

Česká zemědělská univerzita v Praze

Institut vzdělávání a poradenství

Katedra celoživotního vzdělávání a podpory studia



Rozvoj profesní kvalifikace: evaluace soutěže v oboru gastronomie

Bakalářská práce

Autor: ALENA SOSNOVSKÁ

Vedoucí práce: PhDr. Lucie Smékalová, Ph.D.

2016

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma:

Rozvoj profesní kvalifikace: evaluace soutěže v oboru gastronomie

vypracovala samostatně a použila jen pramenů, které cituji a uvádím v seznamu použitých zdrojů.

Jsem si vědoma, že odevzdáním bakalářské práce souhlasím s jejím zveřejněním dle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a to i bez ohledu na výsledek její obhajoby.

Jsem si vědom/a, že moje bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitní databázi a bude veřejně přístupná k nahlédnutí.

Jsem si vědom/a že, na moji bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, především ustanovení § 35 odst. 3 tohoto zákona, tj. o užití tohoto díla.

.....
(podpis autora)

V Praze dne

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Alena Sosnovská

Učitelství praktického vyučování

Název práce

Rozvoj profesní kvalifikace: evaluace soutěže v oboru gastronomie

Název anglicky

The Development of Professional Qualifications: The Evaluation of a Competition in the Gastronomy Branch

Cíle práce

Cílem práce je popsat význam soutěže GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP – REGIONÁLNÍ KOLO a provést evaluaci docílené kvality dovedností a vědomostí žáků v učebních oborech kuchař- cukrář- číšník, zjištěné v průběhu konání regionálního kola soutěže pod názvem: GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP, konané ve školním roce 2012-2013 a 2013-2014 v podmínkách Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha – Klánovice. Tj. následně porovnat poslední dva ročníky vzhledem k profesním dovednostem žáků, případně na základě konkrétních zjištění optimalizovat kurikulum oboru kuchař.

Metodika

1. Studium vybrané problematiky v dostupných informačních zdrojích a průběžné konzultace s vedoucí práce.
2. Vymezení terminologie a deskripce teoretických východisek.
3. Vymezení předmětu: V práci se zabývám popisem informací společnosti Bidvest a Asociace Kuchařů a cukrářů. Dále identifikuji kritéria soutěže, podle kterých provedu evaluaci a porovnáám ročníky mezi sebou. Následně vyberu žáky, kteří se zúčastnili soutěže a porovnáám tyto žáky v dovednostech, které získali.
4. Vyvození závěru, soupis literatury, korekce formálních a stylistických náležitostí.
5. Harmonogram zpracování: Kompletní pracovní verzi práce odevzdat vedoucí práce do konce února 2016. Finální verzi práce odevzdat na studijní oddělení do 31.3.2016.

Doporučený rozsah práce

Dle pravidel pro psaní bakalářské práce.

Klíčová slova

BIDVEST, asociace kuchařů a cukrářů, profesní rozvoj

Doporučené zdroje informací

CITY REVUE, vydává Mediapress Praha s.r.o.

Fanyinfo: katalog informací pro gastronomii. Vestec: Fany GASTROSERVIS, 2003- . Dostupné také z:
<<http://www.fanyinfo.cz>>. ISSN 1805-000X.

Gastro report & minutka: magazín profesionální gastronomie: oficiální časopis Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Praha: T&M Creative, 2012- .

SALAČ, Gustav. Stolničení. Vyd. 1. Praha: Fortuna, 1996. 217 s. ISBN 80-7168-333-7.

SEDLÁČKOVÁ, Hana. Technologie přípravy pokrmů 6.: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka, a pro hotelové školy. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2012. 123 s., [16] s. obr. příl. ISBN 978-80-7373-114-4.

Předběžný termín obhajoby

2015/16 LS – IVP

Vedoucí práce

PhDr. Lucie Smékalová, Ph.D.

Garantující pracoviště

Katedra celoživotního vzdělávání a podpory studia

Elektronicky schváleno dne 9. 3. 2016

Ing. Jiří Husa, CSc.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 9. 3. 2016

prof. Ing. Milan Slavík, CSc.

Ředitel

V Praze dne 16. 03. 2016

Poděkování

Na tomto místě bych ráda poděkovala PhDr. Lucii Smékalové, Ph.D. za pomoc, cenné rady a ochotu při vedení mé bakalářské práce.

Abstrakt

Bakalářská práce „Rozvoj profesní kvalifikace: evaluace soutěže v oboru gastronomie „ je rozdělena do tří částí. V teoretické i praktické rovině jde o systematické posouzení do cílené kvality dovedností a vědomostí žáků zejména v oboru kuchař, zjištěné v průběhu konání Regionálního kola soutěže pod názvem: “ GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP“. Regionální kola ve školním roce 2012 – 2013 a 2013 – 2014 probíhaly v podmínkách Střední školy hotelnictví a gastronomie Svazu českých a moravských spotřebních družstev v Praze 9 – Klánovicích. Cílem a předpokladem EVAULACE je především stanovení kritérií, podle kterých lze posuzovat míru získaných dovedností a vědomostí v různých segmentech hodnocení. Hlavním přínosem bakalářské práce je publikace docílených výsledků v závěrečné části, vyvolání široké diskuze mezi odbornou a pedagogickou veřejností za účelem zlepšení celkové úrovně gastronomického školství v České republice.

Klíčová slova : GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP, Gastronomie, Profesní kvalifikace, Soutěž, Soutěžní podmínky, Evaluace, Rámcový učební plán, Technologie přípravy pokrmů, Stolničení, Cukrářství, Kritéria hodnocení, Publikace výsledků.

Abstract

The Bachelors thesis „The Development of Professional Qualifications: The Evaluation of a Competition in the Gastronomy Branch“ is divided into three parts. Both, the theoretical and practical part concern systematic evaluation of the achieved quality of skills and knowledge of culinary students, discovered during the Regional round of the competition called “GASTRO JUNIOR BIVEST CUP”. The regional rounds in the school years 2012 – 2013 and 2013 – 2014 took place at the Secondary Hotel and Gastronomy School which is part of the UNION OF THE CZECH AND MORAVIAN CONSUMER CO-OPERATIVES in Prague 9 – Klánovice. The aim and assumption of the EVALUATION is primarily to set the standards for judging the degree of the gained skills and knowledge within various segments of the evaluation. The main benefit of the bachelor thesis is the publishing of the achieved results in the final part, causing a wide discussion among the professional and pedagogical public for the purpose of total improvement of the level of the educational system in the gastronomy branch in the Czech Republic.

Key words: GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP, Gastronomy, Professional qualification, Competition, Conditions of competition, Evaluation, Educational framework, Technical preparation of dishes, Table setting, Confectionery, Publishing results.

