

## ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Čj.: 010 813/99 - 5008

Signatura: ba5hs304

Oblastní pracoviště č. 1,  
Jeruzalémská 12, 113 96 Praha 1  
Obvodní pracoviště: Praha 6

### INSPEKČNÍ ZPRÁVA

<b>Škola:</b>	Škola hotelnictví a gastronomie Hotelu International, s.r.o. Koulova 15, 160 00 Praha 6
<b>Identifikátor ředitelství:</b>	600 005 828 <b>IZO:</b> 110 001 923
<b>Ředitel školy:</b>	JUDr. Felix Křížek
<b>Zřizovatel:</b>	Hotel International Praha, a.s., Koulova 15, 160 00 Praha 6 - Dejvice
<b>Příslušný školský úřad:</b>	ŠÚ Praha 6, Arabská 683, 160 00 Praha 6
<b>Termín inspekce:</b>	11., 12., 14. května 1999
<b>Inspektoři:</b>	Mgr. Jaroslava Kněnická, Ing. Květoslava Svárovská
<b>Předmět inspekce:</b>	Posouzení činnosti školy ve vybraných částech dle § 18 odst. 3, 4 zákona č. 564/1990 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Podmínky a průběh vzdělávání
<b>Označení dokladů a ostatních materiálů, o které se zjištění opírá:</b>	Rozhodnutí MŠMT ČR o zařazení školy do sítě škol, předškolních a školských zařízení ze dne 27. 2. 1999 čj. 13 858/99-21, Výkaz o gymnáziu - střední odborné škole podle stavu k 30. 9. 1998, Výkaz o středním odborném učilišti podle stavu k 30. 9. 1998, třídní knihy, třídní výkazy, učební dokumenty - učební plány, učební osnovy, tematické plány, školní řád, organizační řád, rozvrh hodin, výroční zpráva školy o činnosti školy, informace o studiu, personální dokumentace pedagogických pracovníků, osobní dokumentace žáků návštevového studia, zápisy z předmětových komisí, hospitační záznamy ČŠI

### ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI A JEJICH HODNOCENÍ

Škola s názvem Škola hotelnictví a gastronomie Hotelu International, s.r.o. sdružuje:

1. Soukromé střední odborné učiliště (4 třídy) IZO: 045 272 034
2. Soukromá střední gastronomická škola (5 tříd) IZO: 110 001 923

ČŠI provedla inspekční činnost na obou typech škol, jelikož mají stejné vedení i podmínky pro výuku a rozvrhovým a personálním obsazením učitelů jsou úzce propojeny. Celkový počet žáků školy ke dni 10. 5. 1999 je 170 (SOU 79, SOŠ 91).

## **1 Hodnocení materiálně technických podmínek výchovně vzdělávací činnosti**

Škola hotelnictví a gastronomie Hotelu International, s.r.o. je od 1. 7. 1997 součástí samostatného právního subjektu a je zapsána v obchodním rejstříku vedeném u krajského soudu v Praze ze dne 19. 6. 1997 pod Rg. C 52809/1. Před tímto datem škola sdružovala dva subjekty. Dne 1. 9. 1992 vzniklo Soukromé SOU společného stravování, ke kterému od 1. 9. 1994 přibyla Střední gastronomická škola.

Škola je umístěna v budově (1. a 2. poschodí části křídla budovy) hotelu Holiday Inn Prague (dříve International), který je po celkové rekonstrukci. Smlouva o pronájmu nebytových prostor s Hotelem International Praha, a.s. je ze dne 1. 7. 1997.

Materiálně technické podmínky jsou hodnoceny pro oba typy škol, protože prostory využívají obě školy společně.

