebrne medalje z direktorico VSGT mag. Heleno Cvikl (tretja z leve), študentka Naja Gerič (druga z leve)

Srečanje predsedstva je bilo pomembno tudi zaradi volitev v združenju, kjer je bila direktorica VSGT mag. Helena Cvikl že tretji mandat zapored izbrana za podpredsednico tega združenja.

Več o samem tekmovanju in še čem pa nam je zaupala srebrna Naja Gerič.

Kako bi se na kratko predstavili?

Sem študentka Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Maribor in bivša dijakinja II. gimnazije Maribor. Za turizem se odločila, ker me zelo veseli raznoliko delo in delo z ljudmi.

Udeležili ste se mednarodnega tekmovanja Startup Challenge. Za kakšno tekmovanje gre? Kako so potekale priprave na tekmovanje?

24. 10. 2017 sem se odpravila v Sevillo na tekmovanje Startup Challenge, ki je bilo seveda v povezavi s turizmom. Torej, cilj tekmovanja je bil čim bolje zasnovati novo idejo in jo nato v petih minutah predstaviti strokovni komisiji, sestavljeni iz vodilnih ljudi s področja turizma. Pogoj prijave je bil, da si posnel in poslal minuto dolg video z opisom svoje ideje. Nato si se moral pripraviti in idejo še enkrat pred vsemi predstaviti, za kar si imel na voljo natanko 1 minuto – medtem ko si govoril, so se sekunde na velikem zaslonu odštevale.

Kako je potekalo samo tekmovanje? S kom ste bili v skupini, kakšno nalogo ste imeli in kakšno rešitev ste predstavili komisiji?

Prvi dan smo imeli spoznavno večerjo, kjer smo tudi predstavljali ideje, nato smo na podlagi predstavitev glasovali za najboljše. Po glasovanju smo se porazdelili v 5-članske ekipe. Moja ekipa je bila sestavljena iz Rusa in Turkmenistanca, ki študirata na Cipru, Američanke, ki študira v Španiji, in Rusa iz Moskve. V naslednjih dneh smo delali na naši ideji, reševali probleme, na katere smo naleteli, in se trudili idejo

postaviti v čim bolj realno okolje. Naša ideja je bila predstavitev hotelov preko virtualne resničnosti. Torej, da bi si hotel, namesto da bi pogledali slike, pogledali z virtualnim headset-om s 360 stopinjskim videom.

Dosegli ste odlično srebrno medaljo. Kaj vam pomeni ta medalja?
Ta medalja pri meni nima tako velikega pomena, če sem iskrena, bolj sem vesela zaradi novo pridobljenih, življenjskih izkušenj in ponosna na sebe, kako sem se v tako raznolikem teamu znašla. Na tekmovanju sem najbolj presenetila sama sebe. Seveda pa sem tudi na medaljo ponosna, saj je bilo 11 ekip s študenti iz cele Evrope.

Glede na to, da ste tudi zelo aktivna športnica, kako usklajujete študij in šport?
To mi ne predstavlja velikega problema, že od malega se aktivno ukvarjam s športom, tako da sem se z usklajevanjem šole in športa srečala že v osnovni šoli. V gimnaziji se mi zdi, da je bilo najbolj naporno, saj sem imela na teden 8 treningov in pa dve tekmi čez vikend, pa tudi testov in raznih preverjanj znanja je bilo več. Vse skupaj mi je samo pomagalo pri tem, da sem sedaj precej organizirana in z nekimi delovnimi navadami. Tudi v času študija poskušam čim več trenirati, ampak ko so obvezna predavanja, so pač obvezna in na to se tudi v klubu poskušajo navaditi. Zdi se mi, da prihajam v življenjsko obdobje, kjer bo šola prvič pred športom, saj me res zanima.

Kakšni so vaši karierni načrti – si boste iskali zaposlitev v Sloveniji ali se nameravate podati v tujino?
Uf, to še niti sama točno ne vem. Plan je ostati v Sloveniji in tu doprinesti k razvoju turizma. Ampak nikoli ne veš, kam te bo zaneslo, zagotovo pa ne nameravam kakšne dobre priložnosti v tujini kar tako izpustiti.

Imate kak napotek za vaše kolege, dijake, ki se odločajo za študij na VSGT?
Dijakom bi predvsem priporočala, da naj ne gledajo na naziv šole, torej na to, da to ni univerza ampak ''samo'' višja strokovna šola, ker se mi res zdi, da tu pridobimo veliko več uporabnega znanja za delo in za življenje ter smo tako dosti lažje zaposljivi. Seveda, kar marsikdo ne ve, se da po dveh letih študij tudi nadaljevati in tako doseči višjo stopnjo izobrazbe. Definitivno drži, da, če si želiš nekaj doseči in če si ambiciozen, boš svoje sanje najlažje uresničil tu, saj so mentorji in šola nasploh zelo veseli takšnih študentov. Kolegom bi pa svetovala, da probajo čim bolj izkoristiti, kar jim šola nudi.

Naja Gerič, študentka 2. letnika programa Gostinstvo in turizem

V BELGIJO PO ŠE ŠTIRI MEDALJE

Študenti VSGT so se v začetku novega študijskega leta udeležili še enega pomembnega mednarodnega tekmovanja. Obalno mesto Ostend v Belgiji je bilo od 13. do 18. novembra 2017 prizorišče tekmovanj in letne konference evropskega združenja hotelskih in turističnih šol AEHT. Na tekmovanjih v različnih disciplinah so se preizkusili tudi študenti VSGT in osvojili kar 4 medalje: Lara Drevenšek je v postrežbi in poznavanju vin osvojila zlato medaljo, zlate medalje se je prav tako veselila Jerneja Pregl v disciplini hotelski management, Tjaša Horvat je v disciplini Decathlon (izjemno zahtevno tekmovanje v 10 klasičnih kulinaričnih tehnikah) osvojila bronasto medaljo, prav tako pa je bronasto medaljo

Od leve: mentorica Mojca Polak, Vito Zakrajšek Čahuk, direktorica mag. Helena Cvikl, Tjaša Horvat, Lea Pustovrh, Lara Drevenšek, Jerneja Pregl, mentorica doc. dr. Tanja Lešnik Štuhec, mentor Tadej Ljubec

Zlata Jerneja Pregl

Vito Zakrajšek Čahuk ob podelitvi

osvojil tudi Vito Zakrajšek Čahuk v poznavanju turistične destinacije. Posebnost tekmovanj v sklopu AEHT konference je, da vsi tekmujejo v mednarodnih skupinah s kolegi, ki jih predhodno niso poznali, in v konkurenci več kot 200 študentov, zaradi česar je tekmovalni izziv toliko večji. Konferenca pa ni bila pomembna le zaradi uspehov naših študentov, ampak tudi zaradi mednarodne potrditve in priznanja za šolo.

Direktorica mag. Helena Cvikl je bila namreč že drugi mandat zapored izvoljena in potrjena za članico izvršilnega predsedstva ter ponovno izvoljena za glavno sodnico tekmovanja s področja recepcijskega poslovanja.

Nekaj vtisov o tem, kako je tekmovati na nacionalnem in mednarodnem tekmovanju, nam je zaupala dvakrat zlata Lara Drevenšek.

Sem Lara Drevenšek, študentka 2. letnika na Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Maribor, program Gostinstvo in turizem. Z gostinstvom sem se prvič srečala šele pred letom in pol. Namreč čisto po naključju sem se prijavila na catering, na katerem je sodelovala naša šola, in v trenutku, ko sem prijela pladenj in se sprehodila med gosti, sem vedela, da je to tisto, kar želim početi v življenju.

Skozi študijsko leto sem sodelovala na različnih projektih in tako pokazala zanimanje za strežbo in voljo, da se naučim

nekaj novega. Začela sem obiskovati priprave študentov, ki so se pripravljali na različna tekmovanja (barmanstvo, strežba ...), in se naučila veliko novih stvari.
Tik pred poletjem sem prejela mentorjev klic in izvedela, da sem prijavljena na dve tekmovanji. Seveda je bil to zame šok in sprva novice nisem vzela resno; a ko sem po e-pošti prejela gradivo za učenje, sem vedela, da gre zares.

Tako sem se začela s teoretičnim delom pripravljati že med poletjem, v mesecu oktobru pa smo začeli s praktičnimi vajami na šoli pod vodstvom mentorjev. Med praktičnimi vajami so me najprej naučili pravilnega načina odpiranja penine, saj je bila to ena izmed disciplin na tekmovanju. Nato smo veliko časa posvetili senzoričnim lastnostim vin in kombiniranju vina s hrano.

Mesec je hitro minil in že smo bili na poti v Kranjsko Goro, kjer sem se udeležila svojega prvega tekmovanja GTZ. Tekmovala sem v disciplini poznavanje in postrežba slovenskih vin, kjer sem prejela zlato priznanje. Moram priznati, da je bila konkurenca zelo močna in sotekmovalci precej starejši od mene. Bila sem namreč edina študentka in povrhu vsega še edina ženska. Prav zaradi tega je bil to zame še toliko večji uspeh.

Ob vrnitvi na šolo smo ponovno pričeli z vajami, ki se niso bistveno razlikovale, bile so le bolj obširne. Sledilo je mednarodno tekmovanje AEHT v Belgiji, ki je potekalo v mesecu novembru. Tudi tam sem tekmovala v disciplini poznavanje in postrežba vin, vendar je tekmovanje potekalo v dvojicah. Že ob prihodu so nam izžrebali partnerja in moj partner je bil Avstrijec Felix. Zelo dobro sva se ujela in tako zasedla prvo mesto in pometla s konkurenco. Iz tega tekmovanja smo domov skupno odnesli 4 medalje in občutek je bil fantastičen. Ne samo da sem sama prejela zlato medaljo, ampak da lahko veselje ob takšnem uspehu deliš s celotno ekipo, je nekaj neverjetnega in se ne da spraviti na papir.

Dve zlati uvrstitvi sta zame samo dokaz, da se da tudi z nič predznanja narediti nemogoče. Potrebno je samo trdo delo, predvsem pa želja in dobro vodstvo mentorjev, česar na naši šoli ne primanjkuje.

Lara Drevenšek premagala vso konkurenco

Velikokrat prejmem vprašanje, kakšni so moji karierni načrti. Želim si, da bi znala odgovoriti na to vprašanje in vprašanje, če bom ostala v Sloveniji ali iskala zaposlitev v tujini, vendar odgovora na to vprašanje žal še ne poznam. Vsekakor pa je naša šola, VSGT Maribor, odlična odskočna deska ne glede na to, kam nas bo pot popeljala in nam odpira mnoga vrata. Poleg odlično opremljenih prostorov na šoli in vse opreme, ki je na razpolago, pa ne smemo pozabiti na našo vrhunsko Restavracijo 7, ki se lahko kosa z najboljšimi v Sloveniji. In že to veliko pove o viziji naše šole, VSGT Maribor.

Lara Drevenšek, študentka 2. letnika programa Gostinstvo in turizem

Izkušena Tjaša Horvat z novo medaljo

Vtise o organizaciji in samem poteku tekmovanja je z nami delila tudi bronasta Tjaša Horvat, ki ima z nastopi na tekmovanjih že nekaj izkušenj—zlati in srebrni medalji iz drugih tekmovanj je tokrat dodala še bronasto medaljo.

Konferenca je potekala v duhu izobraževanja in predvsem tekmovanj. Tako smo se lahko v tem času udeležili številnih delavnic na temo čokolade, njihovih tradicionalnih piv, higiene pri delu in izvedeli marsikaj novega.

V torek (14. 11.) smo imeli prva izobraževanja. Najprej so nam glavni sodniki v kuharskih panogah podali nekaj nasvetov, kako se pripraviti na tekmovanje, katere napake se na teh tekmovanjih največkrat zgodijo in kako naj jih odpravimo. Temu so sledila še predavanja na temo pivo in hrana, npr. kako pivo komponiramo v jedi, jih spajamo. Zatem se nam je na zelo zanimiv način predstavila še čokoladnica Callebaut s svojimi čokoladami in nam prav tako predstavila uporabo čokolad v kuhinjski namen. V popoldanskem času smo se sestali tudi s sodniki naših tekmovanj, razvrstili so nas v skupine, seznanili s potekom in pravilnikom tekmovanja. V disciplini Decathlon, kjer sem tekmovala, smo opravili že prvi del tekmovanja, in sicer pisanje recepture.

Sreda (15. 11.) in četrtek (16. 11.) sta bila namenjena predvsem tekmovanjem. Moje tekmovanje je potekalo v sredo. Vsak dan so organizatorji nudili ekskurzije v večja mesta Belgije in tako sva se s kolegico, ki je prav tako zaključila s tekmovanjem v sredo, odpravili v Bruselj.

Petek (17. 11.) je bil prav tako namenjen ekskurziji, in sicer smo se podali po poteh prve svetovne vojne. Zvečer je bila gala večerja in razglasitev rezultatov.

Konferenco AEHT bi označila kot uspešno. Kot dodano vrednost konference bi izpostavila pa to, da smo se lahko v času samega dogodka spoznali s številnimi strokovnjaki naše stroke, ki so nam bili na voljo in odprti za vsa vprašanja, celo spodbujali so nas, da jih kaj vprašamo in se z njimi pogovorimo. Vsekakor pa so takšna tekmovanja dobra priložnost, da se mladi predvsem povežemo in delujemo kot dober tim.