Obsah

1	Úvod.....	10
2	Cíl a metodika práce.....	11
2.1	Cíl práce.....	11
2.2	Metodika.....	11
2.1.1	Teoretická část.....	11
2.1.2	Praktická část.....	12
2.1.3	Vyhodnocení	12
3	Teoretická část.....	13
3.1	Problematika současného učňovského školství.....	13
3.1.1	Současný demografický vývoj v České republice.....	13
3.1.2	Současná situace v České republice a v regionu Praha	13
3.1.3	Problémy středního odborného vzdělávání v gastronomii	13
3.1.4	Učňovské školství z pohledu státu	14
3.1.5	Projekt Řemeslo žije!	14
3.2	Nová závěrečná zkouška.....	14
3.2.1	Uplatnění vyučených absolventů na trhu práce.....	15
3.2.2	Kompetence absolventa.....	15
3.3	Úloha profesních organizací ve vzdělávání	17
3.3.1	Hospodářská komora České republiky.....	17
3.3.2	Sektorové rady.....	17
3.3.3	Renesance cechů – profesní společenstva	18
3.4	Okruhy vzdělávání žáků ve výrobě a odbytu v gastronomii	19
3.4.1	Tabulky.....	19
3.5	Asociace kuchařů a cukrářů.....	22
3.5.1	Odborné informace – vzdělávání – zábava.....	22
3.6	Představení společnosti BIDVEST	22
3.6.1	Gastronomické aktivity firmy BIDVEST.....	23
4	Praktická část.....	25
4.1	Popis střední školy hotelnictví a gastronomie Praha.....	25
4.1.1	Představení kariérně nejúspěšnějších žáků školy	27
4.2	Popis GASTRO JUNIOR – BIDVEST CUP 2012/2013, 2013/14	28
4.2.1	Obecné informace.....	28
4.3	Popis zadání soutěžních úkolů z let 2012/2013, 2013/2014.....	28
4.3.1	Soutěžní úkol – obor kuchař.....	28

4.3.2	Soutěžní úkol – obor cukrář –	32
4.3.3	Soutěžní úkol – obor číšník	33
4.4	Organizační zajištění soutěže	34
4.4.1	PROGRAM	34
4.5	Hodnocení soutěžních úkolů	37
4.6	Kritéria soutěže.....	38
4.7	Výsledky soutěže.....	40
4.8	Evaluaace soutěže z pohledu hodnotitelské komise oboru kuchař.....	44
4.9	Závěr a doporučení	47
4.9.1	Hodnocení dosažených výsledků v Regionálních kolech 2012/2013 a 2013/2014.....	47
4.9.2	Doporučení pro rozvoj profesní kvalifikace.....	48
5	Rozhovor	51
6	Seznam použité literatury	55
7	Seznam příloh.....	57

1 Úvod

Bakalářská práce „Rozvoj profesní kvalifikace: evaluace soutěže v oboru gastronomie“ se zabývá tím, jak mohou odborné soutěže konané na různých úrovních napomoci ke zvýšení a rozvoji profesní kvalifikace v učebních oborech kuchař, cukrář, číšník v České republice.

Co je zásadním rysem poslední doby mající zásadní dopad na profesní kvalifikaci – z jídla se stává FENOMÉN DOBY.

Vlivem masové osvěty se zkvalitňuje poptávka, lidé o jídle více přemýšlejí, mnohdy jej spojují se zážitkem, gastroturistikou, dobré jídlo se stává i „koníčkem“, roste obliba restaurací, jež se zacílily na poctivou českou kuchyni, vycházející z českých surovin.

Takto připravená půda ovšem klade zásadní otázku: máme dostatek profesně kvalifikovaných pracovníků, kteří ovládají nové gastronomické trendy, mají zahraniční zkušenosti, jsou jazykově vybaveni? Jsou všechny školy s gastronomickým zaměřením kvalitní svým vybavením, jsou pedagogové připraveni na tyto nové úkoly? Obávám se, že tomu tak není. Existuje velká rozdílnost škol, mnohé učebnice jsou zastaralé, při výuce se nepoužívají nové směry aj.

K výběru tématu mě přivedla dlouholetá pedagogická i odborná praxe, každodenní konfrontace s gastronomií na různých společenských úrovních a v neposlední řadě spolupráce a účast při organizování Regionálních kol v oborech kuchař, cukrář, číšník pod názvem GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP konaných v letech 2012-2013 a 2013-2014 v podmínkách naší školy.

V bakalářské práci jsem se snažila v rovině teoretické i praktické o systematické posouzení docílení kvality dovedností a vědomostí žáků, zejména v oboru KUCHARĚ, kde se zaměřuji především na srovnání 5 -ti nejlepších soutěžících, stejně tak i na vysílací školy. Graficky jsem porovnávala a srovnávala hodnocení za oba ročníky Regionálního kola. Pozornost věnuji vyhlášovateli soutěže AKC ČR (Asociace kuchařů a číšníků České republiky), která stanovila ve spolupráci s generálním partnerem soutěže – BIDVEST – kritéria, organizaci, hodnocení a následující besedy s žáky a pedagogickými pracovníky.

Citaci hodnocení ze strany jednotlivých členů hodnotitelské komise, stejně tak i mé osobní poznatky chci využít v celostátním měřítku prostřednictvím NÚOV a odborného tisku k optimalizaci KURIKULA zejména v oboru kuchař.

Mezi nejprestižnější soutěže napomáhající rozvoji profesní kvalifikace patří soutěže mladých odborníků v gastronomii pod názvem GASTRO JUNIOR- BIDVEST CUP. Soutěž probíhá nepřetržitě od roku 1995, v roce 2015 jsme oslavili jubilejní 20. ročník.

2 Cíl a metodika práce

2.1 Cíl práce

Hlavním cílem bakalářské práce je *e v a l u a c e* (vyhodnocení - posouzení) docílení kvality dovedností a vědomostí žáků v učebních oborech kuchař- cukrář- číšník, zjištěné v průběhu konání Regionálního kola soutěže pod názvem: GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP, konané ve školním roce 2012-2013 a 2013-2014 v podmínkách Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha – Klánovice.

Cílem a předpokladem evaluace je stanovení kritérií, podle kterých lze posuzovat míru získaných dovedností a vědomostí v různých segmentech hodnocení.

Následně budou získané poznatky analyzovány a paralelně porovnávány. V další části pak budou diskutovány výsledky dosavadních zjištění a předány NÚOV k dalšímu využití při optimalizaci Kurikula v oboru kuchař.

2.2 Metodika

Strukturu bakalářské práce rozdělují do tří částí:

2.1.1 Teoretická část

V teoretické se zabývám popisem informací společnosti BIDVEST a ASOCIACE KUCHARŮ a CUKRÁŘŮ České republiky (AKC ČR), které mají dominantní postavení v odborných gastronomických soutěžích. Společnost BIDVEST a AKC ČR v letošním roce oslavili již 25 let své činnosti a více jak 20 let organizují vrcholnou soutěž pro studenty gastronomických škol pod názvem GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP. Informační zdroje lze získat na www.akc.cz nebo www.bidvest.cz. Dalšími zdroji jsou nabídkové letáky o činnosti AKC ČR, publikace MINUTKA, která se stala oficiálním časopisem AKC ČR. Firma BIDVEST vydává oficiální GASTRO- ceník, s platnou nabídkou výrobků, služeb aktualizovaných podle sezónních období.

Následně identifikuji kritéria soutěže, podle kterých se řídí průběh Regionálních kol v příslušném školním roce.

Kritéria zahrnují:

- Soutěž je určena studentům gastronomických škol, středních škol, které vyučují obory KUCHAR, CUKRÁŘ, ČÍŠNÍK
- Věková hranice studentů: 23 let
- Pokud chce soutěžící žák postoupit do finále (Brno), musí absolvovat Regionální kolo, splnit soutěžní úkol, který je určen vždy na příslušný školní rok a je publikován na www.akc.cz. V případě, že nesplnil soutěžní úkol, nedosáhl bodového hodnocení, do celostátního kola nepostupuje.

V teoretické části představím také školu, ve které soutěž probíhá. Škola má 53 letou tradici, je moderně vybavena, splňuje náročné podmínky pro konání celostátních odborných soutěží. Podrobný popis školy tvoří samostatnou kapitolu.

Soutěžící žáci musí respektovat kritéria, podle kterých jsou hodnoceni. Hodnocení provádí 3-členná komise certifikovaných komisařů, jmenovaná AKC ČR.

- Soutěžní úkol určený pro příslušný školní rok podle bodového hodnocení
- Oblečení a společenské vystupování
- Respektuje pracovní podmínky pracoviště, kde soutěž probíhá
- Prezentuje výrobky připravené v rámci soutěžního úkolu včetně popisky

Soutěžící může získat na základě dosažených bodů umístění ve zlatém, stříbrném, bronzovém pásmu nebo diplom.