Výuka probíhá v 5 kmenových třídách, dále ve 2 jazykových učebnách, odborné učebně výpočetní techniky a odborné učebně pro stolničení. Všechny kmenové třídy učebních oborů i nástavbového studia jsou vybaveny novým nábytkem, tabulemi a podlahovou krytinou. V každé učebně je umístěna televize, video a počítač (všechny PC ve škole jsou navzájem propojeny do sítě). V odborné učebně výpočetní techniky je 13 počítačů (Pentium), dále tiskárna, kopírka, skener a LCD projektor. Tato učebna je napojena na hotelovou počítačovou síť (DEMO verze - Fidelio, RIS, internet). Jazykové učebny mají výzdobu zaměřenou k výuce (obrazy a nástěnné panely). Vybavení odborné učebny pro stolničení a speciální obsluhu je na velmi dobré úrovni (televize, video, PC, velký a malý stolní inventář a další odborné pomůcky) a probíhají zde také laboratorní cvičení. Učitelé mají k dispozici sborovnu a 5 kabinetů, ve všech jsou PC propojené do sítě.

Pro výuku předmětů stolničení, speciální obsluha, technologie a speciální příprava pokrmů jsou kromě výše uvedeného vybavení odborné učebny k dispozici výukové videokazety, nástěnné obrazy, mapy, jednotlivé materiály zástupců různých firem a výrobců a odborná literatura a časopisy, kterých škola odebírá značné množství (Food Service, Minutka, Moderní kuchyně, Barman, Vinařské rozhledy a pod.). Další odborné předměty sledované inspekční činností probíhají ve výše popsáných učebnách.

Pro výuku oboru Kuchař je k dispozici „cvičná“ kuchyně, kde probíhají laboratorní cvičení a část odborného výcviku. Materiálně technické zabezpečení odborného výcviku je na vynikající úrovni. Probíhá přímo v hotelu Holiday Inn a na dalších pracovištích (viz bod 5), kde jsou moderně vybavené kuchyně (s veškerým zařízením v nerezovém materiálu, zařízení k odsávání páry a pachů, konvektomat a další).

Žáci i učitelé mají možnost v knihovně školy zapůjčit si pro školní i domácí studium z cca 300 titulů beletrie. Knihovna odborných předmětů je umístěna v kabinetu odborných předmětů, kde je cca 200 svazků příslušné literatury a 100 videokazet s odbornou tematikou.

Učitelé mají k dispozici pro výuku ještě 2 meotary a 4 magnetofony.

Pro výuku tělesné výchovy škola pronajímá prostory ZŠ, nám. Interbrigády 1022/2, Praha 6 na základě nájemní smlouvy čj. 262/98. Škola má v době konání tělesné výchovy k dispozici velkou a malou tělocvičnu se standardním vybavením pro výuku sportovních her a gymnastiky, dále venkovní hřiště (rozměry hřiště na basketbal, hřiště na házenou) a atletický areál, které jsou pokryty umělým povrchem. Žáci mají k dispozici šatny se

sprchami a sociálním zařízením, učitelé kabinet, kde je umístěno tělovýchovné náčiní (míče na sportovní hry, švihadla apod.).

Pro žáky učebních oborů škola zajišťuje a zapůjčuje všechny učebnice pro výuku (90 % předmětů) po celou dobu studia a pro nastavbové studium u vybraných předmětů (matematika, český jazyk a literatura, anglický jazyk, hotelový a restuarační provoz aj.).

***Materiálně technické podmínky školy pro odborný výcvik i výuku jednotlivých předmětů jsou vynikající.***

## **2 Hodnocení psychohygienických podmínek**

Rozvrh vyučovacích hodin je v souladu s požadavky § 14 odst. 1 a 2 vyhlášky MŠMT ČR č. 354/1991 Sb., o středních školách.

Všechny učebny jsou dostatečně prostorné, světlé a nově vybavené (lavice, židle, tabule aj.). Ve všech učebnách jsou živé květiny, odborně motivované nástěnky a odborné panely. Kabinety učitelů jsou také nově vybavené, dostatečně prostorné a stejně tak jako učebny pro žáky působí vysoce estetickým dojmem.