Tjaša Horvat, študentka 2. letnika programa Gostinstvo in turizem

CHRISTMAS IN EUROPE

Christmas in Europe ali Božič v Evropi je projekt na temo božičnih svečanosti, v sklopu katerega se predstavljajo regionalne, kulturne in verske ter gastronomske tradicije posamezne države. Ta tradicionalni dogodek javno organizira šola, ki je članica evropskega združenja turističnih šol AEHT, in se vsako leto odvija v drugi evropski državi.

Študenti VSGT ob predstavitvi

Letos smo se ga udeležili študenti Tjaša Horvat, Vito Zakrajšek Čahuk in Neža Katarina Mlakar skupaj z gospodom Mitjo Petelinom, koordinatorjem praktičnega izobraževanja na naši šoli. Obiskali smo Fatimo na Portugalskem, majhno romarsko mesto, ki leži približno 120 km severno od Lizbone. Dogodek Božič v Evropi, že 26. zapored, je letos potekal od 2. do 7. decembra pod vodstvom srednje šole za hotelirstvo v Fatimi. Prireditev se vsako leto prične z otvoritveno parado po mestu, kjer se vsaka država predstavi s svojo zastavo in tradicionalnimi oblačili. Predstavitev posameznih običajev, tako kulturnih kot gastronomskih, je potekala v šotoru, postavljenem v parku nedaleč stran od svetišča v Fatimi. Vsaka sodelujoča šola je zasedla svojo stojnico in jo tradicionalno okrasila. Obiskovalci so imeli priložnost poskusiti dobrote, ki jih pripravljamo v času božičnih praznikov, in nas tudi povprašati o tem, kako Božič praznujemo pri nas.

Tjaša in Neža na stojnici

Vsak dan smo se dopoldan odpravili na organizirane oglede sosednjih mest in lokalnih znamenitosti, popoldne pa preživeli na stojnicah, ob povsem prazničnem vzdušju.

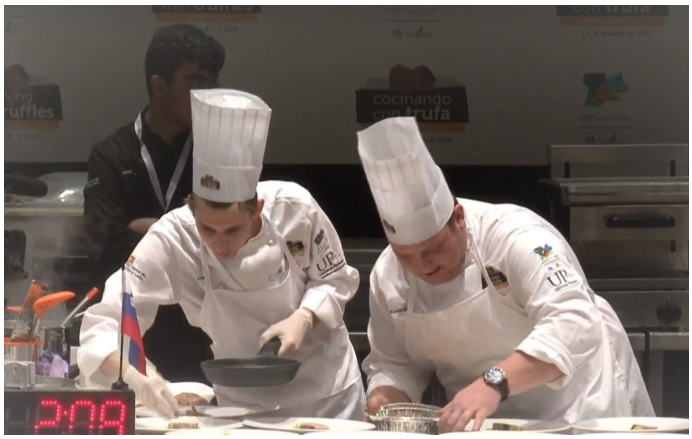
Na zaključni prireditvi se je vsaka država predstavila tudi z glasbeno točko. Projekt Božič v Evropi je odlična priložnost za spoznavanje novih ljudi in njihovih običajev, navezovanje stikov in sklepanje novih prijateljstev. Za nami je uspešno izpeljan projekt in izjemno pozitivna izkušnja.

Neža Katarina Mlakar, študentka 2. letnika programa Gostinstvo in turizem

KUHANJE S TARTUFI

»Cocinando con trufa« oz. »Kuhanje s tartufi« je tekmovanje, ki je bilo letos organizirano prvič. Potekalo je pod okriljem »Junta de Castilla y Leon« v manjšem španskem mestu Soria, katerega območje je poznano po najboljših črnih tartufih na svetu.

Ko se mi je ponudila priložnost, da s študentom VSGT Blažem Kostanjškom sodelujem na tem tekmovanju, sem izziv z veseljem sprejel. Kmalu sem ugotovil, da gre za tekmovanje, na katerega so ekipe iz celega sveta povabljene na podlagi receptur in strokovne dovršenosti le-teh. Z Blažem sva bila izbrana izmed 97 ekip in tako povabljena na to posebno tekmovanje. Med 15 ekipami sva edina zastopala in predstavljala Slovenijo, kar nama je dalo dodatni zagon in motivacijo za vse priprave, ki so se na VSGT začele takoj.



Od leve: Jure Dretnik, Blaž Kostanjšek

Sodelovati na tako prestižnem tekmovanju je velika čast, a tudi odgovornost in seveda nepozabna izkušnja. Kuhati v kuhinji je popolnoma drugače, kot pred 400-glavo množico v dvorani, kjer adrenalin hitro doseže vrhunec. S to izkušnjo sem pridobil ogromno novega znanja ter poznanstev po vsem svetu. Na takšnih tekmovanjih resnično vidiš in začutiš razsežnosti kulinarike, spoznaš različne poglede na gastronomijo in to je tisto, kar da tekmovanjem posebno vrednost.

Zahvaljujem se predavateljici in mentorici Mojci Polak za to priložnost in Blažu Kostanjšku, ki mi je omogočil nepozabno izkušnjo.

Jure Dretnik, študent 1. letnika programa Gostinstvo in turizem

OD CAFOVANJA ...

V letošnjem letu smo s študenti raziskovali tradicijo in dediščino preteklega časa—najprej smo raziskovali zgodbo o vzponu in zatonu nekdaj najpomembnejše gospodarske panoge v Mariboru, zgodbo o tekstilni industriji, in jo predstavili v okviru projekta in prireditve Ambasador gostoljubja, nato pa smo se osredotočili na našo ulico in skušali odgovoriti na vprašanje, ali je res le naključje, da smo svoj prostor našli prav tukaj, na Cafovi 7.

Že kar hitro smo odkrili, da je bila Cafova ulica po izgradnji Južne železnice središče družabnega življenja, čemur danes ni več tako. Raziskovali smo naprej in prišli do zanimivih spoznanj. Ob glavni mestni promenadi, na vhodu v Cafovo ulico, se je dvigoval gosposki hotel s kavarno Zur Stadt Wien, katerega letni vrt je segal do današnje terase Restavracije Sedem. V kavarni hotela so stregli pravi dunajski zajtrk, v dopoldanskem času so se gostje mudili na poslovnih pogovorih ob kavi, dame so si po nakupih in ob klepetu pogosto privoščile jagodno ali breskovo bovlo. V začetku 20. stoletja, natančneje leta 1908, je mesto dobilo tudi prvi stalni kinematograf Grand Elektro Bioskop, ki je bil umeščen v vrtno dvorano hotela, tj. na mesto današnje zgradbe VSGT. Najpomembnejše spoznanje v okviru raziskovanja pa je bilo odkritje, da je na severnem koncu ulice delovala tudi prva gostilničarska šola (leta 1926), ki je predstavljala zametek mariborskega gostinsko-turističnega izobraževanja. In prav to potrjuje naša prepričanja, da smo v to ulico prišli z namenom.

Vsa spoznanja in razmišljanja smo zbrali v za ta namen izdani knjižici Naša Cafova, v kateri so zajeti najpomembnejši mejniki in življenje Cafove ulice v preteklosti. V duhu obujanja in ohranjanja identitete tega ožjega lokalnega okolja ter spodbujanja pripadnosti Cafovi ulici smo tako 10. oktobra na terasi Restavracije Sedem priredili z nostalgijo prežet dogodek **Cafovanje**, namenjen predvsem prebivalcem Cafove ulice.

Pomemben del obujanja spominov je bila nostalgično obarvana kulinarika. Gostje so tako lahko ponovno okušali snežne kepe z vaniljevo kremo, nekdaj zelo priljubljeno breskovo bovlo, pečene kostanje in šunko v testu s hrenovo peno. Nostalgično vzdušje pa je odlično dopolnilo še predvajanje prvega zvočnega filma The Jazz Singer.

Pozdravni nagovor direktorice mag. Helene Cvikl

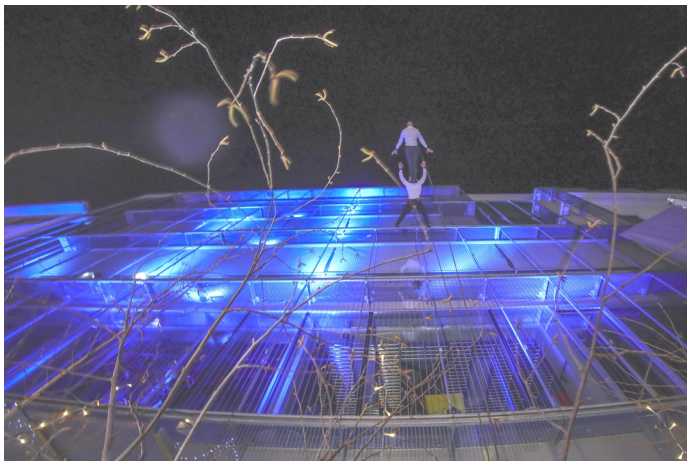
… DO CAFOODFEST-a

Rdečo nit, začrtano s prireditvijo Cafovanje, smo nadaljevali v decembru, ko smo v predpraznični čas na Cafovo ulico ponovno privabili množico ljudi.

cafoodfest
kulinarični dogodek

Kulinarični dogodek, ki je v lanskem letu premierno zaživel in začrtal novo tradicijo povezovanja šole z lokalnim okoljem, smo letos dodatno začinili. Dogodku smo nadeli novo ime CAFOODFEST in k sodelovanju povabili še dve strokovni mariborski šoli, Srednjo šolo za gostinstvo in turizem Maribor ter IC Piramida.

Dva dneva, 19. in 20. decembra, je ulica žarela v prazničnem vzdušju in prepletu različnih opojnih dišav. Skupno pet ekip je na svojih stojnicah pripravljalo okusne prigrizke in skrbelo za zadovoljstvo obiskovalcev. Dišalo je po sladkem ognjenem šarklju, značilnem prekmurskem langašu, ocvrti svinjski krači, ajdovih sladicah in sadnem kruhu, churrosih, priljubljenih božičnih kolačkih (cupcakes), kreativni različici tradicionalnega angleškega zajtrka, bujti repi in kremni sladici creme brulee. Želeli smo izvedeti, kateri prigrizek je bil obiskovalcem najbolj všeč, zato smo jih poprosili za izpolnitev glasovnice. Na podlagi preštetih glasov, ki so jih obiskovalci podelili ekipam, smo razglasili najbolj okusno jed dogodka. Največ glasov je prejela bujta repa, ki jo je pripravila skupina treh energičnih študentov VSGT Monika, Manuel in Miko pod imenom MMM. In mmmm, njihova bujta repa je bila zares odlična!



Filip in Blaž med izvajanjem akrobacije

Za presenečenje letošnjega dogodka sta zagotovo poskrbela akrobata Filip Kržišnik in Blaž Slanič, znana tudi pod imenom F&B Acrobatics, ki sta prvi dan dogodka pospešila srčni utrip vsem, ki so ob dramatični glasbi uprli pogled proti nebu in stavbi šole. V soju rdečih luči sta se z vrha stavbe spustila proti tlom in vmes izvedla nekaj vratolomnih akrobacij. Z njunim spustom so se prižgale praznične luči in še dodatno okrasile Cafovo ulico. Sledila je modna instalacija Studia Oranž, ki je letos zasijala v še bolj glamurozni zgodbi in barvi.

Rdeče obarvana modna instalacija Studia Oranž

Čeprav vremenska napoved ni predvidela sneženja, pa je Cafovo ulico prav v tem času pobelil sneg. Le od kod ga je prineslo? Četudi je bil umeten, je sneg vsekakor toplo pobožal čute vseh obiskovalcev in pričaral pravi mali božični čudež na Cafovi.

Praznično vzdušje na Cafovi

Praznično odeta pa je bila tudi Glažuta, idilični lounge bar Restavracije Sedem. Zakaj ime Glažuta? S svojo zračnostjo in podobo obuja spomin na nekdaj zelo razširjene obrate za proizvodnjo stekla na Pohorju, topel ambient pa spominja na dnevno sobo in s tem prijeten prostor za nepozabna druženja in kulinarična doživetja. Vabljeni!

Ekipa Studia Oranž z direktorico mag. Heleno Cvikl

Ekipa MMM je za vas, bralce, zapisala naslednje:

Kuhinja naših babic je najbogatejša. Vsake toliko časa jo je potrebno obuditi in pripraviti kakšno okusno jed, ki so nam jo, ko smo bili še otroci, pripravljale naše babice. Menimo tudi, da premalo ljudi ceni okusno domačo tradicionalno hrano.

Smo skupina MMM, ki jo sestavljamo trije člani, in sicer Monika Horvat, Miko Steržaj in Manuel Časar. Prihajamo iz čudovitega Pomurja, kjer se prepletajo bogati okusi domače kulinarike. Ker smo zelo dobri prijatelji in ker radi kuhamo, smo se eden drugega prepričali, zbrali pogum in se prijavili na tekmovanje CAFOODFEST. En teden pred oddajo same prijave na tekmovanje nam je še dodatne motivacije za prijavo podala prof. kuharstva gospa Mojca Polak.