2.1.2 Praktická část

V praktické části vyberu žáky, kteří se zúčastnili soutěže a porovnávám žáky v dovednostech, které získali. Srovnání napomůže k optimalizaci (inovaci) stávajícího kurikula daného oboru, kde uvedu návrhy na jeho zlepšení.

Na základě dosažených výsledků, hodnocení a umístění, chci analyzovat dosavadní průběh z pohledu organizačního, vlastního průběhu soutěže, rozhovoru s hodnotiteli (komisaři).

2.1.3 Vyhodnocení

Závěry z bakalářské práce chci publikovat v odborném tisku – časopis FANY – INFO REVUE, Gastro and Report MINUTKA, vyvolat širokou diskuzi mezi odbornou veřejností, pedagogy jednotlivých škol, nadřízenými orgány ve věci zlepšení dosavadního stavu

v gastronomickém školství, zapojit se do pravidelné panelové diskuze konané po skončení soutěží v Regionálním kole.

Výsledky své práce chci doložit řadou příloh zaměřených na oficiální materiály vydané po skončení Regionálního kola, soutěžní tabulky, srovnání pořadí jednotlivých škol dle umístění nejlepších žáků, ale chci také přispět, především svými náměty ke zlepšení situace v odborném gastronomickém školství.

Součástí mé práce budou přiložené soutěžní tabulky, názory jednotlivých hodnotitelů s doporučujícím závěrem na zlepšení a příslušná fotodokumentace.

3 Teoretická část

3.1 Problematika současného učňovského školství

3.1.1 Současný demografický vývoj v České republice

Klesající počet žáků odcházejících ze základních škol se výrazně dotkl zejména oborů vzdělání s výučním listem. Tato zkušenost přetrvává již několik let, přestože absolventi vzdělávání s výučním listem jsou na trhu práce velmi žádaní (NÚOV, 2014).

3.1.2 Současná situace v České republice a v regionu Praha

V současné době je v České republice 163 škol vyučujících gastronomické obory. Zde by však bylo na místě položit si otázku: Existuje opravdu tolik kvalitních pedagogů, včetně učitelů praktického vyučování, a tedy dostatek vzorů, ke kterým by žáci mohli vzhlížet (Minutka, 2013).

Z učebních oborů s výučním listem je v Praze největší zájem o obor kuchař – číšník. Poslední dobou je také zvýšený zájem o obor cukrář.

Dalším problémem je již samotný systém odborného školství jako takový (NÚOV, 2014).

3.1.3 Problémy středního odborného vzdělávání v gastronomii

Střední odborné vzdělávání musí připravit mladého odborníka na všechny základní činnosti v restauračním a hotelovém provozu. Tomu jsou někdy střední odborné školy a učiliště hodně dlužny (Minutka, 2013). Celá škála studijních a učebních oborů v gastronomii je zbytečně široká. Podstata je kvalita práce, nikoli titul na výučním listě. Ze strany zaměstnavatelů převažuje zájem o řemeslně lépe připravené absolventy učebních oborů.

Dalším problémem se jeví, že stále není doceněn význam znalosti a výuky jazyků (NÚOV, 2014).

3.1.4 Učňovské školství z pohledu státu

Učňovské školství je ze strany státu vnímáno jako drahé. Uční se potřebují vyučit řemeslu na drahých strojích, které jsou napájeny stále dražšími energiemi. Vzdělávání učňů tak stojí nesrovnatelně víc, než například vzdělávání gymnazistů (NÚOV, 2014).

3.1.5 Projekt Řemeslo žije!

V březnu 2009 zahájilo HMP (hlavní město Praha) projekt Řemeslo žije!, jehož cílem je přilákat více žáků do středních škol ke studiu oborů středního vzdělání s výučním listem. Etno projekt je připraven jak pro rodiče žáků, tak pro žáky samotné. Tento projekt prokazatelně navýšil počet zájemců o vzdělávání v oborech s výučním listem a magistrát v něm bude trvale pokračovat. Součástí projektu je i další vzdělávání učitelů praktického vyučování (NÚOV, 2014).

3.2 Nová závěrečná zkouška

Důležitým impulsem pro učňovské školství bylo zavedení nových závěrečných zkoušek. Nový model projektu Nová závěrečná zkouška 2 je jedním z nejvýznamnějších nástrojů, který v následujících letech ovlivní vzdělávání mnohých budoucích držitelů výučního listu (NÚOV, 2014).

Pro každý obor vzniká jednotné zadání. Na přípravě těchto zkoušek se podíleli pedagogové ze středních škol, odborníci z praxe i zaměstnavatelé (Kotrba, 2011). A právě na základě oboru vzdělání kuchař, cukrář dostaly školy možnost využít v rámci závěrečné zkoušky samostatnou odbornou práci. Samostatné odborné práce představují novinku, která souvisí se sjednocováním závěrečných zkoušek. Tato práce má dát žákům příležitost prokázat celkovou znalost určité odborné problematiky, ukázat jejich samostatnost, tvořivost a schopnost prezentace výsledků jejich práce. Tím, že závěrečné zkoušky budou více zaměřeny na praxi, by absolventi měli lépe obstát i na trhu práce (NÚOV, 2014).

Například u kuchařů může být tématem například rodinná oslava v trendu zdravé výživy. Žák nejdříve navrhne slavnostní menu, určí kolik a jakých surovin bude potřeba, vykalkuluje cenu a popíše postup práce (Salač, 1996). Potom navrhne a zdůvodní úpravu pokrmů na talíři, výběr příloh a nápojů. Při praktické zkoušce žáci obvykle dostanou za úkol provést nebo vyrobit to, co teoreticky popsali a samostatné odborné práci a svůj postup obhajují před zkušební komisí (Řešátko, Nodl, 1993).

3.2.1 Uplatnění vyučených absolventů na trhu práce

U oborů skupiny Gastronomie, hotelnictví, turismus je v současné době míra nezaměstnanosti pro všechny kategorie středního vzdělání nadprůměrná, na čemž má svůj podíl oblíbenost těchto oborů a tím i vysoký počet absolventů (Úřad práce, 2015). Nejvyšší je u absolventů středního vzdělání s výučním listem a středního vzdělání a maturitou a odborným výcvikem. Míra nezaměstnanosti u učebního oboru s výučním listem kuchař – číšník byla v roce 2012 17,8%. Oproti předchozímu roku míra nezaměstnanosti u tohoto oboru mírně klesla, a to o 2,3% (NÚOV, 2014).

3.2.2 Kompetence absolventa

Ovládat technologii přípravy pokrmů

- základní technologické postupy přípravy běžných pokrmů jak české, tak i mezinárodní kuchyně včetně expedice pokrmů a jejich estetickou úpravu
- využívat moderní technologické zařízení spojené s výpočetní technikou, s problematikou HACCP a BOZP.
- ovládat základy skladování potravin a nápojů především z hlediska ochrany a zdraví zákazníka (RVP pro obor vzdělávání 65-51-H/01 Kuchař-číšník, NÚOV, 2007).

Ovládat techniku odbytu /techniku obsluhy

- společenské vystupování a chování jako základní předpoklad pro vykonávání této profese
- ovládat zásady jednoduché / složité a slavnostní obsluhy, stejně tak i systémy obsluhy s přihlédnutím k daným podmínkám provozu
- dbát na estetiku, čistotu a kulturu prostředí (NÚOV, 2007).

Uplatňovat požadavky na trendy ve výživě

- definovat znalosti o výživě citací „kuchař je poloviční lékař“ – poukázat na vznik civilizačních chorob při nesprávném způsobu stravování
- dodržovat zásady racionální výživy především při sestavování jídelních lístků, diferenciaci stravování podle věkových skupin, povolání, znalost dietního stravování
- orientace v zahraničních kuchyních a využívání moderních trendů ve výživě (NÚOV, 2007).

