

Škola zahájila svou činnost dne 1. září 1972. Postupem času se měnily názvy školy i vzdělávací nabídka. Dominantní vždy byly gastronomické obory, které po optimalizaci sítě středních škol vykrystalizovaly ve tři učební a jeden studijní obor. Jedná se o státní školu zařazenou do sítě středních škol, jejímž zřizovatelem je Krajský úřad v Ústí nad Labem. Stávající sídlo školy je v zrekonstruovaném objektu, který upoutá svou velikostí a architektonickým řešením. Hlavní objekt má 25 učeben, praktické vyučování žáků zajišťuje škola ve svých provozovnách nebo u smluvních partnerů na území celého kraje. Součástí praxe jsou odborné stáže v sousedním Sasku, Walesu a v Irsku. S žáky naší školy se lze setkat na rautech a slavnostních hostinách při různých příležitostech pro podnikatele, instituce, úřady apod. V roce 2009 se více než 40 žáků podílelo na obsluze při slavnostním obědě u příležitosti návštěvy papeže Benedikta XVI. v ČR. Od té doby žáci školy obsluhovali prezidenta ČR a jeho hosty několikrát. Významná byla zejména obsluha amerického a ruského prezidenta Obamy a Medvěděva v dubnu 2010. Dlouhodobou tradici mají Gastrodny, které jsou přehlídkou dovedností žáků. Žáci zde předvádějí umění nejen ve stavbě slavnostních tabulí, ale i výrobky studené kuchyně a cukrářů. Velkým zážitkem je vystoupení mladých barmanů, ověřených úspěchy z celorepublikových soutěží. Nemalý význam mají obchodní jednání a prodejní výstava gastronomických firem.

Od 1. září 2008 začíná škola v rámci reformy českého školství učit podle prvního školního vzdělávacího programu. Jedná se o studijní obor Hotelnictví (nahrazuje původní obor Hotelnictví a turismus), školní vzdělávací program dostal název HOT - Hotelnictví a turismus. Tím chce škola zdůraznit, že hodlá pokračovat ve vzdělávání jak v oboru hotelnictví, tak i v oboru cestovním ruchem.

Od 1. září 2009 byly uvedeny v platnost také školní vzdělávací programy pro učební obory, byly vytvořeny tři vzdělávací programy: Kuchař, Číšník a Cukrář.

Součástí školy je provozní jednotka "U Kantora", která zajišťuje stravování nejen pro žáky a pracovníky školy, ale i pro cizí strávníky. V roce 2005 byla tato jednotka zcela zbořena a na jejích základech během roku vyrostla nová provozovna, jejíž provoz byl zahájen na podzim 2006. Do této akce investoval Krajský úřad Ústí nad Labem více než 50 mil. Kč a nalezneme zde moderní pracoviště pro odborný výcvik kuchařů, číšníků a cukrářů. Zejména cukrářské výrobky si získaly dobré jméno nejen v Teplicích. V tomto zařízení s kapacitou 120 míst se dále zajišťují bankety, obchodní jednání, svatební hostiny apod. Dalším objektem, který škola provozuje jako své vlastní středisko je Školní jídelna Čsl. Dobrovolců s denní kapacitou až 1000 jídel. Tato jídelna slouží zejména pro potřeby Gymnázia Teplice, ale i pro další školy v centru města. V létě roku 2008 byla zahájena výstavba nové tělocvičny, z původní tělocvičny vznikly tři nové učebny a technické zázemí, tělocvična je v provozu od školního roku 2009/2010.

Převážná část odborného výcviku probíhá na pracovištích smluvních partnerů školy. Mezi více než 50 partnery školy nalezneme např. Hotel Prince de Ligne, Lázně Teplice a.s., Grandhotel Pupp v Karlových Varech, Hotel Vladimír v Ústí nad Labem, a další. S žáky naší školy se lze potkat i při slavnostních rautech na Pražském Hradu, Žofíně, Obecním domě aj.

Ze zahraničních aktivit je dominující spolupráce se školami a 8 hotely v sousedním Sasku. Škola úspěšně spolupracuje se zahraničními partnery v rámci projektů PHARE CBC a LEONARDO DA VINCI. Postupem času škola rozšiřuje možnosti zahraničních stáží i v dalších zemích. Již druhým rokem probíhá spolupráce s University of Wales ve Swansea. V létě roku 2008 započala spolupráce se sítí hotelů Clarion v Irsku.

V mimoškolní činnosti jsou oblíbené lyžařské a vodácké kurzy. Ve třetím ročníku žáci školy absolvují minimálně týdenní poznávací pobyt v zahraničí. Součástí výuky jsou odborné kurzy barmanů, sommeliérů a vyřezávání zeleniny včetně úspěšných účastí na soutěžích. Soutěží se pravidelně účastní i kuchaři a cukráři. Škola vychovala řadu špičkových odborníků a mistrů v gastronomických oborech. Přehlídka výsledků ze soutěží se pyšní i tituly mistrů České republiky, dosavadním vrcholem je titul vicemistra světa v barmanských soutěžích. V roce 2008 získal absolvent školy Tomáš Prückner 3. místo na soutěži Baccardi na Kubě. Obrovským úspěchem bylo také vítězství Jana Gottfrieda v soutěži Trophée Bohemia 2009.

Škola jako výchovně vzdělávací zařízení regionálního významu se nesoustřeďuje jen na přípravu mladých na povolání. Škola je od roku 2006 členem Asociace hotelů a restaurací, kdy vedoucí školní jídelny U Kantora je zároveň předsedou severočeské pobočky. Zástupci školy jsou aktivní v profesních asociacích,

jako jsou Asociace kuchařů a cukrářů, Česká barmanská asociace, Asociace číšníků ČR a Asociace školních sportovních klubů ČR. Účast v těchto asociacích má velký význam pro další odborný růst celé školy.