Najtežja odločitev nas je čakala, ko smo dobili predse list papirja, na katerega smo morali napisati ime skupine. Hmm…»Kaj pa zdaj?« smo se vsi trije spraševali in tuhtali. Na koncu smo le prišli do zaključka, da se vsa naša imena začnejo na črko M, zato smo se odločili, da bomo kar skupina MMM.

Kot že povedano, smo se odločili za dve domači jedi iz Prekmurja, in sicer langaš in bujto repo. Sama vodila so bila, da obudimo ti dve čudoviti jedi, saj se po našem mnenju premalo ljudi zaveda okusov Prekmurja. Bujta repa se je po navadi kuhala pozimi, saj je bila del kolin. Ker se je Cafoodfest prav tako odvijal v zimskem času, smo bili mnenja, da bo to prijetna jed za prezeble obiskovalce. Recept za zmagovalno bujto repo nam je zaupala babica, ki pa jo skuha še boljše kot mi.

Menimo, da je obiskovalce prepričala naša bujta repa prav zaradi tega, ker se zavzemamo, da se tradicionalne jedi ne pozabljajo in jih obujamo ter prenašamo na naslednje generacije.

Zmage nismo pričakovali, ker je bila konkurenca zelo velika. Naš cilj je bil, da bi bili obiskovalci zadovoljni in da bi jim naša jed ostala v spominu. Potrudili smo se tudi z dekoracijo mize in prijetnim odnosom do obiskovalcev.

Priznanje, da je bila naša jed izbrana za najbolj okusno jed dogodka, nam je še dodatno dalo potrditi, da moramo zaupati vase in obujati bogato tradicionalno kulinariko. Kljub mrzlim razmeram pa je bila ta izkušnja zelo prijetna.
In kaj je skrivnost okusne bujte repe? Ljubezen, prijateljstvo in recept naše babice.

Ekipa MMM—Manuel Časar, Monika Horvat, Miko Steržaj, študenti 1. letnika programa Gostinstvo in turizem

MINI AKADEMIJA ALUMNI KLUBA

V torek, 7. novembra, se je v popoldanskih urah po hodnikih VSGT Maribor sprehajalo veliko znanih obrazov—z nekaterimi se nismo srečali že celo desetletje, z drugimi smo se videli še leto nazaj. Na VSGT Maribor se je namreč odvijala Mini akademija Alumni kluba. Alumni klub je združenje diplomantov, ki skrbi v prvi vrsti za soustvarjanje pogojev za osebno in profesionalno rast, stalno vzdrževanje stikov med njegovimi člani, strokovno sodelovanje, medsebojno pomoč in družabno življenje. Član Alumni kluba VSGT Maribor postane vsak, ki z uspešnim zagovorom diplome zaključi študij pri nas—to si lahko tudi ti, ki še razmišljaš, ali se vpisati na našo šolo, in ti, ki se prav zdaj učiš za zadnji izpit pred diplomo.

Ker je od našega zadnjega srečanja minilo že nekaj časa, smo se odločili, da v šolske klopi ponovno povabimo naše diplomante, člane Alumni kluba. Srečanje se je začelo s srečanjem senata Alumni kluba in volitvami predsednika, podpredsednika in članov organov kluba. Za novo predsednico Alumni kluba je bila tako soglasno izvoljena in potrjena Helena Valher. Po začetnem, nekoliko bolj uradnem delu so sledile kratke strokovno obarvane delavnice (predstavitev

Thermomixa, delavnica kuhanja kave, predstavitev izdelave naravne kozmetike in delavnica, s katero smo zbrane opomnili na to, kako pomemben je v naši stroki prvi vtis).

Sledila je kreativna pogostitev, druženje in izmenjava izkušenj. Pri pripravi srečanja so aktivno sodelovali študenti prvega letnika programa Gostinstvo in turizem in drugega letnika programa Velnes ter tako pomembno prispevali k uspešni izvedbi srečanja.

Mini akademija Alumni kluba – priložnost za mreženje in širjenje strokovnih znanj

Kot ena izmed nekaj stotih, ki smo že uspešno zaključili študij na Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Maribor, sem prejela vabilo na srečanje diplomantov. Vabilu se nas je odzvala le peščica, vendar kljub vsemu dovolj, da smo se podružili in da so se stkala nova poznanstva in poslovni stiki.

Srečanje smo pričeli s skupščino in z izvolitvijo članov v Alumni klub, ki na enem mestu združuje diplomante VSGT MB z namenom izpopolnjevanja formalnega strokovnega znanja, pridobljenega med študijem, mreženja, tkanja poslovnih stikov, širitvi študijskega programa in dvigu zavedanja študentov o praktičnem pomenu poklica. Zbrali smo se diplomanti, ki smo večinoma že vpleteni v gospodarstvo in pri svojem delu že uporabljamo dragoceno znanje, ki smo ga pridobili med študijem. Ker delamo na različnih področjih, so stekle zanimive debate o poslu, med nekaterimi so se izmenjali kontakti in kar hitro so se stkali novi poslovni stiki in prijateljstva.

Po srečanju senata Alumni kluba so študenti VSGT Maribor s pomočjo zunanjih izvajalcev za nas pripravili zanimive vsebine: predstavitev spletnega portala Hosco, ki je kot družabno omrežje namenjen tkanju novih poslovnih stikov in iskanju poslovnih priložnosti; z direktorjem podjetja Splet4U smo govorili o trženju spletnih strani; deležni pa smo bili delavnic na področju gostinstva, turizma in velnesa.

Čeprav že nekaj časa delamo v stroki, kjer smo/so turizem ljudje, so nas na predstavitvi ponovno opomnili, kako pomemben je prvi vtis. To dejstvo včasih zanemarimo, a ga ne bi smeli. Predstavili so nam kuhinjski pripomoček Thermomix, študentke velnesa pa so za nas pripravile mini predstavitev izdelave domačega pilinga, obloge in kreme. Za nas so pripravili tudi delavnico kuhanja kave. Ob koncu srečanja so sledili okusna pogostitev, ki so jo pripravili študenti VSG Maribor, klepet in zbiranje idej, kje in kdaj bo potekalo naše naslednje srečanje.

Zanimivo se je bilo ponovno vrniti v šolske klopi in prostore, kjer smo pričeli z oblikovanjem poslovnih poti. Takšna srečanja in predvsem članstvo v Alumni klubu so vsekakor prednost in priložnost, da se ustvarijo nova poznanstva, na dan privrejo nove ideje, ustvarijo se pogoji za osebno in profesionalno rast, študij pa s sodelovanjem strokovnjakov iz gospodarstva pridobi dodano vrednost.

Hvala organizatorjem in študentom za vabilo ter strokovno pripravljeno prijetno druženje. Me veseli, da se kmalu spet srečamo!

Sabina Zajc, Vodja velnesa Terme Zreče

VELNEŠKI VIKEND

Velneški vikend so terenske vaje v okviru študijskega programa Velnes, katerih namen je pridobiti realno izkušnjo v realnem okolju. Več o tej izkušnji sta zapisala Aljaž in Daša, študenta 1. letnika programa Velnes.

Študentje 1. letnika Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Maribor, program Velnes, smo imeli priložnost postaviti se v vlogo gosta v velneškem centru hotela Bolfenk na Pohorju.

Ekskurzijo smo pričeli s prihodom do gondole v petek, 24. 11. 2017, ob 12. uri, ki nas je povzdignila kar 1098 metrov navzgor. Pot nas je nato vodila do hotela Bolfenk, kjer nas je sprejela zelo prijazna receptorka, ki nam je podala vse potrebne informacije. Nato je besedo prevzela gospa Tatjana Klakočar, ki nas je vodila s pomočjo gospe Slavke Gojčič in ostalih predavateljev na našem Velneškem vikendu. Kmalu zatem smo prevzeli ključe naših sob oziroma apartmajev. Sledilo je občudovanje ambienta ter namestitev. Ker pa smo si morali nabrati nekaj energije za preostanek dneva, smo odšli v restavracijo na kosilo. Tam nas je čakal ruski bife glavnih jedi, same predjedi pa nam je postreglo prijazno strežno osebje. Po kosilu smo nato imeli nekaj prostega časa za počitek, hitro zatem pa smo se vsi zbrali v skupnih prostorih. Tam smo bili razdeljeni v skupine. Vsaka skupina je morala posebej pripraviti predstavitev določene teme iz področja velnesa. Še isti večer smo morali pripraviti plakat ter se dogovoriti, kako bo naslednji dan potekala predstavitev le-tega. Da smo si od našega »brain storminga« malo oddahnili, smo se spet razdelili v dve skupini. Prva skupina, katere član sem bil tudi jaz, smo bili deležni vodenega savnanja. To je bil moj prvi obisk savne, nad katerim sem bil precej impresioniran in bom savno definitivno še obiskal. Vodnik nam je povedal tudi nekaj o postopkih savnanja, kaj se stori pred njo in kaj po njej. Druga skupina pa se je namočila v bazen, kjer so se razgibavali z različnimi vajami v izvedbi gospe Tatjane Klakočar. Nato smo se seveda zamenjali, ter kasneje odšli skupaj na večerjo. Kasneje smo se zbrali skupaj z vsemi sošolci in predavatelji ter se skozi humoristične delavnice medsebojno bolj spoznali in povezali. Preostanek večera smo preživeli pomešani po sobah, kjer smo se družili. Zjutraj smo hitro vstali, se sprehodili po gozdu, razgibali z različnimi vajami, najedli zajtrka ter v skupnih prostorih pričeli s predstavitvami. Vsaka skupina se je po mnenju predavateljev zelo dobro odrezala, nekateri manj, nekateri bolj. Ker pa čas hitro mineva, smo kmalu morali spakirati svojo prtljago in zapustiti Pohorje.

24. in 25. november se je zagotovo vsakemu posebej prav lepo vtisnil v spomin. Meni osebno je ta vikend pustil velik pozitiven vtis, saj sem doživel nekaj, kar še do zdaj nikoli nisem. Sama povezava med sošolkami in sošolci, ter seveda tudi predavatelji, pa se je dvakrat bolj okrepila. Veselim se še več takih ekskurzij v okviru študijskega programa Velnes.

Aljaž Polanič, študent 1. letnika programa Velnes

Zadnji vikend v novembru 2017 smo se študenti velnesa skupaj z nekaterimi predavatelji odpravili na Pohorje v hotel Bolfenk, kjer smo skupaj preživeli velneški vikend. Petek se je začel z zbiranjem pri spodnji postaji gondole, nato pa smo se z vzpenjačo odpeljali na vrh. Sledil je kratek sprehod do hotela, kjer so nas toplo sprejeli in nas osvežili z »welcome drink«. Po razporedu v sobe je sledilo kosilo nato pa prva dejavnost, ki je bila na našem urniku. Prejeli smo različne teme, o katerih smo raziskovali ter na to temo pripravili kratko predstavitev za naslednji dan in po želji ustvarili plakat za naše kolege. Za tem je sledil bolj zabaven del dneva, in sicer savnanje, »mehurčkanje« in vadba v vodi. Pri vadbi v vodi smo ogreli svoje telo in malo zaplavali, pri savnanju smo spoznali nekatera pravila skupaj s savna mojstrom ter se iz prve roke naučili, kako pravo savnanje poteka, nato pa smo še imeli možnost sprostitve v jacuzziju - da le ne bi bil kdo preveč utrujen. Za večerno aktivnost pa so nam profesorji pripravili spoznavni večer, team building. Prišli so tudi nekateri drugi predavatelji, ki so nam povedali nekaj o sebi in o tem, kako sami živijo zdrav življenjski slog, nato pa so sledile razne zabavne igre, da smo se tudi mi s kolegi med seboj spoznali. Sledil je počitek, da smo si nabrali energijo za telovadbo, ki je bila na urniku že zgodaj zjutraj.

Za jutranjo telovadbo smo odšli na kratek sprehod in razgibali svoje telo. Po zajtrku je sledila predstavitev naših tem, ki smo jih pripravljali dan prej. Na urniku smo imeli tudi meditacijo, a žal je za to delavnico zmanjkalo časa. Nazadnje smo imeli tudi kratko evalvacijo o tem, kako se je ta vikend zdel nam; sama menim, da so bile ocene zelo dobre, saj sem tudi sama domov odšla pozitivno presenečena. Čeprav je vse skupaj minilo zelo hitro, sem vseeno bolje spoznala kolege in tudi navezala več stikov, prav tako sem svojo smer študija spoznala iz prve roke in čeprav sem bila storitev deležna le kot gost, sem bila zelo navdušena.

Sama sem mnenja, da je velneški vikend zanimiva ideja in morda bi lahko vse skupaj podaljšali še za kak dan več, da se storitve spozna še podrobneje. Kljub temu, da je bilo veliko zabavnih dejavnosti, menim, da smo vsi prejeli veliko novega znanja, nekateri pa so po tem vikendu dobili še več veselja do te smeri, tako praktičnega dela kot tudi študija samega.

Daša Jarni, študentka 1. letnika programa Velnes

MIC—AKADEMIJA KULINARIKE IN TURIZMA

VSGT Maribor diplomantom, ki želijo nadaljevati študij v tujini, omogoča tudi direktni vpis v 3. letnik na eni izmed najuglednejših privatnih šol (B.H.M.S., Švica in BBI LUX, Luksemburg). Več o študiju na B.H.M.S. v Švici je zapisal diplomant VSGT Nik Cekov, ki se je na študij v tujino odpravil oktobra 2017.