Vykonávat odborné gastronomické a řídicí činnosti ve stravovacím provozu

- organizace a koordinace pracovních činností pracovních týmů
- ovládat chronologický postup návazných činností, příjem potravin, uskladnění, technologické zpracování, odbyt, sanitace, závěr
- zajištění nákupu vhodných potravin a surovin, organizovat odborné akce, ovládat kalkulaci cen a služeb, maximální hospodárnost provozu (NÚOV, 2007).

Vykonávat obchodně – podnikatelské aktivity

- znát základy fungujícího trhu nejen v domácích, ale i zahraničních podmínkách - jednotný trh EU
- orientace v nabídce služeb ve spolupráci s odbornými asociacemi, znalost regionálních produktů a jejich upřednostnění ve výrobě
- využívat marketingu jako nástroje řízení, ovládat základní operace spojené s prvotní evidencí, personalistikou, evidencí majetku
- využívat marketingu jako vhodného nástroje k prezentaci provozovny veřejného stravování, nabídka krajových, regionálních menu, propagace českých produktů – potravin a nápojů – současný trend
- využívat výpočetní techniku při tvorbě receptur, kalkulací, podnikových a obchodních písemností (NÚOV, 2007).

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

- chápat kvalitu jako nejdůležitější nástroj konkurenceschopnosti podniku, usilovat o nejlepší „jméno“ podniku, provozovny
- dodržování platných a stanovených standardů ve výrobě i odbytu, dbát na kvalitu procesů, výrobků i poskytovaných služeb (NÚOV, 2007).

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje

- poznat význam a účelnost vykonávané činnosti v souladu se zásadami dodržování ekologie v každodenní činnosti

- dbát na dodržování zásad odpadového hospodářství, druhotné suroviny, znečišťování prostředí a ovzduší
- zvyšovat co nejkratší procesy výroby a odbytu s ohledem na minimalizaci nákladů co nejvyšší ziskovosti naší činnosti (NÚOV, 2007).

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

- chápat bezpečnost práce (BOZP) jako základní princip péče o zdraví své i spolupracovníků, klientů a jako jednu z podmínek pro získání či udržení certifikátu podle příslušných norem (HACCP)
- dodržování všech epidemiologických, protipožárních předpisů na pracovištích, používat osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů
- ovládat a umět poskytnout první pomoc svým spolupracovníkům či hostům (NÚOV, 2007).

3.3 Úloha profesních organizací ve vzdělávání

3.3.1 Hospodářská komora České republiky

Hospodářská komora České republiky je významným orgánem, který se podílí na přípravě budoucích pracovníků nejen v oblasti gastronomie. Hospodářské komory byly obnoveny v devadesátých letech a mají oprávnění vyjadřovat se jménem zaměstnavatelských organizací k přípravě budoucích pracovníků. Hospodářská komora má také oprávnění provádět národní kvalifikační zkoušky, organizuje prestižní soutěžní akce spojené s udílením titulu „Nejlepší žák, student v oboru...“ (www.sektoroverady.cz/ustavene-sektorove-rady/sektorova-rada-pro-pohostinstvi-gastronomii-a-cestovni-ruch)

3.3.2 Sektorové rady

Sektorové rady sdružují odborníky z jednotlivých oblastí našeho národního hospodářství, odrážejí skutečné potřeby, jsou zdrojem informací pro Národní soustavu povolání (NSP) a Národní soustavu kvalifikací. Od roku 2010 působí sektorová rada pro pohostinství gastronomii a cestovní ruch.

(www.sektoroverady.cz/ustavene-sektorove-rady/sektorova-rada-pro-pohostinstvi-gastronomii-a-cestovni-ruch)

3.3.3 Renesance cechů – profesní společenstva

Potěšitelná je skutečnost, že některé pozitivní prvky cechovních tradic v současných podmínkách ožívají. Moderní podoba vandru je například zahraniční studijní mobilita studentů. Profesní společenstva jsou pokračovateli cechovních tradic v nových podmínkách. V oboru gastronomie působí tato profesní společenstva:

- Asociace kuchařů a cukrářů České republiky (AKC)
- Společenstvo cukrářů České republiky
- Asociace číšníků České republiky
- Česká asociace barmanů
- Asociace sommelierů České republiky

Profesní společenstvo je ze zákona garantem oboru, v němž působí z hlediska vzdělávání a odborné způsobilosti, přičemž má právo:

- navrhnout přesné podmínky rekvalifikace v oboru
- navrhnout a jmenovat své zástupce a členy do zkušebních komisí pro mistrovské, závěrečné a jiné zkoušky

Účastnit se dohledu nad vzděláváním v učebních oborech, navrhnout osnovy ve svém oboru, organizovat vzdělávání a zabezpečovat podmínky pro získání odborné způsobilosti podnikatelů a jejich zaměstnanců.

(www.sektoroverady.cz/ustavene-sektorove-rady/sektorova-rada-pro-pohostinstvi-gastronomii-a-cestovni-ruch)

3.4 Okruhy vzdělávání žáků ve výrobě a odbytu v gastronomii

3.4.1 Tabulky

Tabulka č. 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního a odbytového střediska z hlediska jeho funkce a vybavení- organizuje a koordinuje činnosti při výrobě pokrmů a jejich odbytu, ovládá organizaci práce- pracuje s technickým a technologickým zařízením- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanoví způsob obsluhy- zná principy logistiky	<p>1 Výrobní a odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none">- rozlišení výrobních středisek a jejich členění- základní vybavení a rozlišení odbytových středisek- inventář nutný k provozní činnosti- organizace práce ve výrobě a v odbytu, koordinace činností výrobního a odbytového střediska

Zdroj: RVP pro obor vzdělávání 65-51-H/01Kuchař – číšník (2007)

Tabulka č. 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou - ovládá zbožíznalství - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin a zásady hospodárnosti - použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání - ovládá postupy přípravy běžných pokrmů z masa včetně příloh, bezmasých pokrmů, polévek, omáček, teplých i studených předkrmů a výrobků studené kuchyně a připraví je - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - připraví typické národní pokrmy - zná technologii přípravy dietních pokrmů - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - je připraven pracovat s novými technologiemi 	<p>2 Příprava pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava a předběžná úprava potravin - tepelné úpravy pokrmů - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů, zaměření na české potraviny - nápoje, jejich rozdělení, význam - technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů - nové trendy v gastronomii - česká a regionální kuchyně - mezinárodní kuchyně, tradice - příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách - pracovní činnosti v cateringových společnostech

Zdroj: RVP pro obor vzdělávání 65-51-H/01Kuchař – číšník (2007)

Tabulka č.3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb - pracuje se standardním i speciálním vybavením stravovacích zařízení při různých společenských příležitostech - sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti, zvolí vhodnou formu odbytu - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování - zná způsoby vyúčtování s hostem a objednatelem, nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou - rozlišuje druhy slavnostních hostin, sestaví scénář slavnostní hostiny - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a umí ho vhodně používat podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje a ošetřovat ho 	<p>3 Obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - formy a pravidla obsluhy - jídelní a nápojové lístky, menu - základní společenská a profesní pravidla - zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny - příprava a údržba pracoviště - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze - slavnostní hostiny a společenské akce - sestavování jídelního a nápojového lístku, stravovací zvyklosti cizinců - složitá forma obsluhy - francouzský systém obsluhy - práce u stolu hosta, dokončování pokrmů, servis - pracovní činnosti v cateringových společnostech

Zdroj: RVP pro obor vzdělávání 65-51-H/01Kuchař – číšník (2007)

3.5 Asociace kuchařů a cukrářů

„Asociace kuchařů a cukrářů České republiky o.s. je dobrovolnou nepolitickou organizací, která navázala v roce 1990 na činnost cechovního spolku, který byl pod názvem „Svaz kuchařů“ založen už v roce 1903. Sdružuje převážně kuchaře a cukráře pracující v hotelech, restauracích a v účelovém stravování, stejně jako odborné učitele, studenty a další pracovníky a firmy z oboru gastronomie. Má aktivní regionální pobočky v devíti krajích republiky“ (www.akc.cz/www.eshopakc.cz).