Sociální zařízení je umístěno v 1. a ve 2. poschodí a je na vysoké úrovni. Šatny žáků jsou v suterénu budovy hotelu, kde má každý žák k dispozici plechovou skříňku pod uzavřením. Žáci nastavbového studia mají ještě ve svých kmenových třídách menší skříňky na uložení studijních a jiných materiálů.

Pitný režim je zajištěn v přízemí budovy 2 automaty (teplé a studené nápoje a občerstvení). Dále žáci využívají v prostorách hotelové jídelny služeb kantýny, která má stálý provoz. Stravování pro žáky a učitele je zajištěno v personální hotelové jídelně (spolu s pracovníky hotelu), kde provádí odborný výcvik žáci školy.

Ve všech prostorách školy je udržován vzorný pořádek a čistota.

***Psychohygienické podmínky jsou nadprůměrné.***

## **3 Hodnocení personálních podmínek**

Ve škole učí celkem 11 interních učitelů a 3 mistři odborného výcviku (MOV). Z hlediska úrovně předmětů, které byly sledovány při inspekční činnosti, je struktura pedagogického sboru dobrá.

Mistři odborného výcviku jsou všichni odborně i pedagogicky způsobilí a mají dlouholetou praxi (1 působí ve funkci zástupkyně ředitele školy pro odborný výcvik).

Odborné předměty které byly sledovány při inspekční činnosti vyučují 4 učitelé, z nichž 2 učitelky mají pouze pedagogickou způsobilost a 1 učitel odbornou způsobilost (zahájil studium DPS).

Tělesnou výchovu vyučují 2 učitelé, z nichž pouze jeden má odbornou i pedagogickou způsobilost, druhý (učitelka) má pouze pedagogickou způsobilost (vzdělání pro mateřské školy).

Věkový průměr celého pedagogického sboru je 45 let (MOV - 39 let). Stabilizace je vysoká, v minulém školním roce neodešel ze školy žádný učitel, pouze došlo k odchodu ředitele školy (organizační důvody). V září 1998 nastoupili do školy 3 učitelé.

***Personální struktura školy umožňuje plnit výchovně vzdělávací program školy.***

***Personální podmínky vzhledem ke sledovaným předmětům jsou spíše nadprůměrné.***

#### 4 Plnění učebních osnov

Soukromá střední gastronomická škola se řídí učebními dokumenty studijního oboru pro absolventy tříletého učebního oboru 64-21-4 Společné stravování, které vydalo MŠMT ČR dne 7. 4. 1993, čj. 14 773/93-23, s účinností od 1. září 1993 počínaje 1. ročníkem.

Všeobecně vzdělávací předměty pro SOU se řídí dokumenty pro absolventy tříletých učebních oborů, které vydalo MŠMT ČR dne 9. 7. 1991 čj. 18049/91-21 s platností od 1. září 1991 počínaje 1. ročníkem.

Volitelné výběrové předměty v nastavbovém studiu jsou: speciální obsluha, biochemie a potraviny, cestovní ruch a speciální příprava pokrmů. Tyto předměty jsou pro všechny žáky 1. ročníku volitelné (povinně), ve 2. ročníku pokračují žáci dále (podle svého oboru a výběru) pouze ve 2 předmětech.

Soukromé střední odborné učiliště se řídí učebními dokumenty:

1. Pedagogické dokumenty učebního oboru 64-44-2 Číšník - servírka, které vydalo Ministerstvo hospodářství dne 26. 6. 1995 čj. 807 624/95-74 s platností od 1. září 1995 počínaje 1. ročníkem.

2. Pedagogické dokumenty učebního oboru 64-45-2 Kuchař - kuchařka, které vydalo Ministerstvo hospodářství dne 26. 6. 1995 čj. 87 622/95-74 s platností od 1. 9. 1995 počínaje 1. ročníkem.