ŠTUDIJ NA B.H.M.S

Kaj vas je vleklo na študij v tujino? Zakaj ste si izbrali prav to šolo? Kakšne ugodnosti (če kakšne) ste imeli ob vpisu kot diplomant VSGT?

Moj glavni motiv za odhod na študij v tujino je bil razširiti svoja obzorja – nadgraditi svoje znanje. Prvič samostojno zaživeti v novem okolju, spoznati nove ljudi in njihove kulture, ob tem pa predvsem pridobiti obilo novega znanja s področja hotelskega menedžmenta in posledično boljše možnosti za redno zaposlitev v prihodnosti.

Dolgo časa sem se odločal in iskal hotelirsko fakulteto, ki bi mi nudila visok nivo znanja, v zameno za to pa ne bi zaračunavala astronomske šolnine. Po pogovorih z zaposlenimi na VSGT sem izvedel, da je šola nedavno sklenila partnerstvo (»se pobratila«) z Business and Hotel Management School (BHMS) v Luzernu, priznano švicarsko fakulteto za poslovne vede, hotelski menedžment in gostinstvo. Po obsežnejši samostojni raziskavi šole in mamljivi predstavitvi njihovega agenta (recruiterja) na VSGT sem bil odločen, da je BHMS prava naložba za mojo prihodnost.

Ugodnost, ki sem je bil kot diplomant VSGT ob vpisu v tretji letnik na BHMS deležen, je bila precej nižja šolnina, kot bi jo moral plačati sicer, ki jo omogoča že prej omenjeno partnerstvo, sklenjeno med šolama.

Nastanitev ste si verjetno morali urediti sami? Kakšne nastanitvene možnosti ima tuj študent (študentski domovi, zasebna stanovanja …)?

K sreči se mi z iskanjem nastanitve v tujini samemu ni bilo potrebno ukvarjati, saj je bila ob vpisu le-ta vključena že v šolnino; v šolnino pa je bilo vključeno tudi vso študijsko gradivo in trije obroki dnevno v šolski restavraciji.

Kako poteka vaš dan, predavanja? Na kaj (če je bilo kaj takega) ste se najtežje navadili? Kakšne obveznosti vas še čakajo do konca študijskega leta?

Predavanja imam vsak dan, z izjemo petka. Moj dan se tako začne ob 8. uri zjutraj, ko se le-ta pričnejo. Predavanja trajajo do 16. ure, z dvournim odmorom, namenjenim kosilu. Po predavanjih je po navadi potrebno narediti kakšno domačo nalogo ali predstavitev, ki velja za nekakšno »dovolilnico« za obisk naslednjega predavanja določenega predmeta. V prostem času se družim z novimi prijatelji, ki sem ji spoznal tukaj. Ti prihajajo iz vseh mogočih držav na svetu; zanimivo je, koliko novega slišim od njih in seveda tudi oni od mene.

Stvar, na katero sem se najtežje privadil, je ta, da je v Švici, vsaj v zadnjih treh mesecih, odkar sem tukaj, izredno malo sončnih dni. Čeprav v Luzernu trenutno ni snega, je zelo mrzlo in deževno in včasih tudi po cel teden sploh ne posije sonce. Dnevi so hladni in sivi, zato se redkega sonca, kadar posije, toliko bolj razveselim.

S 6-mesečnim teoretičnim delom študija, ki vključuje večje število predstavitev kakor pisnih izpitov, končam v mesecu maju, potem pa me pred diplomiranjem čaka še šest mesecev trajajoče obvezno praktično izobraževanje v enem izmed hotelov po lastni izbiri.

Vas je bilo ob vpisu in prvih dnevih študija česa strah?

Seveda me je bilo malo strah, bil sem vznemirjen, tako pozitivno kot negativno, in verjamem, da bi bil vsak. Govorim o tem, ko moraš prvič sam oditi v novo, tuje okolje, za seboj pa pustiti družino, ljubezen in prijatelje. Ob vsem tem izgubiš nek občutek varnosti, ampak ne smeš dovoliti, da slabe misli prevladajo, saj v resnici v tej situaciji na dolgi rok ne izgubljaš ničesar, samo nadgrajuješ samega sebe.

Kaj je po vašem mnenju posebnost študija v tujini (novo okolje, nova kultura, novi ljudje, tuj jezik …) v primerjavi s študijem v Sloveniji?

Študijske vsebine se mi zdijo zelo zanimive, kvalitetne in meni osebno ne preveč težke. Se pa sam način študija oziroma poučevanja razlikuje od našega. Veliko več je samostojnega dela študentov. Kot primer bi izpostavil to, da je potrebno pripraviti veliko število predstavitev, kjer profesorji vsakič določijo različne, povsem naključne skupine študentov, ki so prisiljeni delovati skupaj kot tim. To naj bi bila dobra priprava za delo, kjer si sodelavcev tudi ne bomo mogli izbirati sami. Pisnih izpitov je manj, saj se veliko ocen pridobi prav s prej omenjenim sprotnim delom.

Kakšni so vaši načrti po končanem študiju? Si boste zaposlitev iskali v tujini ali se boste vrnili v Slovenijo?

Glede prihodnosti še nisem popolnoma odločen. Veliko bo odvisno tudi od tega, kje bom opravljal svoje praktično izobraževanje, saj bi si tam morda kasneje lahko že obetal redno zaposlitev. Vsekakor se bi najraje zaposlil v domovini,

toda kaj, ko mi trenutno tujina ponuja več možnosti, tako kakovostnejšega in bolj cenjenega dela, kakor tudi lepšega, lagodnejšega življenja.

Bi želeli kaj sporočiti bodočim študentom (dijakom, ki prihajajo na informativni dan) in študentom VSGT?
Bodočim študentom, dijakom, ki prihajajo na informativni dan na VSGT, in študentom VSGT želim sporočiti, da je naložba v znanje najboljša življenjska naložba za prihodnost. Turizem in gostinstvo veljata za najbolj perspektivni gospodarski dejavnosti, ki omogočata široko paleto možnosti zaposlitve. Študij na VSGT ponuja študentom tako teoretična, kot tudi več kot potrebna praktična znanja v sodobno opremljenih prostorih, ki se lahko merijo s podobnimi v najrazvitejših državah sveta. Študenti VSGT dobivajo nagrade in priznanja na najuglednejših tekmovanjih po svetu, šola pa večkrat gosti najuglednejša imena s področja kulinarike in turizma. Študentom je omogočeno opravljanje praktičnega izobraževanja v tujini v programu Erasmus+, s čimer si pridobijo nepozabne in bogate izkušnje. Po končanem študiju pridobljena znanja diplomantom omogočajo ogromno zaposlitvenih možnosti na področju gostinstva in turizma, bolj ambiciozni pa lahko študij nadaljujejo na fakultetah doma ali v tujini.

Nik Cekov,
diplomant VSGT Maribor

Na VSGT Maribor imamo vsako leto tudi nekaj tujih študentov, v letošnjem študijskem letu kar 3 na rednem in 4 na izrednem študiju. Prve vtise o šoli je z nami delila Juliia Svitlychna, študentka rednega študija.

SLOVENCI STE ZELO GOSTOLJUBNI

Kako bi se na kratko predstavili? Od kod prihajate? Kako se počutite v Mariboru? Zakaj ste se odločili, da pridete z družino živeti prav v Slovenijo?
Moje ime je Juliia Svitlychna. Prihajam iz Ukrajine, iz glavnega mesta Kijev. Že od avgusta 2016 živim v Mariboru. Pred tem sem zelo pogosto obiskala Slovenijo in se zaljubila na prvi pogled—Slovenija ima zelo lepo naravo in prijazne ljudi. Vsi Slovenci, ki sem jih srečala, so zelo odprti in gostoljubni ter vedno z veseljem pomagajo, za kar sem zelo hvaležna.

Kako doživljate Slovenijo? Kaj bi sporočili našim študentom in mladim, ki menijo, da jim Slovenija ne ponuja dovolj možnosti za kariero in vidijo svojo priložnost le v tujini?
Očitno je Slovenija trenutno v nemočnem ekonomskem položaju, zato dobro razumem študente, ki iščejo boljše delovne pogoje v tujini. Ampak kot študentka, ki je v Slovenijo prišla iz druge države, vidim, da ima Slovenija zelo bogat potencial in prepričana sem, da se s skupnimi prizadevanji lahko ta položaj spremeni, če bi vsak vložil svoj del kreativnosti in energije.

Zakaj ste se odločili za študij Gostinstva in turizma na naši šoli? Katera smer vas bolj zanima – gostinstvo ali turizem – in zakaj?
Gostinstvo me je vedno zanimalo, saj rada kuham in rada imam goste ter delo z njimi. Zato sem se odločila pridobiti več znanja in izkušenj na tem področju. Morda bom kdaj v prihodnosti lahko odprla svojo restavracijo ali dobila zaposlitev na tem področju.

Kakšni so bili vaši prvi vtisi o šoli (prvi študijski dan, prvih nekaj dni na šoli)? Vas je bilo morda na začetku študija na VSGT česa strah?
Šola me je popolnoma prevzela. Predavatelji so me navdušili s svojo energijo in njihovo sposobnostjo dajanja navdiha in motiviranja. Seveda pa me je povsem navdušila organiziranost šole in njeno delovanje.

Kaj je bil za vas največji izziv, s katerim ste se srečali v času študija do sedaj?
Največji izziv je bila prva predstavitev v slovenskem jeziku pred velikim številom študentov, ne toliko zaradi vsebine, ampak predvsem zaradi slovenščine, ki je še ne govorim tako dobro.

Opažate kakšne razlike med študijem, šolskim sistemom v Ukrajini in Sloveniji?
Ne glede na to, da ima Ukrajina veliko izobraženih in usposobljenih ter nadarjenih ljudi, pa država ne vlaga denarja v izobraževanje, univerze niso ustrezno opremljene, kot je naša šola, VSGT Maribor. Prav tako ni popolnega cikličnega sistema: ni pravega prehoda in povezave od teorije do prakse, ni popolnega usvajanja vseh veščin poklica. Tudi če bi v Ukrajini obstajali podobni visokošolski oz. višješolski zavodi, bi bili le-ti zasebni in bi si študenti šolanje na takih zavodih morali plačati sami. Izobraženi strokovnjaki odhajajo iz države, saj ne vidijo potenciala in priložnosti zase zaradi naravnanosti in prioritet sistema.

Predvidevam, da ste že spoznali (vsaj delno) slovensko kulinariko. Kaj je skupnega ukrajinski in slovenski kulinariki?
Ukrajinci zelo radi in veliko kuhajo, spoštujejo domače, tradicionalne jedi, tako je tudi v restavracijah v ponudbi veliko tradicionalnih jedi (juha boršč, vareniki …). V večjih ukrajinskih mestih je veliko restavracij, v katerih prevladuje kuhinja drugih držav – japonskih, italijanskih, kitajskih … V Sloveniji opažam, da manjka takšnih restavracij na višjem nivoju.

Želite kolegom študentom in vsem mladim, ki se odločajo za študij na VSGT Maribor, še kaj sporočiti?
Mladim polagam na srce, da cenijo možnosti, ki jim jih ponuja šola, VSGT Maribor, in država ter predvsem, da se zavedajo, da brezplačno šolanje ni samoumevno in da znajo to ceniti in izkoristiti. Bodite aktivni, ambiciozni, postavljajte vprašanja in sprejemajte znanje. Iz lastnih izkušenj vem, da so aktivni in motivirani ljudje uspešnejši. Če boste povišali vaš profesionalizem in strokovno usposobljenost, kreativnost, energijo, boste dvignili tudi raven države. In vaša, oz. naša, država je naravnost čudovita.

Juliia Svitlychna, študentka 1. letnika programa Gostinstvo in turizem

Erasmus+

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE

ŠTUDENTKA MESECA HOTELA KEMPINSKI HOTEL ADRIATIC

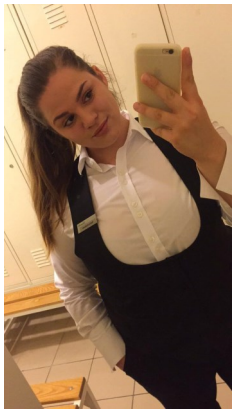
Za prakso v tujini sem se odločila, ker sem želela nadgraditi svoje praktično znanje iz hotelirstva, ki sem ga pridobila na prvi praksi v Portorožu v hotelu Kempinski Palace Portorož, kjer sem bila 3 mesece v 1. letniku in delala kot receptorka. Želela sem izkusiti tujino in hkrati pridobiti še eno Kempinski izkušnjo. Na vsaki praksi se ogromno novega naučiš, predvsem strpnosti, komunikacije v tujih jezikih in življenja z ljudmi, ki jih »moraš« vzeti za svoje.

Živela in delala sem na Crvenem vrhu, 5 minut vožnje od Savudrije, 15 minut za slovensko mejo. Vas obsega Kempinski hotel Adriatic, Skiper resort s 5-zvezdičnimi apartmaji, golf igrišče, 2 restavraciji in mali super market ter nekaj apartmajskih hiš. Crveni vrh je zelo miren kraj, na katerem se gosti res lahko sprostijo in uživajo v športnih aktivnostih, kot so kolesarjenje, tek, golf, plavanje … Za goste je idealen kraj, sredi ničesar, kjer lahko uživajo v svojih počitnicah. Apartma sem si delila še s 5 puncami; včasih je bilo težko, včasih zabavno, ampak vsekakor izkušnja »out of your comfort zone«.