3.5.1 Odborné informace – vzdělávání – zábava

„AKC ČR organizuje pro své členy gastronomické akce, odborné přednášky, semináře, tréninky, mezinárodní soutěže, výstavy a další kulturní a charitativní akce“ (www.akc.cz/www.eshopakc.cz).

VÝHODY ČLENSTVÍ V AKC ČR

- Budete součástí profesní organizace v ČR
- Rozšíří se vám možnost získávání odborných informací a možností dalšího vzdělávání v oboru
- Jako člen AKC ČR budete pravidelně a zdarma dostávat odborný časopis GASTRO REPORT MINUTKA
- Členům AKC ČR jsou poskytovány slevy na akce, semináře, pořádané AKC ČR, stejně tak na některé služby a výrobky partnerů AKC ČR. (www.akc.cz/www.eshopakc.cz)

3.6 Představení společnosti BIDVEST

Změna společenského systému v letech 1989/1990 umožnila vstup na český trh zahraničním kapitálovým společností. Dochází k určité „renesanci“ oborů, mění se systém hospodářství, probíhá privatizace, uvolňují se hranice, lidé začínají cestovat a objevovat svět. Tyto změny se odráží i v oblasti gastronomie, kdy v roce 1990 začíná na stadionu Tatra Smíchov v Praze 5 doslova jediný člověk zastupovat v tehdejším Československu dánské NOWACO, které expanduje téměř do celého světa. Za 25 let působení prochází společnost

řadou organizačních změn, které vyústily v současný název BIDVEST. Hlavním sídlem se stávají Kralupy nad Vltavou. Za posledních 17 let patří firma k největšímu celoplošnému distributorovi potravin v ČR, aktuálně je partnerem 20 000 gastronomických provozů a více jak 12 000 maloobchodních jednotek. Za rok distribuje více jak 155 000 tun potravin, celková kapacita skladů činí 38 000 palet. V portfoliu firmy se jedná o zmražené potraviny, chlazené, suché (koloniální) zboží (Bittermann, 1968). Úzce spolupracuje na těchto činnostech více jak 1 600 lidí (www.bidvest.cz).

Vedle logistiky potravin se zabývá ve své činnosti také výrobou a distribucí potravin. Mezi nejvýznamnější komodity patří výroba zmrzliny Prima, zmrazená zelenina, zmrazené hotové jídla, stejně tak i zmrazené pečivo, listové těsto, prezentace čerstvého masa a polotovarů spojená s prodejem. Zboží a příprava hotových jídel se zajišťuje ze čtyř dep – Kralupy nad Vltavou, Opava, Velké Meziříčí a Plzeň – Dýšov (Runštuk, 2007).

Od roku 2009 patří tato společnost k mezinárodní skupině BIDVEST, která působí na pěti kontinentech.

Vedle svého základního poslání propaguje firma zdravý životní styl, různé formy workshopu, zdravého stravování, působí svojí činností na zdraví životní styl (Anderle, Schwarz, Borůvková, Štěpánková, 1999).

Značnou finanční položku věnuje na další vzdělávání gastronomických pracovníků formou odborných přednášek, ukázek, přednášek ve vlastním gastronomickém (kuchařském) studiu v Kralupech. Je sponzorem regionálních kol a národního kola GASTRO-JUNIOR CUP (www.bidvest.cz).

3.6.1 Gastronomické aktivity firmy BIDVEST

Inovace a vzdělávání v gastronomii. Tak lze označit významnou činnost společnosti BIDVEST, která se stala v posledních letech lídrem nejen v logistice, sortimentní nabídce pro profesionální kuchyně všech kategorií, ale i v profesním vzdělávání nejen svých zákazníků, ale především partnerem všech gastronomických škol. V České republice především svojí účastí a sponzorováním regionálních kol a národního kola soutěže v oboru kuchař – cukrář – číšník pod názvem Gastro Junior Bidvest Cup (www.akc.cz).

Neobyčejnému zájmu diváků se těší tzv. „Bidvest TOUR s označením ročníku“. Ukázky vaření špičkových mistrů kuchařů známých z České televize, ze špičkových hotelů, ale i ze zahraničí, byly sledovány s velkým zájmem. Návštěvníci prezentací, a to široká i odborná veřejnost, se seznámí s posledními moderními trendy přípravy pokrmů, různými finesy, zkušenostmi aj. (Vaněk, 2011).

Špičkoví kuchaři jako Jan Punčochář, Zdeněk Pohlreich, Radek Šubrt, Marek Svoboda z Gastro týmu Bidvest nejen předváděli, ale odpovídali na řadu dotazů spojených s přípravou pokrmů, doporučení, dotazy na správný životní styl aj. Návštěvníci prezentací nemuseli jenom poslouchat a dívat se na práci velmi „šikovných rukou“ kuchařů, ale hned po skončení show mohli zamířit k ostatním členům Gastro teamu Bidvest a všechna představená jídla degustovat. Díky těmto akcím získávají návštěvníci přehled o špičkových potravinách, dodavatelích aj., kteří prezentují nejen naše krajové a regionální suroviny, ale i zahraniční značky (Minutka, 2014).

Bidvest FOODSERVICE podporuje a sponzoruje řadu projektů, které usilují o pozvednutí úrovně tuzemské gastronomie. Zde je nezastupitelné místo především v gastronomických školách. Vzdělávání mladých talentů, žáků středních gastronomických odborných škol, a soutěže jako GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP jsou nedůležitější pro českou gastronomii v budoucnu. Partnerství a spolupráce s organizacemi jako AKC ČR, AHR (asociace hotelů a restaurací) a dalšími jsou základem pro konání těchto soutěží, vzorem a inspirací. Podpora a komunikace s partnery je pro firmu BIDVEST inspirací pro zařazování nových výrobků a jejich uvádění na trh (Fanyinfo revue, 2013).

Vedoucí Gastro studia BIDVEST Kralupy nad Vltavou, Bc. Marek Svoboda, certifikovaný mezinárodní rozhodčí gastronomických soutěží a viceprezident AKC ČR říká, že se mu velice líbí projekt „Kulinářské umění“, což je vzdělávací portál pro studenty, profesionály i hobby kuchaře. Není to primárně o receptech, ale o tom jak pracovat s kvalitní surovinou tak, aby si každý osvojil správné použití a uměl si vytvořit vlastní recepty (Minutka, 2013).

Společnost BIDVEST rozvíjí další aktivity formou pořádání odborných seminářů především pro odborníky a žáky škol. Velká část těchto akcí probíhá v Gastrostudiu ve střední škole hotelnictví a gastronomie v Klánovicích, Praze 9. Velkou roli zde hraje osobnost lektora, jeho představení žákům – budoucím profesionálním odborníkům v gastronomii. Svou

významnou roli zde hrají i sociální sítě a návštěvnost propracovaného webu BIDVEST (Kulinářské umění 2014).

Uzavřeme-li tuto kapitolu zahrnující aktivity společnosti BIDVEST, můžeme konstatovat, že společnost chce být opravdovým partnerem kuchařů.(www.bidvest.cz).

4 Praktická část

4.1 Popis střední školy hotelnictví a gastronomie Praha

Název školy :	Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.
Adresa :	Slavětínská 82, Praha 9 - Klánovice
Právní forma :	společnost s ručením omezeným
Zřizovatel :	Svaz českých a moravských spotřebních družstev(www.scmsd.cz)

Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha oslavila kulaté padesáté narozeniny v roce, který je významný pro družstevní hnutí nejen v České republice, ale v celém světě. Organizace spojených národů vyhlásila rok 2012 Mezinárodním rokem družstev a vyjádřila tak svou podporu rozvoji a úloze družstevní formy podnikání v ekonomikách všech států.