3. Pedagogické dokumenty učebního oboru 64-58-2 Kuchař - číšník pro pohostinství, které vydalo Ministerstvo hospodářství dne 26. 6. 1995 čj. 807 623/95-74 s platností od 1. 9. 1995 počínaje 1. ročníkem.

Podle těchto výše uvedených pedagogických dokumentů (včetně učebních osnov) se vyučují odborné předměty.

Všechny všeobecně vzdělávací předměty se řídí učebními osnovami všeobecně vzdělávacích předmětů pro tříleté učební obory SOU, které jsou sdruženy v dokumentu, vydaném Výzkumným ústavem odborného školství v roce 1993.

Žáci si v rámci volitelných předmětů vybírají druhý cizí jazyk. Jako volitelný (povinně) vyučovací předmět mají ve 2. a 3. ročníku techniku administrativy, informatiku a výpočetní techniku.

Učitelé mají ve všech předmětech podle učebních osnov zpracované tematické plány s časovým harmonogramem. ČŠI nezjistila ve sledovaných předmětech zpoždění proti předloženým plánům, učební osnovy jsou plněny.

*Při kontrole učebních osnov vycházela ČŠI z přímého pozorování při vyučování, z analýzy zápisů v třídních knihách (týdenní přehled odučených hodin v listinné podobě z PC) a z předložených tematických plánů. Realizace učebních plánů v obou typech školy je v souladu s výchovně vzdělávacími programy školy.*

***Učební osnovy sledovaných předmětů jsou plněny.***

#### 5 Hodnocení z hlediska kvality vyučování

##### **Odborný výcvik**

Škola realizuje odborný výcvik přímo v hotelu Holiday Inn a na 7 odloučených pracovištích (Hotel Diplomat, Flambée restaurant, French restaurant, Gastro Ungelt, Inter Catering, KB Service a fa Volena). Smlouvy, které s těmito pracovišti uzavřela, jsou v souladu s § 15 odst. 2 vyhlášky MŠMT ČR č. 354/1991 Sb., o středních školách.

Žáci jsou odměňováni za produktivní práci v souladu s vyhláškou MŠMT ČR č. 325/1998 Sb., o finančním a hmotném zabezpečení žáků SOU ve znění pozdějších předpisů. Škola tuto vyhlášku rozpracovala do vlastního pokynu „Odměňování žáků SOU“. Škola všem žákům tříletých učebních oborů poskytuje oblečení a také osobní ochranné pomůcky (kromě učebního oboru číšník - servírka).

Deníky odborného výcviku jsou vzorně vedeny na předepsaných tiskopisech, kde je jedenkrát v měsíci potvrzuje podpisem mistr odborného výcviku. V denících je zápis o poučení BOZP na pracovištích.

Učební osnovy jsou rozpracovány pro jednotlivé ročníky s cílem profesních dovedností. K jejich naplnění slouží přeřazovací plán jednotlivých tříd a žáků na celý školní rok. Plán je přesně dodržován.

Sledovaná výuka odborného výcviku v hotelu Holiday Inn u žáků oboru Kuchař - číšník probíhala v souladu s § 16 odst. 1 - 5 vyhlášky MŠMT ČR č. 354/1991 Sb.

*Odborný výcvik probíhá v souladu s platnými právními předpisy, učební dokumenty jsou řádně plněny. Žáci jsou odměňováni za produktivní práci.*

*Úroveň výuky odborného výcviku je vynikající.*

### **Blok odborných předmětů**

ČŠI sledovala výuku těchto odborných předmětů: hotelový a restaurační provoz, speciální obsluha, cestovní ruch (nástavbové studium), společenská výchova a stolničení (učební obory).