Kljub dobremu predznanju hrvaškega jezika sem se na začetku do dobra namučila. Od začetka sem bila edina Slovenka v hotelu, v slovenščini sem se pogovarjala le, ko sem se slišala z domačimi. Moje sostanovalke me niso razumele, v hotelu je bila potrebna komunikacija v hrvaščini, ker v sezoni ni mesta za nesporazume in počasno komunikacijo. Kasneje mi je jezik prišel pod kožo in po dveh mesecih več nisem opazila, da z njimi ne govorim v svojem maternem jeziku. Ogromno imamo nemško govorečih turistov in seveda tudi angleških, nekaj italijanskih ter hrvaških in srbskih.

Gastronomska ponudba je na tem področju zares bogata. Gosti in vsi turisti imajo ogromno ponudbo konob, vinarstev in turističnih kmetij. Med drugim sem obiskala restavracijo Stari Kaštel. Nahaja se na idiličnem mestu, 2 min od slovenske meje, na hribu, od koder razgled sega do slovenskih solin in slovenske obale z ene strani in hrvaške z druge. Sediš na terasi na Hrvaškem in lahko občuduješ lepote Slovenije. Imajo tipična istrska vina in gastronomsko ponudbo. Uživali smo v morskih dobrotah in tipični domači testenini s svežimi tartufi. Zelo pomembno je, da lahko gostom priporočamo restavracije, ki smo jih tudi sami preizkusili, saj je pomembna zgodba jedi in iznajdljivost osebja ter kako mi kot turistični delavci predstavimo zgodbo gostom.

1. Kako bi se na kratko predstavili?

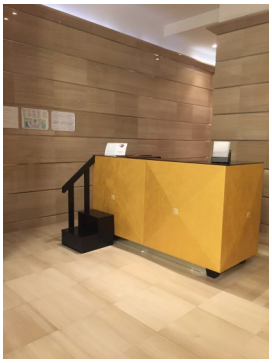


Sem Sara, pozitivna, vedno nasmejana in zelo ambiciozna. Kolegi in prijatelji me od daleč prepoznajo po tipičnem, glasnem smehu in zbijanju šal. Po drugi strani pa tako resna in nepopustljiva, ko gre za posel in delo. V življenju imam jasno začrtane cilje in vizijo, hitro sem spoznala, kaj me v življenju zares veseli, kaj mi da energijo, da po več kot 10 urah dela z lahkoto rečem, smo že gotovi?

2. Kje ste opravljali praktično izobraževanje in kakšne so bile vaše naloge?

Praktično izobraževanje sem opravljala na Hrvaškem, natančneje v Savudriji, v hotelu Kempinski hotel Adriatic na poziciji *Lady in red*.

Vsak dan sem najprej pripravila prijavnice za goste za tekoči in prihodnji dan in pošiljala e-sporočila, kateri VIP gosti nas bodo obiskali na dnevni in tedenski bazi. Sprejemala sem goste v hotel, jih vodila po hotelu, z njimi opravila orientacijo po hotelu, sprejemala in delala rezervacije za goste, ki so želeli jesti znotraj hotela in zunaj, rezervacije za taksi, komunikacija s hišnim gospodinjstvom, rezervacijsko službo, bari in restavracijami.



Receptorjem sem pomagala prijavljati goste v sistem, vstavljati v sistem različne storitve, ki so v hotelu plačljive (na primer parkiranje, masaže in spa storitve, pranje perila), reševati pritožbe gostov in delati check-in za goste, ki so prispeli v hotel.

3. Zakaj ste izbrali prav to podjetje za opravljanje prakse?

Z vpisom na šolo sem si hitro zastavila visoke cilje. Pri 20 letih sem se za 3 mesece preselila v Portorož, kjer se je začela moja zgodba z verigo Kempinski; ko sem se vrnila domov, sem še naprej čutila pripadnost verigi in v trajno last prejela izjemno željo po ponovni vrniti v le-to.

Ko sem kandidirala za Erasmus plus dotacijo, sem samo sebe postavila pred težko odločitev; z domačimi smo si zelo blizu, zato sem iskala hotel, ki je bližje doma, da ponovno delam za Kempinski. Tako je Savudrija postala idealna opcija zame (iz Maribora je oddaljen le 3 ure vožnje).

4. Kako vam je že usvojeno znanje koristilo pri opravljanju prakse? Ste se kaj novega naučili?

V vseh hotelih Kempinski so standardi in programska oprema praktično enaki, zato mi je bila praksa iz predhodnega leta v hotelu Kempinski Palace Portorož v zelo veliko pomoč. Standarde in pravila sem poznala in od prvega dne delovala, kot sem se naučila že v Portorožu. Bila sem izjemno motivirana, nenehno sem spraševala. Tokom prakse se je zgodilo, da so me starejši kolegi kdaj vprašali za kakšno stvar, tako da smo si medsebojno pomagali. Vedno sem prosila za dodatno delo in bila zelo samoiniciativna od prvega dne. Naučila sem se zares ogromno in to na vseh področjih, absolutno največ o delu, saj sem kot Lady in red delala prvič.

Ta pozicija je v tujini zelo zaželena, iskana in za njo na razgovorih za delo zahtevajo ogromne kompetence in izkušnje.

5. Kaj vam pomeni prejeto priznanje študentka meseca s strani tako priznanega in pomembnega podjetja? Ste ga pričakovali? Je podeljevanje priznanj stalna praksa v tem podjetju (kot dejavnik motivacije) ali je bilo prvič, da so podelili priznanje?

Na prvem treningu, ki smo ga imeli s trening menedžerko, smo bili seznanjeni s sistemom nagrajevanja znotraj hotela. V času sezone je v hotelu ogromno študentov, zato v obdobju (sredina septembra), ko se po večini vrnejo študirat, poteka podelitev diplom za najboljše študente preteklih mesecev. Konkurenca je bila zelo velika, saj nas je bilo študentov veliko in nas niso kategorizirali po oddelkih. Ko sem na treningu prvič izvedela za to nagrado, se je v meni prebudila želja, da to dosežem, in ta želja je tiho rasla v meni. Shranila sem jo v podzavest in danes vem, da me je zagotovo vsak dan motivirala. Ljudje, ki so pripravljeni plačati za hotelsko sobo par sto evrov na noč in so navajeni odličnih servisov v hotelih, hitro prepoznajo in primerjajo hotele med seboj, zato njih ni moč pretentati. Dobila sem ogromno pozitivnih komentarjev, ki so bili posredovani mojim nadrejenim in sodelavcem, zato se me le-ti tudi predlagali kadrovski službi.

Iskreno rečeno, priznanja nisem pričakovala, sem si ga pa zelo želela. To priznanje mi ogromno pomeni, saj je bila to potrditev, da je trud, ki ga vložimo v delo, poplačan, da so me ljudje okoli mene doživeli, opazili in predvsem bili pripravljeni nagraditi.

Danes ima pri nas doma posebno mesto, kjer me vsak dan opomni in me motivira, da zjutraj vstanem in kar se da najbolje izkoristim dan.

6. Kaj je po vašem mnenju odlika dobrega gostinskega-turističnega delavca?

Po mojem mnenju je odlika dobrega gostinsko-turističnega delavca predvsem predanost. Naše delo obsega vikende in praznike in na to se moraš navaditi in sprejeti; navaditi se moraš, da domače vidiš le čez teden.

Menim, da je izjemno pomemben pozitiven odnos do dela, sodelavcev in motivacija, ki lahko prihaja iz nas samih, še boljše pa, če jo prejemamo tudi od podjetja. V času študija, predvsem na naši šoli, VSGT Maribor, kjer so nas vsi predavatelji in vodstvo motivirali od prvega dne, sem pridobila ogromno znanja – potrebno se je kar se da največ naučiti v teoriji, kasneje na delu pa to združiti s prakso. Menim, da je edini recept za dobrega delavca trdo delo, ki mogoče ni vedno poplačano finančno, na osebni ravni pa zagotovo.

7. Kakšni so vaši načrti za prihodnost, po diplomiranju?

Po diplomiranju se imam namen čim prej zaposliti, najverjetneje se bom že prej, ampak trenutno so v prvem planu izobraževanja in osebni projekti, na katerih delam že kar nekaj časa. Takšne izkušnje, kot jih doživimo študenti VSGT, nas zaznamujejo; mene so zelo pozitivno. Zelo sem hvaležna šoli, vrhunskim predavateljem z bogatimi izkušnjami iz prakse in vsem sodelujočim, ki so vedno verjeli v nas in nas imeli za najboljše študente.

8. Bi želeli kaj sporočiti novim generacijam študentov VSGT?

Če vam smem dati en majhen nasvet, bi vam rekla tole: vsega, česar se lotite v življenju, pa naj bo to praksa ali kakšna druga stvar, projekt ali delo, se lotite s srcem, saj bodo gostje, sodelavci, šef, vsi okoli vas opazili vaš interes, energijo in prej ali slej boste za to nagrajeni.

Erasmus+ oziroma prakso v tujini bi priporočala vsem, ki želijo razbiti »turobnost« dnevov doma in se za tri mesece usesti na vlak drage in dragocene vožnje.

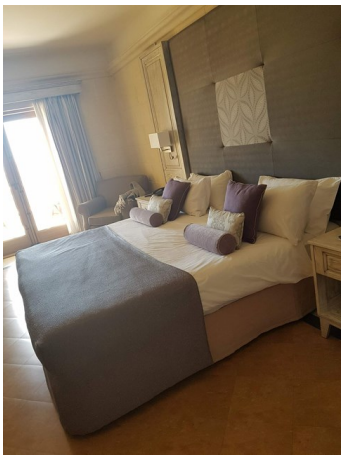
Dragi bodoči študenti, najboljši boste, če si boste tega šolanja želeli, če vas turizem, gostinstvo ali velnes veseli. Šolanje je naporno, ogromno je prakse, odrekanja, ampak je krasna izkušnja. Takšnih predavateljev in strokovnega kadra si lahko vsak študent le želi; uživajte v vsakem trenutku, v vsakem projektu, v vsakem predavanju. Ko boste pri koncu šolanja, boste mladi ljudje z izkušnjami in znanjem, ki ga boste uporabljali na vsakem koraku, tudi če vas bo kdaj pot zanesla proč od stroke. Zajemajte priložnosti z veliko žlico, naj vas bo vsepovsod polno, trudite se in študirajte, zares je vredno. Kakršne bodo vaše misli, takšno bo vaše življenje.

Sara Rigler, študentka programa Gostinstvo in turizem

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE NA MALTI KEMPINSKI HOTEL SAN LAWRENZ

Naše praktično izobraževanje se je začelo z letom na Malto, in sicer 28. 6. 2017. Ko smo prispele na letališče na Malti, nas je najprej presenetila huda vročina. Nato smo se z avtobusom peljale do trajekta. Ko smo si ogledovale pokrajino okoli nas, smo takoj opazile, da tukaj ni zelenih travnikov ter gozdov, kot pri nas, ampak samo tiste rastline, ki preživijo hudo vročino in sušo. Po trajektu do Gozo-ta in še eni vožnji z avtobusom smo končno prispele do hotela, kjer so nas zelo prijazno pozdravili in odpeljali do sobe, kjer smo bivale. Soba se je nahajala v prvem nadstropju hotela, zato smo imele samo par korakov do delovnega mesta. Delale smo v različnih oddelkih hotela: Dolores kot sobarica, Rebeka in Ana pa v F&B. Ana je delala na bazenu in v restavraciji Ortolan, kjer strežejo zajtrk ter večerje od četrtka do nedelje, Rebeka pa v a la carte restavraciji Trattoria, kjer strežejo večerje. Hotel ima tudi Lounge bar oz. bistro, kjer strežejo predvsem pijačo in določeno ponudbo hrane. Ob bazenih se nahaja še restavracija Gazebo, kjer strežejo kosila in večerje ter so predvsem znani po veliki izbiri svežih rib in jedi iz žara.

HOUSEKEEPING: Delo sobarice se je vsako jutro pričelo ob 8.30. Na začetku dela so se najprej pripravili vozički z vsem, kar je potrebno za pripravo postelje, sobe in kopalnice. Po tem delu smo se vedno vsi zbrali v prostoru, kjer se pripravljajo vozički. Vsak dan nas je vodja pozdravil in nam razdelil telefone, na katere smo bile vedno na voljo. Na koncu je vsakemu posebej namenil list s seznamom sob, ki jih mora počistiti. Na začetku sem vedno opazovala delo sobaric in si poskušala čim več zapomniti. Prve dni je bilo težje, saj si je bilo potrebno zapomniti veliko pomembnih stvari, na katere moraš biti pri delu pozoren. Vendar je kasneje postalo lažje, že zaradi prijaznih in potrpežljivih sodelavk. Čez čas sem tako napredovala, da sem lahko postala team z drugo študentko, ki je tukaj prav tako opravljala praktično izobraževanje. Zame je to pomenilo velik napredek, saj so nama s tem izkazali zaupanje. Seveda sva morali najprej opraviti preizkus, kjer sva dobili 4 sobe, ki sva jih morali pripraviti za nove goste. Vodja naju je pohvalila za dobro opravljeno delo. Delo mi je bilo neizmerno všeč in sem se vsak dan rada vračala na delovno mesto kot sobarica.