První školní rok výuky budoucích odborníků v gastronomii v tehdejší Odborném učilišti a vývojovém podniku Krajského svazu spotřebních družstev začal netradičně 1. listopadu 1962. Do vínku dostala nová škola budovu bývalého hotelu Wágner. Další školní a ubytovací pavilony byly budovány svépomocí za vydatné pomoci pracovníků spotřebních družstev Středočeského kraje, zaměstnanců učiliště a učňů.

Koncepce výuky prošla v průběhu let řadou změn. Vedle gastronomů například připravovalo učiliště nějaký čas také aranžéry. Usnesením Krajského obchodního soudu v Praze získala škola v srpnu 1999 nejen nový název Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD Praha, s.r.o., ale rozšířily se i původní učební a později studijní obory. Vedle oborů kuchař a číšník přibýly hotelnictví a turismus. Dnešní název Střední škola

hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. nese škola od roku 2006. Aktuálně nabízí tři čtyřleté obory s maturitou – hotelnictví, gastronomie a cestovní ruch, tříletý obor kuchař-číšník ukončený výučním listem a dvouleté nástavbové studium s maturitou v oborech gastronomie a podnikání.

Veškeré vyučování probíhá formou denního studia. Za výuku na této soukromé škole se platí školné ve výši 11 – 18 tisíc za rok diferencovaně podle oborů. Všechny obory jsou zaměřené na propojení teorie a praxe. Praktické vyučování žáků probíhá na různých pracovištích. I přes pokles žáků, projevující se slabými ročníky, se škole daří naplňovat všechny obory.

Škola je partnerem projektu **JASA „Jazykové souvislosti angličtiny a němčiny“**, který ve spolupráci s Gymnáziem J.Gutha-Jarkovského zahájila 1.3.2010. Škola nabízí žákům možnosti krátkodobých (2-3 týdenních) i dlouhodobějších (1-3měsíčních) výměnných pobytů do zahraničí. V rámci krátkodobých pobytů se konkrétně jedná o Norsko, Německo a Francii, v rámci dlouhodobějších pobytů pak o Německo, Francii a Itálii. Škola také umožňuje exkurze či poznávací odborně zaměřené pobyty například do Itálie, na veletrh Lipsko (gastronomický veletrh) a po stopách EU (Brusel). Škola se zapojuje do programů Leonardo da Vinci, FM EHP NORSKA a TANDEM.

Zahraničními partnery školy jsou Storhamar videregaende skole Hamar, Schildkröte Berlin, Hotelfachschule Hamburg, Arbeit und Leben Hamburg a ZIHOGA Bonn.

Ve škole se nachází gastronomické muzeum založené nestorem školy PaedDr.. Václavem Šmídem. Jedná se o jednu místnost, kde jsou zasklené skříně s exponáty o gastronomii, nauce o labužnictví a kuchařském umění.

Významnou úlohu v rámci navazování partnerství má zřizovatel školy Svaz českých a moravských spotřebních družstev, který garantuje moderní materiální a technické vybavení školy, čímž zvyšuje také její odbornou úroveň. Velice významná je role zřizovatele při navazování sociálních kontaktů s různými odborníky, institucemi či dalšími sociálními partnery a tento způsob spolupráce se jeví dle vedení školy jako stěžejní.

Zřizovatel školy má pod sebou celkem 11 středních škol v celé České republice, čímž tvoří síť družstevních škol a zároveň zpětných vazeb v příbuzných oblastech odbornosti.

4.1.1 Představení kariérně nejúspěšnějších žáků školy

Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o., Klánovice připravila po dobu své existence řadu velmi dobrých a úspěšných odborníků pro hotelový a gastronomický obor. Mezi nejúspěšnější lze zařadit:

- Ing. Zdeněk Juračka: předseda Svazu českých a moravských spotřebních družstev a viceprezident Svazu obchodu a cestovního ruchu, předseda asociace a člen rady významných institucí domácích i zahraničních
- Jakub Mejstřík: absolvent roku 1997, nyní působí v USA, pracuje v gastronomickém týmu v Bílém domě u prezidenta Baracka Obamy
- Ing. Libor Mašek: vedoucí pracovník firmy NESTLÉ ČR
- Vlastimil Stuparič: Kuchař roku (první vítěz této soutěžní přehlídky), vedoucí Národního Seniorského a Juniorského týmu, nositel titulu „Rytíř francouzské gastronomie“
- Jiří Král: Kuchař roku, šéf kuchyně restaurantu /Aurole/ , vedoucí Národního týmu AKC ČR držitel mnoha gastronomických ocenění, účast v televizních pořadech Kuchařská pohotovost aj.
- Norbert Hojda: člen Národního týmu AKC ČR, šéfkuchař v předních pracovištích gastronomického provozu
- Milan Macháček: vítěz prestižních zahraničních soutěží, lektor odborných kursů např. Thajská kuchyně, přední šéfkuchař
- Mgr. Jiří Fejgl: působí ve funkci hospodáře – Ambasáda České republiky v Londýně, gastronomii provozoval a řídil v budově MZV v Praze
- David Král: (syn Jiřího Krále) obsadil druhé místo na prestižní soutěži Kuchař roku a řadě dalších odborných soutěží, zahraniční praxe v západních státech
- Michal Tretter: mistr světa v kategorii míšených nápojů, významná osobnost v barmanství, významný podnikatel v této oblasti

4.2 Popis GASTRO JUNIOR – BIDVEST CUP 2012/2013, 2013/14

4.2.1 Obecné informace

Regionální kolo Gastro Junior Bidvest Cup 2012/2013, 21. -22.11. 2012

Regionální kolo Gastro Junior Bidvest Cup 2013/2014, 16. -17.10. 2013

Organizátor: Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha s.r.o., Praha 9, Klánovice

Termín: 21. – 22. 11. 2012

Pověření: Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Asociace číšníků ČR

Soutěžní úkol: obor KUCHARĚ, garanti soutěže

Soutěžní úkol: obor CUKRÁŘ, garanti soutěže

Soutěžní úkol: obor ČÍŠNÍK, garanti soutěže

4.3 Popis zadání soutěžních úkolů z let 2012/2013, 2013/2014

4.3.1 Soutěžní úkol – obor kuchař 2012/2013

– Příprava 4 porcí moderního pokrmu s přílohami

v časovém limitu 45 minut.

Základní surovinou je vepřová pečeně s kostí bez panenky v kuchyňské úpravě (600 – 650 g). Tuto hlavní surovinu dodá generální partner

soutěže – společnost Bidvest Czech Republic (dříve NOWACO CZ).

Při samotné soutěži bude v tajném koši pět surovin, ze kterých si soutěžící vylosuje dvě suroviny. Ty poté musí zpracovat do soutěžního pokrmu. Po vylosování tajných surovin může soutěžící konzultovat danou recepturu se svým trenérem. Zpracování tajné suroviny do pokrmu je nedílnou součástí hodnocení soutěžícího. Seznam tajných surovin nebude pro regionální kola předem uveřejněn z důvodu respektování kuchařských pravidel WACS.

Zajišťování surovin:

- doplňkové suroviny si zajistí soutěžící sám
- tajné suroviny ze spotřebního koše zajistí organizátor soutěže

Ústně :

si soutěžící připraví odpovědi na otázky, které zodpoví po skončení soutěžního úkolu.

Otázky :

1. Jaké tajné suroviny jste použil?
2. V jakém množství byly použity Vámi zvolené suroviny?
3. Jak jste je upravil a jak jste je kombinoval s dalšími surovinami ?