Vyučovací jednotky měly klasickou stavbu, většina probíhala výkladovou formou se snahou o zapojení žáků do probírané problematiky. Aktivita žáků při výuce byla střídavá, převládalo spíše pasivní přijímání učiva. Výuka se realizuje v kmenových třídách, kde ve většině hodin učitelé používají k doplnění výkladu učiva odborné texty, mapy a zařazují odborné výukové videokazety. V hodinách převládá snaha o spojení probíraného učiva s praktickým využitím nových poznatků, předáváním zkušeností z oboru (hotelničení a restaurační provoz aj.).

Všechny vyučovací hodiny se vyznačovaly vysokou kázní žáků, někdy až ke škodě věci (pasivní přístup) a velmi hezkým, korektním vztahem učitelů k žákům. V učebních oborech učitelé diktují žákům poznámky, v nástavbovém studiu si žáci pořizují poznámky do sešitů sami.

*Celkově je úroveň výuky sledovaných předmětů ve třídách nástavbového studia vyšší než ve třídách učebních oborů (např. předmět stolničení a speciální obsluha).*

*Celková úroveň sledovaných předmětů je spíše nadprůměrná.*

### **Potraviny a výživa**

Výuka je realizována jedinou učitelkou s dlouholetou praxí. Žáci mají učebnice, se kterými však v hodinách málo pracují. Dle výkladu si vedou zápisy v sešitech, které mají mimořádnou úpravu a výpovědní hodnotu. Při výkladu je střídána frontální výuka s dotazy k příslušné problematice, které žáky vedou k samostatnému myšlení. Aktivizace žáků je rozdílná, v některých třídách je nízká. Odborně je výklad na vysoké úrovni a dle možností je využívána didaktická technika a audio kazety. Žáci mají možnost vypracovat na dané téma referáty. V hodinách panuje příjemná pracovní atmosféra se svižným tempem. Hodnocení znalostí žáků je objektivní.

*Výuka je hodnocena jako spíše nadprůměrná.*

## **Zařízení provozu**

Vyučovací jednotky měly rozdílnou úroveň. Jeden učitel efektivně využil video program, pomocí něhož vysvětlil princip funkce zařízení a doplnil informace, které si žáci zapsali do sešitů. Žáci kladli při promítání dotazy odborného rázu (rozvoj logického uvažování, formulace názoru), které učitel zodpovídal. V hodině se pracuje i s učebnicí pro porovnání informací z video programu. Aktivita žáků je vysoká a hodina velmi efektivní.

Druhá učitelka vede výklad problémovým způsobem, avšak žáci málo reagují. Zápisy si žáci provádějí sami, což podporuje jejich samostatnou činnost. Odborná stránka výkladu je u obou učitelů výborná a počáteční motivace k probíranému tématu velmi dobrá.

*Sledované výukové jednotky nelze hodnotit stejně, jedna je vynikající a druhá průměrná.*

## **Technologie**

Je vyučována jediným učitelem. Výuka je po odborné stránce velmi kvalitní. Výklad je veden problémovými dotazy za použití učebnice a obrazové dokumentace a je doplňován názornými nákresey na tabuli. V některých částech hodiny byl příliš monologický. Žáci jsou vedeni k samostatnému myšlení a vyvozování závěrů. Výuka je efektivní.

*Sledovaná výuka je nadprůměrná.*

## **Tělesná výchova**

Výuka předmětu je v rozvrhu vyučovacích hodin zařazena z důvodu docházení na ZŠ Interbrigády v Praze 6 (viz bod 1) od 7,00 hod. ráno nebo na 7. - 8. vyučovací hodinu odpoledne. Z těchto důvodů je výuka ostatních předmětů v rozvrhu zařazena tak, že žáci mají možnost dostavit se včas do vyučování po hodinách tělesné výchovy (posunutí začátku vyučování na 8,30 hod.).