V Kempinski hotelu goste pričaka dobrodošlica, kot so košara sadja ali rdeče vino, za otroke pa kaj sladkega, kot so žele bonboni in piškoti. Prav tako posebno pozornost posvečajo gostom, ki hotel obiščejo več kot le enkrat, kar mi je bilo zelo všeč.
Posebnosti hotelov verige Kempinski so tudi:
- posebno zlaganje rjuh,
- prinašanje ustekleničene vode v sobe, zraven pa gostje dobijo tudi verz, ki je vsak dan drugačen,
- po želji gostom tudi operejo oblačila, prav tako pa lahko v sobo dobijo likalnik in likalno desko,
- zvečer sobarica v sobi vsakič obrne TV ekran proti postelji, daljinec pa nastavi na nočno omarico.

Kot sobarica sem prakso opravljala že v prvem letniku Srednje šole za gostinstvo in turizem v Mariboru, in sicer v motelu Lešnik, zato mi je bilo to delo poznano že od prej. Prakso sem v motelu opravljala 2 tedna in sem bolj kot ne spoznala same osnove. Tukaj pa sem svoje znanje predvsem nadgradila.

Dolores Lorber, študentka programa Gostinstvo in turizem

L`ORTOLAN:
L`Ortolan je najpomembnejša restavracija, saj se tukaj streže zajtrk. Moje delo pri zajtrku je bilo, da sem bila hostesa, kar pomeni, da sem imela prvi stik z gosti, ko so prihajali na zajtrk. Peljala sem jih do mize in jim ponudila "*shot of the day*", ki je bil vsak dan drugačen. Moje delo na zajtrku ni bilo tako obsežno, saj sem večino časa preživela na hotelskem bazenskem kompleksu. Od četrtka do nedelje pa smo imeli v tej restavraciji tudi bife za večerjo. Najbolj pogosti so bili: Medasian, Maltese in BBQ.

POOL BAR:
Pool bar se je odprl ob 11.00. Na bazenu sem stregla pijačo in hrano. Hotel se ponaša s kar tremi bazeni. Ima glavni bazen, nato pa še dva manjša, družinski in za prebivalce rezidenc (ljudi, ki so kupili sobo v hotelu). Na bazenu smo imeli tudi stojnico z domačim sladoledom, ki ga gostje naravnost obožujejo. Včasih smo si tudi zaposleni privoščili kepico ali dve. Pool bar se je zaprl ob 18.00.

Ana Škorjanc, študentka programa Gostinstvo in turizem

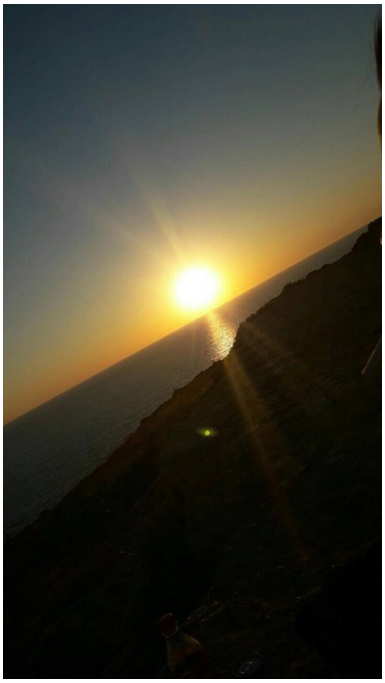
TRATTORIA:
Trattoria je italijanska a la carte restavracija. V Trattorii se je delo pričelo ob 15.00. Najprej smo zložili prtičke, pripravili teraso in vse potrebno za delovni dan. Ob 18.30 smo imeli briefing, na katerem nam je kuhinja najprej sporočila, kakšne so specialitete dneva (kruh dneva, omaka dneva, riba, juha, frittata in sladica). Nato nam je vodja restavracije razdelil delo in povedal vse pomembne informacije za tisti dan.
Navajam nekaj posebnosti pri postrežbi jedi v restavraciji Trattoria, ki sem se jih naučila:
- ko gost naroči *rib eye steak*, le-tega narežemo pred gostom na posebni mizici in serviramo,
- testenine po imenu *linguini* serviramo tako, da jih pred gostom damo v veliki "*cheese wheel*", zmešamo in serviramo.

Vsak v restavraciji ima svojo nalogo:
- *Hostess:* goste pripelje do mize in jim predstavi specialitete dneva;
- *Station waiter:* sprejema naročila;
- *Commie:* desna roka station waiter-a – po potrebi spremeni pribor (odvisno od naročila gosta), odnaša krožnike, čisti mize in pripravlja nove;
- *Food runner:* ko je naročilo za hrano sprejeto, prinese na mizo kruh dneva in omako ter kasneje na mizo odnese hrano;
- *Barman:* sprejema naročila pijač in jih postreže.

Opravljala sem delo *''food runner-ja''*, kar pomeni, da sem na mizo najprej prinesla kruh dneva, in sicer je bil to *focaccia* (ploščat italijanski kruh, spečen v pečici) z različnimi dodatki (rožmarin, parmezan, suhi paradižnik itd.), ter omako, ki sem ju gostom tudi predstavila. Nato je sledila predjed, glavna jed in sladica (odvisno od gostovega naročila). *Commie* mi je tudi prinesel listek, na katerem so bile napisane pozicije gosta in kaj so naročili, saj ni primerno, da gosta vprašamo, kdo je kaj naročil, medtem ko strežemo hrano. Ko sem stregla testenine in rižote, sem vedno vprašala, če

želijo parmezan; v primeru, da je gost pritrdil, sem šla iskat veliki ribežen in gostu parmezan naribala na jed. Po bontonu je tudi, da, ko postrežemo školjke, gostu vedno prinesemo dodatni krožnik za ostanke in vodo z limono, da si lahko umije prste, ko zaključi z jedjo. Kuhinja restavracije se je zaprla ob 22.30.

Rebeka Čeh, študentka programa Gostinstvo in turizem



Tradicionalna hrana na Malti vključuje veliko rožmarina in kumine, zato nam ni bila najbolj všeč. Od mesa imajo najraje zajca. Najbolj pa nam je bil všeč njihov tradicionalni kruh *ftira*, ki je zelo dober. Delo v hotelu je zanimivo, zabavno in včasih malce naporno, ampak smo vse vesele te izkušnje, saj smo se veliko naučile. Hvaležne smo za Erasmus+ program, ki nam je omogočil to izkušnjo, saj smo spoznale veliko ljudi iz različnih držav in s tem pridobile nove prijatelje. Prav tako pa smo občudovale samo naravo in sončne zahode, ki so bili vsak večer edinstveni in prelepi. Z vsem tem smo ustvarile prelepe spomine, ki nam bodo ostali za vso življenje.

KULINARIČNI KNJIŽNI KLUB

Na VSGT smo 4. oktobra prvi kulinarični knjižni klub preživeli v družbi Alme Rekić, ki je predstavila svoj knjižni prvenec Torte. Alma je dolgoletna članica Slovenske kuharske reprezentance, mednarodno priznana kulinarična sodnica, verjetno pa jo vsi najbolje poznamo po tem, da je bila sodnica v najbolj gledanem kulinaričnem šovu Masterchef. In kot nam je zaupala, je knjiga nastajala kar med snemanjem šova Masterchef. Udeleženci pa so imeli priložnost nekaj njenih receptov tudi okusiti.

Klepet z Almo Rekić

Dan, ki sem ga res čakala. Ne le zaradi gospe Alme, ki sem si jo res želela spoznati, temveč zaradi snidenja s prijatelji iz šole. Zaradi dela si včasih premalokrat vzamemo čas za prijatelje, zato so takšni prijetni dogodki res dobrodošli. Sladice so poleg ostalega kuhanja moja strast in zgodba gospe Alme, kako je začela s sladicami, me je navdušila. V resta-

vraciji, v kateri je delala, so ji rekli, naj speče torto. Do tistega trenutka se s tem še ni ukvarjala, a ji je vseeno uspelo. Večkrat si želiš nekaj poskusiti, a te je strah. Na koncu pa ugotoviš, da je potreben samo pogum, kar ga gospa Alma ima. Napisala je knjigo za vse začetnike, tudi za tiste, ki ne poznajo osnovnih sestavin. Sedaj se lahko priprave torte loti prav vsak. Zanimivi so mi tudi okusi, ki jih je izbirala. V njih je izrazila sebe in okuse, ki jih obožuje. Dodala je tudi presno torto, čeprav je povedala, da ni velik ljubitelj le-teh. Imeli smo priložnost poskusiti tudi arašidovo torto, ki je bila res odlična. Spominjala je na znano čokoladico *Snickers*. Mislim, da jo je tako poimenovala tudi v knjigi. Veselilo bi me, če bi svoje znanje kdaj delila tudi z nami v kakšni praktični delavnici, ki bi se lahko odvijala na šoli. Že nestrpno pričakujem naslednje takšno druženje. Vsem, ki izvajate takšne dogodke, pa gre res velika zahvala za trud in delo, ki ga vložite v to. Hvala vam.

Tinca Vomer, diplomantka VSGT Maribor

IZ ŠOLSKE KNJIŽNICE

Šolska knjižnica v svetli preobleki se nahaja v tretjem nadstropju na koncu hodnika, nedaleč stran od referata. Na policah boste našli veliko strokovne literature s področja gostinske, turistične in velneške dejavnosti, prav tako pa so vam na razpolago strokovne in poljudne revije. Knjižnica je prav tako prostor, kjer si lahko ogledate diplomska dela, hkrati pa so vam na razpolago računalniki z dostopom do spleta. Vse informacije, povezane s študijem ali aktualnim dogajanjem na šoli, najdete na spletni strani šole **www.vsgt.si.**

NOVO V KNJIŽNICI VSGT:

PRIROČNIK ZA DELO NA HOTELSKI RECEPCIJI

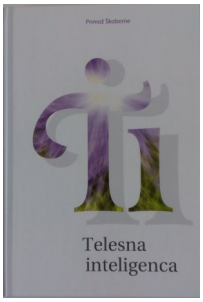
(Bogdan Lipovšek, Borut Obrekar)

Prvi vtis, ki ga gost dobi ob prihodu v hotel, je ključnega pomena, zato je delo na hotelski recepciji pravi izziv. Osnovne napotke in priporočila za delo na recepciji odlično dopolnjujejo kreativne ilustracije s kančkom humorja. Priporočamo v branje!

TELESNA INTELIGENCA

(Primož Škoberne)

Vsebina knjige se osredotoča na prebujanje in vzdrževanje telesne inteligence. Priporočamo v branje!



KODEKS VEDENJA IN OBLAČENJA ŠTUDENTOV VSGT MARIBOR

Temelj našega poslanstva je zadovoljstvo gosta. Za uspešno komunikacijo z ljudmi, ki nas vsakodnevno obkrožajo, je potrebno vedenju in urejenosti nameniti posebno pozornost. V šoli si prizadevamo, da se študenti široko strokovno usposobijo na vseh področjih, zato dajemo velik poudarek tudi razvijanju in utrjevanju profesionalne osebnosti in medsebojnih odnosov. Pri tem je osnovno vodilo naš Kodeks vedenja in oblačenja. Z upoštevanjem Kodeksa in z zglednim vedenjem boste pokazali svojo zrelost in predanost poklicu, ki ga želite pridobiti in opravljati, ter si zagotovili nemoteno opravljanje študijskih aktivnosti.

1. OSEBNI VIDEZ IN UREJENOST

• **PRVI VTIS** je odločilen. Obleka, obutev, pričeska, nakit, kozmetika, moška brada, dišave in splošna higiena naj vselej dajejo vtis urejenosti, vendar ne pretiravajmo z eleganco in vpadljivostjo. Oblika pričeske mora slediti klasičnim smernicam in ne zadnjim frizerskim trendom. Barva las mora biti skladna z naravnimi odtenki las in nevpadljiva, najbolje, da je v enem odtenku ali pa s prameni, ki le za nianso odstopajo od osnovne barve. Naš nastop in videz ne smeta biti agresivna, temveč primerna delu, ki ga opravljamo. Profesionalni videz in vedenje si ljudje zapomnijo.

2. ŠOLSKA UNIFORMA

Osnova za prijetno, varno in higiensko neoporečno delo v gostinstvu, turizmu in velneških obratih je primerna delovna obleka. Lepa in uporabna delovna obleka zaokrožuje celotno podobo gostinskega oziroma turističnega podjetja in ugodno vpliva na počutje zaposlenih.

Študenti nosijo uniformo v skladu s Kodeksom šole. Šola organizira nakup predstavitvene, strežne in kuharske delovne obleke (po meri študentov). Študentkam kril ni dovoljeno krajšati.

Uniforma je zmeraj obvezna. Študenti nosijo predstavitveno obleko tudi na strokovnih ekskurzijah, pri pisnih in ustnih izpitih in pri zagovorih diplomskih del, na praktičnem izobraževanju v podjetjih in pri predstavitvah šole (oziroma v drugih okoliščinah, o čemer so študenti obveščeni).

POZOR: Vstop v šolske prostore brez ustrezne uniforme ni dovoljen. Študenti se v prostorih študentskega utripa preoblečejo in preobujejo, nato pa vse kose oblačil, ki ne sodijo k uniformi, prav tako tudi večje kose prtljage, pustijo v svojih prostorih.