Informace k zadání soutěžního úkolu :

- soutěžní úkol je stanoven se snahou vytvořit cenově přijatelný pokrm a přispět ke správnému technologickému zpracování vepřového masa
- zpracování tajných surovin do soutěžního pokrmu navazuje na trend v mezinárodních soutěžích a přispívá i k větší objektivitě při hodnocení soutěžícího
- soutěžící předloží ke kontrole občanský a zdravotní průkaz, bez kterých nebudou k soutěži připuštěni
- vlastní jídelní inventář je možné použít pouze pro porci určenou pro prezentaci. Talíře na porce určené k hodnocení zajistí pořadatel a budou pro všechny soutěžící stejné. Doporučujeme soutěžícím, aby si vzali i inventář, který můžou použít na zpracování tajných surovin
- na přípravu před soutěžním vystoupením je k dispozici stůl, kde si soutěžící může připravit svůj inventář. Rozumí se tím vybavení kuchařského náčiní, koření, doplňkových ingrediencí, sestavení mixeru atd. Na tomto pracovišti se nesmí začít pracovat na soutěžním úkolu
- každý soutěžící má nově k dispozici jeden konvektomat a tři vařiče (sklo-keramika) po celou dobu soutěžního úkolu
- časový limit je možné překročit o 5 minut (každá minuta= 1 trestní bod), potom bude soutěžící diskvalifikován

- po skončení soutěžního úkolu má soutěžící maximálně pět minut na úklid pracoviště jeho předání dalšímu soutěžícímu
- není povoleno přinést s sebou hotové, předpřipravené suroviny (krájené, strouhané atd) nebo ozdoby, předem jsou povoleny následující přípravy:
 - zelenina, houby, ovoce – omyté, oloupané a očištěné, ale ne jinak upravené (např. nakrájené, marinované, blanšírované atd)
 - brambory – omyté a oloupané
 - základní koncentrované vývary a masové šťávy (vakuované, nedochucené)
 - listové těsto a těsto na přípravu domácích těstovin
 - členům poroty je vyhrazeno právo degustace jednotlivých komponentů již během soutěžního úkolu a před podáváním

Součástí zadání úkolu jsou upravené základní propozice a plánec nového moderního studia, které splňuje kritéria WACS.

Soutěžní úkol – obor kuchař 2013/2014

Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu s přílohami

v časovém limitu 45 minut.

Ve 21. ročníku (regionální kola) si soutěžící bude

v y b í r a t z e d v o u z á k l a d n í c h s u r o v i n .

V písemné přihlášce uvede název vybrané základní suroviny.

1. Základní surovina: **Treska obecná**, fileť s kůží (lat.: Gadus morhua) chlazená, 0,6- 1,2 kg/ks (země původu Norsko)
2. Základní surovina: **Mleté hovězí maso** – z části podplečí – Chudl roll, chlazené (plemeno Argus, země původu Kanada)

Každý soutěžící obdrží od technického komisaře 500g vybrané základní suroviny.

Hlavní suroviny dodá generální partner soutěže :

- společnost BIDVEST Czech Republic s.r.o.

Generální partner nabízí všem školám možnost dodání uvedených položek pro potřeby tréninku a to s 15% slevou oproti ceníku společnosti BIDVEST Food service. Zboží lze objednat u obchodních zástupců, na call centru (bidvest.cz) nebo na e-shopu www.mujbidvest.cz. U objednávky je nutné nahlásit, že se jedná o suroviny na soutěž.

Součástí soutěžního úkolu je zpracování dvou tajných surovin ze spotřebního koše, které si soutěžící vylosuje 20 minut před samotnou soutěží. Všechny tajné suroviny budou voleny tak, aby chuťově odpovídaly kombinaci ze základní surovinou.

Při samotné soutěži bude v tajném koši pět surovin, ze kterých si soutěžící vylosuje dvě suroviny. Ty poté musí zpracovat do soutěžního pokrmu. Po vylosování tajných surovin může soutěžící konzultovat danou recepturu se svým trenérem. Zpracování tajné suroviny do pokrmu je nedílnou součástí hodnocení soutěžícího.

Seznam tajných surovin nebude pro regionální kola předem uveřejněn z důvodu respektování pravidel kuchařských soutěží WACS.

Zajišťování surovin:

- doplňkové suroviny si zajistí soutěžící sám
- tajné suroviny ze spotřebního koše zajistí organizátor soutěže

Ústně:

soutěžící si připraví odpovědi na otázky, které zodpoví po skončení soutěžního úkolu.

Otázky:

1. V jakém množství byly použity Vámi zvolené suroviny?
2. Jak jste je upravil a jak jste je kombinoval s dalšími surovinami?

INFORMACE K ZADÁNÍ SOUTĚŽNÍHO ÚKOLU – REGIONÁLNÍ KOLO:

- Soutěžní úkol je sestaven se snahou vytvořit cenově přijatelný pokrm, a přispět ke správnému technologickému zpracování ryby nebo mletého masa,
- zapracování tajných surovin do soutěžního pokrmu navazuje na trend v mezinárodních soutěžích, a přispívá i k větší objektivitě při hodnocení soutěžícího,
- soutěžící předloží ke kontrole občanský a zdravotní průkaz, bez kterých nebudou k soutěži připuštěni,
- vlastní jídelní inventář je možné použít pouze pro porci určenou k prezentaci. Talíře na porce určené k hodnocení zajistí pořadatel a budou pro všechny soutěžící stejné. Doporučujeme soutěžícím, aby si vzali i inventář, který můžou použít na zpracování tajných surovin,
- na přípravu před soutěžním vystoupením je k dispozici stůl, kde si soutěžící může připravit svůj inventář. Rozumí se tím vybalení kuchařského náčiní, koření, doplňkových ingrediencí, sestavení mixeru atd. Na tomto pracovišti se nesmí začít pracovat na soutěžním úkolu,
- každý soutěžící má k dispozici jeden konvektomat a tři vařiče (sklo-keramika) po celou dobu soutěžního úkolu,
- časový limit je možné překročit o 5 minut (každá minuta=1 trestný bod), potom bude soutěžící diskvalifikován,
- časový plán:
 - 15' - vylosování soutěžního tajného koše, ústní příprava, sestavení názvu pokrmu, porada s trenérem (-kou)
 - 10' - příprava pracoviště a výběr surovin
 - 45' - příprava vlastního soutěžního úkolu

Součástí zadání úkolu jsou základní propozice a plánek studia INTERGAST a.s., které splňuje kritéria WACS.

4.3.2 Soutěžní úkol – obor cukrář – 2012/2013

Příprava 4 porcí teplého nebo studeného moučníku

za použití bramborového těsta
v časovém limitu 45 minut.

Základem moučníku musí být těsto připravené z vařených nebo syrových brambor.

Moučník musí obsahovat surovinu z tajného koše a je součástí tříchodového restauračního menu pro mezinárodní klientelu.

- Tajnou surovinu si soutěžící vylosuje 20 minut před zahájením soutěže
- Ústně si připraví odpovědi na otázky, které zodpoví po skončení soutěžního času

Soutěžní úkol – obor cukrář : 2013/2014

Příprava 4 porcí teplého nebo studeného ovocného moučniku

v časovém limitu 45 minut.