Předmět je vyučován formou dvou i jednohodinovek. Sledovaná výuka měla rozdílnou kvalitativní úroveň. Oba učitelé se snažili o správnou skladbu vyučovací jednotky. Přesto bylo znát, že učitelka není odborně způsobilá (organizace a výběr cvičení, oprava chyb, bezpečnost - cvičení s hodinkami apod.). Dobře se žáky aktivně prováděla protahovací a relaxační cvičení. Učitel, který má dlouholetou praxi, prokázal organizací hodin a jejich odpovídající náplní svoji odbornou zdatnost. Má dobrý verbální projev, žákům správně vysvětloval význam cviků a cvičení a opravoval jejich provádění.

Žáci projevují o výuku zájem (zvláště skupina chlapců) a jejich pohybové dovednosti jsou dobré. Fyzické zatížení je přiměřené a efektivita výuky je průměrná. Kontakt se žáky byl ve všech hodinách přátelský.

Škola organizuje v souladu s osnovami lyžařské výcvikové kurzy. V letošním školním roce proběhl v březnu LVVZ, kterého se zúčastnili žáci 1. ročníku ze tří tříd. Všichni instruktoři měli platnou kvalifikaci instruktora školního lyžování. Učitel tělesné výchovy předložil plán LVVZ i jeho zhodnocení.

*Celková úroveň výuky předmětu je průměrná.*

***Celková úroveň sledovaných předmětů je spíše nadprůměrná. Úroveň odborného výcviku je vynikající.***

## 6 Hodnocení z hlediska výsledků vyučování

Dobrou úroveň výchovně vzdělávací činnosti škola prezentuje kvalitními výsledky na řadě akcí a soutěží. Škola této oblasti věnuje značnou pozornost (viz bod 7).

Organizace a chod školy se opírají o kvalitní školní řád, který vymezuje i práva žáků. Žáci jsou vedeni k dodržování společenských pravidel (včetně oblečení do školy) a k dobrým mezilidským vztahům. Chování žáků je zdvořilé a ukázněné.

Při jednání s rodiči žáků je dáována přednost individuálnímu přístupu. Vedení školy dbá důsledně na řádnou docházku žáků do školy.

Škola věnuje velkou pozornost preventivnímu protidrogovému programu pořádáním přednášek pro rodiče i žáky, školení a konáním letního soustředění žáků budoucích prvních ročníků.

Vedení školy má dobrý přehled o uplatnění svých absolventů. Absolventi nacházejí na trhu práce zaměstnání buď přímo v hotelu Holiday Inn nebo ve smluvně zajištěných pracovištích.

Z žáků, kteří ukončili studium závěrečnou zkouškou, cca 90% pokračuje na nástavbovém studiu formou denní nebo večerní. Zbývající žáci nacházejí uplatnění v oboru.

Absolventi nástavbového studia v minulém školním roce (24 žáků) bez problémů získali místa odpovídající jejich kvalifikaci. Někteří žáci (cca 25%) se hlásili ke studiu na VOŠ a VŠ a úspěšnost jejich přijetí byla 50%.

*Škola vytváří výborné podmínky pro rozvoj osobnosti žáků, zvláště z hlediska profesního rozvoje.*

***Škola je z hlediska výsledků vyučování hodnocena jako nadprůměrná.***

## 7 Hodnocení dalších aktivit, které významně ovlivňují výchovně vzdělávací činnost

Škola se účastní řady akcí a soutěží:

- soutěží profesního charakteru: GASTRO JUNIOR Poděbrady (1 žák 3. místo, zlatý diplom a postup do národního kola), GASTRO JUNIOR národní kolo (1 žák oboru číšník zlatá medaile, 1 žák oboru kuchař stříbrná medaile), valná hromada AKC ČR Diplomat (ocenění za práci školy - stříbrná medaile M. D. Rettigové), Gastro Hradec (2 žáci stříbrná medaile, 1 žák bronzová medaile), EXPOGAST LUXEMBOURG světový pohár (zlatá medaile, stříbrná medaile a celkově 2. místo ve světě), RIVA del GARDA (2. místo), EUROGASTRO JUNIOR BRNO (zlatá medaile), účast v soutěžích Open Becherovka Cup, Finlandia Cup a Bacardi Martini-Free Style,