Ne glede na to, katero uniformo oblečete (predstavitveno, kuharsko, strežno, velneško …), **osnovni standardi ostajajo vedno isti**:

- redno in po potrebi večkrat dnevno moramo poskrbeti za osebno higieno (tuširanje, umivanje las, nega zob),
- oblačila morajo biti oprana in zlikana, ne smejo imeti vonja po cigaretnem dimu,
- daljši lasje morajo biti v specialnih učilnicah, v kuhinji, Restavraciji 7 in na PRI speti v urejeno pričesko,
- pri delu s hrano morajo biti nohti negovani, čisti, kratko pristriženi, nelakirani in negelirani, v strežbi in velnesu pa negovani, kratki in nevpadljivi,
- ličenje mora biti nevpadljivo,
- brada in brki so dovoljeni samo, če so estetsko pristriženi na do 5 mm
- piercingi in vpadljiv nakit (viseči uhani, več uhanov v vrsti, večji prstani, zapestnice, ure …) niso dovoljeni,
- tetovaže morajo biti zakrite.

PROGRAM GOSTINSTVO IN TURIZEM

Predstavitvena obleka za študente in študentke vključuje:

- hlače (črni pas) oziroma krilo, ki sega največ 2 cm nad kolena,
- suknjič oziroma jakno,
- belo srajco,
- kravato,
- delovno obutev, torej črne kakovostne elegantne čevlje z usnjenim podplatom (ki se nosi le v šolskih prostorih) za študente oziroma črne kakovostne elegantne čevlje z usnjenim podplatom in peto, ki naj ne bo višja od štirih centimetrov (ki se nosi le v notranjosti šole), za študentke,
- temne nogavice za študente, ki segajo nad gležnje, oziroma nogavice kožne barve za študentke (največ 20 DEN),
- priponko z imenom in priimkom.

Dodatni kosi oblačil, ki niso del uniforme, so prepovedani.

Modul Osnove gostinstva (kuharska uniforma):

- bel šolski kuharski suknjič z dolgimi rokavi in črnimi gumbi,
- črne ali temno modre hlače (študenti jih kupijo sami),
- črn ali bel predpasnik (študenti ga kupijo sami),
- bela papirnata kuharska kapa (študenti jo kupijo sami),
- kuhinjska krpa (študenti jo kupijo sami),
- ustrezna delovna obutev (čista kuharska delovna obutev z mehkim in protidrsnim podplatom; športna obutev je prepovedana),
- priponka z imenom in priimkom.

Dodatni kosi oblačil, ki niso del uniforme, so prepovedani.

Modul Kulinarične in strežne veščine (popolna šolska kuharska delovna uniforma):

- bel šolski kuharski suknjič z dolgimi rokavi in črnimi gumbi,
- črne kuharske hlače,
- ovratna rutica (črna),
- predpasnik (bel ali črn),
- visoka bela kuharska kapa iz blaga z všitim šolskim logotipom ali belo pralno kuharsko kapo s črno obrobo,
- kuhinjska krpa,
- ustrezna obutev (čista kuharska delovna obutev z mehkim in protidrsnim podplatom; športna obutev je prepovedana),
- priponka z imenom in priimkom.

Dodatni kosi oblačil, ki niso del uniforme, so prepovedani.

Uniforma za delo v Restavraciji Sedem

Uniforma strežbe:

- hlače (črni pas),

- temno siv sommelier predpasnik,
- bela zlikana srajca z dolgimi rokavi,
- kravata z emblemom šole,
- delovna obutev – čisti, črni, kakovostni in elegantni čevlji z usnjenim podplatom (ki se nosijo le v šolskih prostorih) za študente oziroma črni, kakovostni in elegantni čevlji z usnjenim podplatom in peto, ki naj ne bo višja od štirih centimetrov (ki se nosijo le v notranjosti šole in restavracije) za študentke,
- temne nogavice dokolenke za študente, ki segajo nad gležnje, oziroma nogavice kožne barve za študentke (največ 20 DEN),

priponka z imenom in priimkom.
Dodatni kosi oblačil, ki niso del uniforme, so prepovedani.

Kuharska uniforma:
- bel šolski kuharski suknjič s šolskim emblemom, dolgimi rokavi in črnimi gumbi,
- dolge črne ali temno modre hlače (študenti jih kupijo sami, če niso vpisani v modul Kulinarične in strežne veščine),
- črn ali bel predpasnik (študenti ga kupijo sami, če niso vpisani v modul Kulinarične in strežne veščine),
- bela papirnata kuharska kapa (študenti jo kupijo sami, če niso vpisani v modul Kulinarične in strežne veščine),
- ustrezna delovna obutev (čista kuharska delovna obutev z mehkim in protidrsnim podplatom; športna obutev je prepovedana).

Dodatni kosi oblačil, ki niso del uniforme, so prepovedani.

PROGRAM VELNES

Predstavitvena obleka za študente in študentke vključuje:
- hlače (črni pas) oziroma krilo, ki sega največ 2 cm nad kolena,
- suknjič oziroma jakno,
- belo srajco,
- rutico/šal,
- črne kakovostne čevlje z usnjenim podplatom samo za notranjo uporabo za študente oziroma črne kakovostne čevlje z usnjenim podplatom in peto, ki naj ne bo višja od štirih centimetrov (ki se nosi le v šolskih prostorih), za študentke,
- temne nogavice, ki segajo nad gležnje za študente oziroma nogavice kožne barve za študentke (največ 20 DEN),
- priponko z imenom in priimkom.

Dodatni kosi oblačil, ki niso del uniforme, so prepovedani.

Modul Kulinarika za vitalnost:
- belo majico s kratkimi ali dolgimi rokavi (študenti jo kupijo sami)
- črne ali temno modre hlače (študenti jih kupijo sami)
- črn ali bel predpasnik (študenti ga kupijo sami)
- kuhinjsko krpo (študenti jo kupijo sami)
- ustrezno delovno obutev (čista kuharska delovna obutev z mehkim in protidrsnim podplatom; športna obutev je prepovedana),
- priponko z imenom in priimkom.

Dodatni kosi oblačil, ki niso del uniforme, so prepovedani.

Za študente in študentke študijskega programa Velnes je predstavitvena uniforma obvezna pri izvajanju vaj pri predmetu KZV in na vajah pri vseh predmetih (razen pri predmetih športnega modula, kjer so obvezna športna oblačila po navodilih predavatelja), projektnih nalogah, izpitih in izvajanju praktičnega izobraževanja v podjetjih, če ni s strani mentorja v podjetju drugače določeno.

Pri vseh vajah, ki se bodo izvajale v demo velneški učilnici v petem nadstropju, morajo študenti nositi belo majico, bele hlače in belo obutev z mehkim podplatom, ki se nosi le v šolskih prostorih.

V primeru, ko uniforma še ni zašita ali je na popravilu, jo lahko nadomesti le **ustrezno primerljiva zamenjava,** kar pomeni:
- za študente temne hlače (temno modre ali črne barve), k hlačam ustrezen suknjič, enobarvna srajca in barvno ustrezna kravata (ostali elementi so enaki kot pri uniformi, npr. obutev);
- za študentke temne hlače ali krilo primerljive dolžine (temno modre ali črne barve), h krilu ali k hlačam ustrezna jakna in enobarvna bluza (ostali elementi so enaki kot pri uniformi, npr. obutev).

Tako kot pri uniformi, tudi pri ustrezno primeljivi zamenjavi dodatni kosi oblačil niso dovoljeni. Športne večbarvne srajce in bluze niso ustrezno nadomestilo za uniformo, prav tako ne oprijete elastične črne hlače.

Zagotovitev uniforme in vse morebitne nadaljnje aktivnosti, povezane z uniformami, se urejajo v referatu.

3. GIBANJE PO ŠOLSKIH PROSTORIH
- Skozi vsaka vrata se vstopa in izstopa po pravilih bontona: najprej pustimo ljudem, da izstopijo, nato sami vstopimo v prostor. Izjemoma pa moramo osebo, ki je od nas starejša ali nam po položaju nadrejena, vedno spustiti, da gre skozi vrata prva ne glede na to, ali vstopa ali izstopa.
- Študent po vstopu v šolo najprej obišče prostore študentskega utripa v kleti, kjer odloži odvečno opremo in se preobleče ter preobuje.
- Ko študent na stopnišču sreča druge ljudi, jim vljudno odstopi prostor, jih pozdravi in šele nato sam nadaljuje pot.
- Predavatelja vedno počaka na podestu nadstropja, kjer je predavalnica. Na hodnik pred predavalnicami in v predavalnice lahko študent vstopa le v spremstvu predavatelja, ki predavalnico odklene.
- Kadar je študent namenjan na praktično izobraževanje v Restavracijo 7, vstopi skozi vrata šole, nato pa v svoji garderobi počaka inštruktorja, ki ga bo v restavracijo pospremil po kletnem prehodu. Tudi odhod iz restavracije izvede po prehodu do garderobe, iz garderobe pa nato spet izstopi skozi vrata šole.
- Izjemoma je v soboto študentu, ki je prišel na praktično izobraževanje v Restavracijo 7, dovoljeno vstopiti skozi vrata restavracije, vendar se mora takoj odpraviti levo skozi vrata na šolsko stopnišče. Pot do garderobe in vstop v Restavracijo 7 se izvede na enak način kot ostale dneve. Odhod iz restavracije poteka v obratni smeri.
- Vstop v Restavracijo 7 je za študente prepovedan. Restavracijo lahko obiščejo takrat, ko v njej opravljajo praktično izobraževanje, in takrat, ko želijo postati njeni gostje.
- Terasa je del Restavracije 7, zato za vstop na teraso veljajo enaka pravila kot za vstop v restavracijo.
- Vstop v 5. nadstropje je študentom dovoljen samo v spremstvu predavatelja, njihovo zadrževanje pa je dovoljeno samo v prostorih specializirane učilnice velnesa.
- Posedanje po stopnicah v šoli ni dovoljeno.
- Vožnja z dvigalom ni dovoljena (razen v posebej dogovorjenih primerih).

4. KO SE SREČAMO

POZDRAV pomeni prvi stik s človekom, pozdravljanje naj bo diskretno in ne preglasno. Naj se zmeraj prične s prijaznim nasmehom in pogledom v oči osebi, ki ji je pozdrav namenjen.

ROKOVANJE mora biti prisrčno in naj izraža spoštovanje. Stisk roke ne sme biti ne mlahav in ne premočan. Oseba, ki najprej ponudi roko, je starejša ali ima višji položaj. Prva lahko ponudi roko tudi ženska. Izogibajmo se rokovanju čez mizo.

PREDSTAVLJANJE naj bo prijazno, ime in priimek pa izgovorjena razločno. Ko predstavljamo druge, je v navadi, da moški najprej predstavi žensko. Izjema je le v poslovnem svetu, kjer veljajo pravila poslovnega bontona. Kadar imata osebi enak položaj, predstavljamo mlajšo osebo starejši.

NAGOVOR SOŠOLKE, SOŠOLCA bo najprimernejši z uporabo besed kolegica, kolega, kadar sošolke ali sošolca osebno ne poznamo.

NAGOVOR ZAPOSLENIH NA ŠOLI naj se začne z besedo gospa oziroma gospod, dodamo pa še poimenovanje direktor, direktorica, predavatelj, predavateljica, inštruktor, inštruktorica. Če imajo nagovorjeni akademski naziv, je prav, da to omenimo (npr. magister, doktor).

5. MEDSEBOJNI ODNOSI

SPOŠTOVANJE IN SODELOVANJE sta osnova za doseganje osebnih in skupnih ciljev, zato naj bosta vljudnost in uvidevnost do vseh oseb, ne glede na njihov spol, starost ali položaj, naše vodilo v vseh situacijah.

POGOVOR je osnova sodelovanja, zato svoja mnenja vedno izmenjujmo in usklajujmo kulturno in spoštljivo. Ko drugi govorijo, zbrano poslušajmo in sogovorniku ne skačimo v besedo. Tudi sami govorimo jasno, umirjeno, naravno in nikoli preglasno. Ne dovolimo, da bi se nestrinjanje sprevrglo v prepir ali spor. Izzivanje, sarkastično odgovarjanje, zmerjanje, psovke, prostaške, grobe besede, prepiri, kričanje, pretepi ipd. naj nam bodo tuji. Prevladujejo naj besede prosim, izvolite, hvala, oprostite.

URESNIČEVANJE DOGOVOROV je pogoj za uspešno sodelovanje. Dogovorjene obveznosti in svoje obljube dosledno izpolnjujmo. Kadar nečesa resnično ne moremo opraviti tako ali takrat, ko smo se dogovorili, se zmeraj pravočasno opravičimo in pojasnimo svoje razloge. Z nedejavnostjo, izmikanjem, prelaganjem in navajanjem izgovorov škodujemo sebi, saj si bodo drugi o nas ustvarili negativno mnenje.
Pri **PISNEM SPOROČANJU** (elektronska sporočila predavateljem, seminarske in druge naloge, pisni izpiti in podobno) moramo biti pozorni na pravopisna pravila. Za pisanje prošenj in drugih javnih sporočil uporabljajmo kakovosten papir, pišemo s pomočjo računalnika, besedilo naj bo skrbno sestavljeno. Preden besedilo oddamo, ga še enkrat pozorno preberemo.
Trudimo se, da je naša komunikacija vedno na ustreznem nivoju in pozitivna. Usmerjena v graditev dolgoročnih pozitivnih vezi ter dostojen odraz nas samih, našega dela, šole in stroke.

6. ŠOLSKI RED

- V prostorih šole je UNIFORMA ZMERAJ OBVEZNA (specialna ali predstavitvena, odvisno od predmeta). V primeru, da študent uniforme nima, mora biti urejen v skladu s primerljivo zamenjavo (opisano zgoraj). Zmeraj mora nositi tablico z imenom.
- Uniformo in ustrezno obutev, ki je del popolne uniforme, hranijo študenti v garderobni omarici v študentskih prostorih, kjer se ob prihodu v šolo preoblečejo in preobujejo. Jakne, plašči in druga vrhnja oblačila se prav tako odložijo v omarice in se ne nosijo v predavalnice in druge prostore šole.
- Garderobne omarice se nahajajo v študentskih prostorih v kleti. Za najem garderobne omarice sta potrebna najmanj dva študenta. Prednost imajo redni študenti prvega in drugega letnika, šele nato tisti, ki letnik ponavljajo. Študenti prevzamejo ključe garderobnih omaric v referatu, kjer plačajo zanje tudi kavcijo. Kavcija se vrne ob vrnitvi ključa pod pogojem, da je omarica nepoškodovana in očiščena. V nasprotnem primeru se znesek kavcije zmanjša za stroške popravila/čiščenja. V garderobnih omaricah je potrebno vzdrževati red in higieno. V njih je prepovedano hraniti pokvarljive prehrambene izdelke in pijače. Ključek se vrne v referat ob zaključku poletnega izpitnega obdobja (oz. najkasneje do 15. julija). V kolikor študent v omenjenem roku ne vrne ključka, se vplačana kavcija NE POVRNE, temveč se uporabi za izdelavo nove ključavnice in ključka.
- Šola ne odgovarja za varnost predmetov v garderobnih omaricah študentov.
- V študentskih prostorih je študentom na voljo prostor za preoblačenje in prhanje ter kotiček za druženje, kjer lahko študenti pojedo tudi svojo malico. V prostorih morajo študenti skrbeti za ustrezno čistočo, še posebej v prostoru za prhanje, ki se mora po uporabi skrbno očistiti (lasje v odtoku, pena ...). Kozmetiko za osebno higieno in brisače prinesejo študenti s seboj.
- Pred predavanji ali vajami študenti počakajo predavatelja/inštruktorja na podestu nadstropja, kjer je predavalnica. Na hodnik pred predavalnicami in v predavalnice lahko študenti vstopajo le v spremstvupredavatelja, ki jim predavalnico odklene.
- Prihajanje k predavanjem in vajam naj bo pravočasno, vsaj 10 minut pred pričetkom. Dokler trajajo predavanja ali vaje, prostora ne zapuščamo. Zamujanje oziroma vstopanje v specializirane učilnice po pričetku predavanj oziroma vaj je prepovedano. V času predavanj in vaj niso dovoljeni obiski prijateljev, znancev ali sorodnikov.
- V specializiranih učilnicah in prostorih (velnes, satelitske kuhinje, strežba, degustacijska in računalniška učilnica, knjižnica ...) študenti upoštevajo dodatna pravila, ki jih zahteva stroka in vestno ravnanje z opremo ter varnost pri delu. O tem jih redno seznanjajo predavatelji in inštruktorji, ki izvajajo študijski proces.
- Študentom v času izvajanja študijskega procesa ali praktičnega izobraževanja ni dovoljeno naročanje alkoholnih pijač.
- Vstop v peto nadstropje je mogoč le v spremstvu predavatelja, ne glede na to, ali aktivnosti potekajo v prostorih, namenjenih velneški dejavnosti ali cateringu VIP salona. Študentom študijskega programa Velnes je v petem nadstropju dovoljeno le zadrževanje v prostorih specializirane učilnice velnesa. Študenti prinesejo na vaje svojo brisačo oziroma potrebne brisače po navodilu predavatelja. Za čistočo svojih brisač poskrbijo študenti sami.
- Nagibanje čez ograjo podesta ali balkona je strogo prepovedano.
- Skrbimo za šolsko infrastrukturo in inventar (stene, tla ... pohištvo in avdiovizualno opremo) in ga ne uničujemo.
- V veliki predavalnici in demonstracijski kuhinji (kjer so oblazinjeni stoli) na predavanjih in vajah pišemo s svinčniki. S kulijem je dovoljeno izpolnjevati le uradne dokumente in izpite.
- Dvigalo je namenjeno le v uporabo invalidom in zagotavljanju logistike med specializiranimi prostori šole. Vožnja z dvigalom je za študente prepovedana (razen v posebnih primerih, ko je to dogovorjeno s predavateljem oziroma zaposlenim na šoli).
- V šoli in v neposredni okolici šole ne posedamo na stopnicah ali drugih pohodnih površinah.
- Najdene predmete zmeraj oddamo v referat za študente.
- Ekološko ozaveščen posameznik skrbi za čistočo, poišče koš za smeti, ne umaže sten s prislanjanjem nanje, toaletne prostore zapušča čiste in varčuje z elektriko, ko ugaša nepotrebno razsvetljavo in ločuje odpadke v ustrezne koše, ki se nahajajo v vseh prostorih šole.
- Za seboj zmeraj pospravimo, poravnamo stole in klopi, smeti odlagamo na ustrezna mesta v skladu s pravili ločenega zbiranja odpadkov, v toaletnih prostorih pazimo na red in čistočo.
- Oglaševanje na šolskih oglasnih prostorih je dovoljeno le z odobritvijo referata.
- Upoštevamo uradne ure vseh služb na šoli.

STROGO PREPOVEDANO je:

* **Kajenje v uniformi v prostorih šole, restavracije in kavarne** (prepoved velja po zakonu na celotnem območju šolskega objekta in okoli njega),

* **prehajanje iz velike predavalnice na teraso ali s terase v predavalnico** (vrata se smejo uporabiti le kot požarni izhod),

* **prehajanje s terase na sosednje dvorišče**,

* uživanje hrane in pijače, posedanje ali zadrževanje na terasi, pločniku oziroma na ulici pred šolo ter kajenje v prostorih šole in okoli nje (kar vključuje tudi pločnik na nasprotni strani šole) ter odmetavanje ogorkov na tla, ulico, zelenico ali druga neprimerna mesta,

* **uporabljati mobilne telefone v prostorih šole v času študijskega procesa** (razen v študentskih prostorih v kleti),

* **uživanje hrane in pijač v predavalnicah in drugih prostorih šole**, ki temu niso namenjeni,

* **žvečenje žvečilnih gumijev**, ker s tem izražamo nespoštljiv odnos do osebe, s katero se pogovarjamo, jo poslušamo oziroma z njo delamo, po uporabi vržemo žvečilno v koš,

* **biti pod vplivom opojnih substanc** ali **jih posedovati** ali **razpečevati** drugim v prostorih šole,

* kričanje, igranje kart in uporaba zvočnih aparatov,

* zasebno trgovanje,

* prislanjanje prevoznih sredstev (koles, skirojev, motorjev ...) na fasado šole (prostor za hrambo koles se nahaja na začetku ulice) in odmetavanje odpadkov in ogorkov na tla ali v korita za rože pred šolo,

* **spreminjanje temperature oziroma dotikanje krmilnih in drugih stikal** na hodnikih oziroma v drugih prostorih šole,

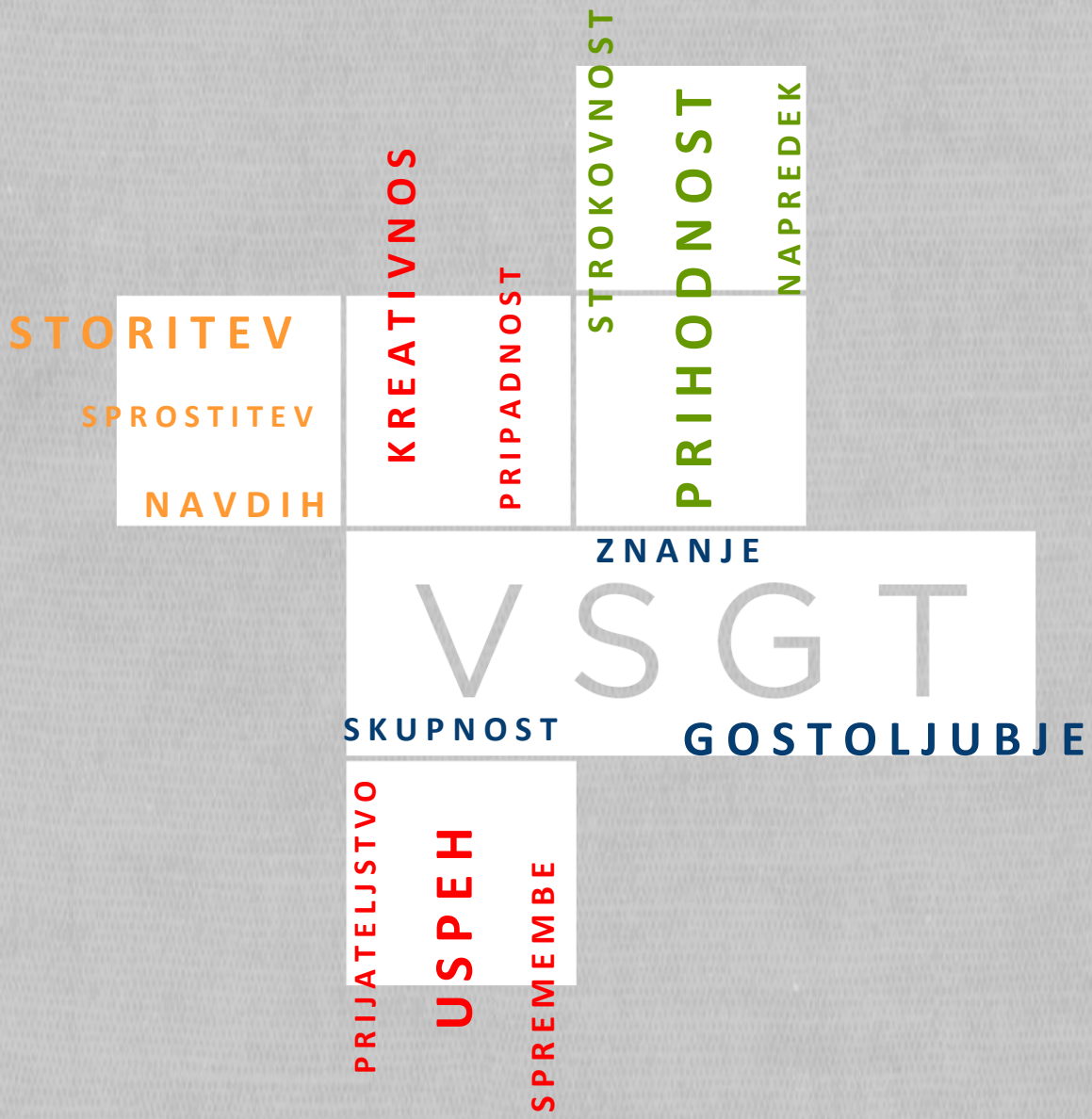
* zadrževanje študentov v servisnem hodniku restavracije (razen za tiste, ki v restavraciji delajo), prehod skozi servisni vhod je dovoljen le določenim posameznikom (hišnik, dobavitelji) in se ne uporablja kot vhod v šolo.

V primeru kršitve določil bo šola prisiljena ukrepati v skladu s Pravilnikom o disciplinski odgovornosti, v primeru škode, povzročene namerno ali iz velike malomarnosti, pa od povzročitelja zahtevati povračilo.

POSTOPEK SPREJEMANJA PREDLOGOV ALI PRIPOMB OZIROMA PRITOŽB NA VSGT

Posameznik lahko svoje predloge, pripombe in pritožbe izrazi najprej predavateljem in zaposlenim na šoli, ki pokrivajo področje predloga ali pripombe. V kolikor ne ve, na koga se obrniti, mu je na voljo vodja programskega področja, ki lahko pomaga pri rešitvi problema oziroma študenta primerno usmeri naprej. V kolikor je potrebno, svojo pritožbo študent pisno odda v referat za obravnavo na Študijski komisiji. Ta se sestaja vsak mesec. Če s predlagano rešitvijo še vedno ni zadovoljen, pa se lahko pisno obrne tudi na direktorico šole. Direktorica nato z vsakim posameznikom vodi individualni postopek v skladu z naravo problema in obstoječimi internimi in splošnimi pravno-zakonskimi podlagami.

Stremimo k spodbujanju pozitivne komunikacije in uspešnega internega reševanja problemov, saj verjamemo v moč ustreznega dialoga in skupne želje za nenehno izboljševanje dela in življenja na šoli.


STORITEV
SPROSTITEV
NAVDIH
KREATIVNOST
PRIPADNOST
STROKOVNOST
PRIHODNOST
NAPREDEK
ZNANJE
VSGT
SKUPNOST
GOSTOLJUBJE
PRIJATELJSTVO
USPEH
SPREMEMBE