- odborných exkurzí: Siesta, VŠCHT (laboratorní posuzování potravin), Vitana Byšice, pivovar Bernard, Znovín Znojmo,

- výměnné praxe: se SOU Starý Smokovec, Vysoké Tatry,

- letní soustředění žáků budoucích prvních ročníků ve Varvažově v jižních Čechách,

- semináře a zvyšování kvalifikace Asociace kuchařů a číšníků ČR (seminář pro cukráře, Konvenience NESTLE, kvalifikační kurz studené kuchyně),

- spolupráce školy s profesními svazy: Česká barmanská asociace, Asociace kuchařů a cukrářů ČR - členství kolektivní i individuální (každoročně probíhá Oslava sv. Vavřince, patrona kuchařů - škola se účastní aktivně sportovní soutěže a organizace pohoštění včetně pokrmů a slavnostní tabule),

- spolupráce s firmami: Bohemia Sekt, Znovín Znojmo, Sopexa, Vitana Byšice a Zepter (pořádají odborné přednášky a umožňují žákům účast na akcích firmy),

• vlastní akce školy: zajištění komplexních služeb pro Valnou hromadu Sdružení soukromých škol, Slavnostní raut pro rodiče k velikonočům, Slavnostní raut - stužkování maturantů, barmanský kurz pro žáky školy.

*Vedení školy vytváří podmínky pro upevňování sounáležitosti a hrdosti na svou školu.*

***Aktivity, které významně ovlivňují výchovně vzdělávací činnost, jsou vynikající.***

## ZÁVĚRY

*Materiálně technické a prostorové vybavení školy vzhledem k výchovně vzdělávacímu programu je funkční a nadstandardní.*

*Personální zajištění výuky sledovaných předmětů je dobré.*

*Úroveň výuky sledovaných předmětů je spíše nadprůměrná a je výsledkem svědomité a kvalitní práce většiny učitelů. Úroveň odborného výcviku je vynikající.*

*Vedení školy vytvořilo dobré podmínky pro rozvoj osobnosti žáků a jejich schopností.*

*Škola se úspěšně prezentuje na veřejnosti a žáci školy dosahují řady úspěchů na různých profesních soutěžích.*

*Škola vychovává dobře připravené absolventy pro praxi, kteří se uplatňují na trhu práce (nejlepší z nich dále studují).*

*Škola velmi dobře plní funkci, pro kterou byla zřízena.*

***ČŠI hodnotí školu z hlediska podmínek a průběhu vzdělávání ve sledované oblasti jako nadprůměrnou.***

*razítko*

Podpisy inspektorů:

vedoucí týmu Mgr. Jaroslava Kněnická v.r.

členka týmu Ing. Květoslava Svárovská v.r.

V Praze dne 22. května 1999

Přílohy: - 0 -

---

Inspekční zprávu jsem převzal dne 28. 5. 1999

*razítko*

Podpis ředitele školy JUDr. Felix Křížek v.r.

*Dle § 19 odst. 8 zákona č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství, ve znění pozdějších předpisů, může ředitel školy - zařízení podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci do 14 dnů po jejím obdržení. Připomínky k obsahu inspekční zprávy jsou její součástí.*

**Na vědomí**

<b>Adresát</b>	<b>Datum předání/ odeslání zprávy</b>	<b>Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI</b>
Zřizovatel: Hotel International Praha, a.s.	28. 5. 1999	JUDr. F. Křížek v.z.
Školský úřad: ŠÚ Praha 6	4. 6. 1999	010 859/99 - 5008

**Připomínky ředitele školy**

<b>Datum</b>	<b>Čj. ČŠI</b>	<b>Text</b>
1. 6.1999	653/99	Souhlasí se závěry - bez připomínek JUDr. F. Křížek v.r.