Hlavní součást moučniku je ovoce v jakékoliv úpravě. Moučník musí obsahovat dvě suroviny z tajného koše a je součástí tříchodového restauračního menu pro mezinárodní klientelu

4.3.3 Soutěžní úkol – obor číšník 2012/2013

a) Příprava teplého moučniku s povinným oloupaním jablka a jeho další úpravou pro 2 osoby včetně servisu před zraky hostů

b) Podávání šumivého vína k teplému moučniku pro 2 osoby včetně servisu

Suroviny víno a inventář na přípravu a provedení obou ukázek – vlastní

c) Jazyková zkouška

komunikace s hostem v jazyce anglickém, německém nebo ruském po skončení soutěžních úkolů

Soutěžní úkol – obor číšník 2013/2014

a) Příprava 2 porcí aperitivního nebo 2 porcí sugestivního koktejlu včetně servisu před zraky hostů

b) Příprava studeného předkrmu dle trendů současné gastronomie pro 2 osoby včetně servisu před zraky hostů

Suroviny a inventář na přípravu ukázek – vlastní.

c) Jazyková zkouška

- komunikace s hostem v jazyce anglickém, německém nebo ruském po skončení soutěžních úkolů

4.4 Organizační zajištění soutěže

4.4.1 PROGRAM

07:00 – 08:00 Registrace, odevzdání přípravy

07:45 Školení Intergast

08:00 – 08:30 Slavnostní zahájení

Moderátor soutěže: PhDr. Olga Vomáčková

Zahájení soutěže: garant soutěže – prezident AKC ČR

Čestné předsednictvo garantů soutěže:

Předseda Asociace číšníků České republiky

starosta Klánovic (záštita)

jednatel škol SČMSD (záštita)

předseda komise kuchařů + předsedkyně komise cukrářů

předseda komise číšníků

manager AKC

ředitel soutěže

program:

08:30 Zahájení soutěže

11:30 – 14:00 Oběd

17:30 – 18:30 Vyhlášení výsledků + občerstvení

Odpolední vyhlášení výsledků může být časově pozměněno v souvislosti s časovým posunem soutěže. O změnách bude v průběhu dne informovat moderátorka soutěže.

Vyhlašování:

Pořadí osob uvádí moderátorka PhDr. Olga Vomáčková

- prezident AKC ČR
- předseda Asociace číšníků České republiky
- zástupce generálního partnera BIDVEST CZECH REPUBLIC s.r.o.
- PhDr. Ludvík VOMÁČKA, CSc - jednatel škol SČMSD
- komisaři všech oborů – vyhlášení a předání cen jednotlivým soutěžícím
- PhDr. Olga VOMÁČKOVÁ - závěr

Organizační schéma, rozmístění jednotlivých soutěžních disciplín, logistické zajištění soutěže v roce 2012/2013 a 2013/2014

Tabulka č. 4

VESTIBUL	Registrace + Informace + šatna	Reimarová Hana Opletalová Iveta Červenková Radka
ŠKOLNÍ JÍDELNA	Číšnické studio Číšnická přípravná (malá jídelna)	Tuláčková Martina
	Cukrářské studio Cukrářská přípravná (laboratorní kuchyň)	Sosnovská Alena
	Kuchařské studio Kuchařská přípravná (gastrostudio)	
	Komisaři K +C	Sosnovská Alena
SALÓNEK ŠkJ	Stravování	Šmidt Jiří
15 + VIP	Kavárna (provoz od 7,00) + zasedačka VIP	Tuláčková Martina
ŠKOLNÍ JÍDELNA	Slavnostní vyhlášení	Sosnovská Alena Tuláčková Martina

		Šmidt Jiří
KUCHYŇ ŠkK		Příbylová Lada Vomáčka Jakub
Pořadatelé dvůr	Organizace parkování + Případné stěhování	Gerstner Radek Hošek Zdeněk
Ostatní	Technika + diplomy	Matoušek Václav
	Sčítací komisař	Vašmucius Václav
	Moderování	Vomáčková Olga
	Úklid	Veselá Eliška
	Zdravotník	Melnická Helena
Muzeum		Šmíd Václav

Zdroj: Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha s.r.o., Praha 9, Klánovice

4.5 Hodnocení soutěžních úkolů

Hodnotitelské komise oborů kuchař a cukrář – Regionální kola :

3 komisaři za obor kuchař

3 komisaři za obor cukrář

V národním kole jsou u každého oboru pětičlenné /finále/ (každá komise má svého předsedu) + jeden časoměřič. Komise je složena z předních odborníků v gastronomii. Ostatní členy hodnotitelských komisí deleguje AKC ČR. Propozice sestavuje předseda každé komise, schvaluje soutěžní sekce AKC ČR. Předsedové komisí zodpovídají rovněž za tvorbu hodnotitelských tabulek. Výsledná tabulka s bodovým hodnocením bude zveřejněna na webových stránkách www.akce.cz.

Hodnotitelská komise oboru číšník – viz samostatné propozice

Sumarizace bodového hodnocení komisařů:

Probíhá elektronicky (odděleně sčítacím komisařem jmenovaným organizátorem. Nejnižší a nejvyšší hodnocení komisařů se škrtná. Ocenění (zlaté, stříbrné, bronzové, diplom) každého soutěžícího bude zveřejněno na vývěsce krátce po zhodnocení soutěžního úkolu a provedení sumarizace.

Přerušeni soutěžního úkolu

Časoměřič zastaví čas při zranění soutěžícího, a to maximálně na dobu 5 minut. Pokud soutěžící nemůže pokračovat do uplynutí této doby, musí odstoupit. Po ošetření rozhodnou o pokračování v soutěži komisaři.

Při selhání nebo nefunkčnosti techniky je nárok na přerušeni času, při délce přerušeni více než 5 minut (nezaviněné soutěžícím), může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu. Dobu začátku určí komise.

Diskvalifikační podmínky

Všichni soutěžící:

- nerespektování hygienických zásad
- nevhodná úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení
- nevhodné chování, chybějící zdravotní a občanský průkaz
- pozdní nástup na pracoviště

Obory kuchař a cukrář:

- překročení časového limitu o více než 5 minut
- použití dovezených, předem připravených polotovarů výrobků mimo povolené zadání

4.6 Kritéria soutěže

Oblečení a úprava:

Pracovní oblečení a úprava zevnějšku soutěžících musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování a u oboru číšník odpovídající

pracovníkům v obsluze. Soutěžícím je povoleno na pracovním oblečení pouze logo s názvem školy, popřípadě jméno soutěžícího a startovní číslo. Při slavnostním vyhodnocení doporučujeme společensko-pracovní oblečení.

Písemná příprava:

Písemnou přípravu a kalkulaci odevzdají soutěžící ve dvou provedeních v den soutěže asistentkám jednotlivých oborů. Písemnou přípravu nezasílejte předem, ale odevzdejte asistentkám!

Seznámení s pracovištěm:

Po nástupu každé skupiny soutěžících proběhne seznámení s pracovištěm včetně zaškolení na technickém vybavení. Žáci současně předloží osobní doklady a zdravotní průkazy pracovníků v potravinářství.

Pracovní podmínky:

Každý soutěžící bude mít vlastní inventář a pomůcky podle potřeb soutěžního úkolu včetně gastronádob do konvektomatu. Organizátor zajistí bílé klubové talíře na prezentaci výrobků oborů kuchař a cukrář. Soutěžící použijí na tři porce tyto jednotné talíře, pro prezentaci na výstavním stole mohou soutěžící použít vlastní talíř.

Soutěžící oboru číšník použijí pouze vlastní inventář.

Prezentace výrobků – popiska:

Soutěžní výrobky všech oborů budou vystaveny k prezentaci.

Soutěžící připraví k vystaveným výrobkům informační stojánek s názvem výrobku, s uvedením jména soutěžícího a školy (formát A4 přeložený na polovinu tak, aby popis byl formátu A5).

4.7 Výsledky soutěže

Výsledky v oboru KUCHAR – Regionální kolo 2012/2013 (pořadí určeno do 5. místa)

Tabulka č. 5

Jméno	Škola	Body	Pásmo	Pořadí
Sosna Martin	SPV Inter.Continental Praha	269	Zlaté	1.
Horák Jan	Soukromá HŠ Bukaschool Most	265	Zlaté	2.
Pokorný Vladislav	SŠHG International Praha	258	Zlaté	3.
Kábrtová Sandra	SŠ hotelnictví Hronov	257	Zlaté	4.
Vendling Pavel	SOŠ a SOU Polička	249	Zlaté	5.

Zdroj: Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha s.r.o., Praha 9, Klánovice

Výsledky v oboru KUCHAR – Regionální kolo 2013/2014 (pořadí určeno do 5. místa)

Tabulka č. 6

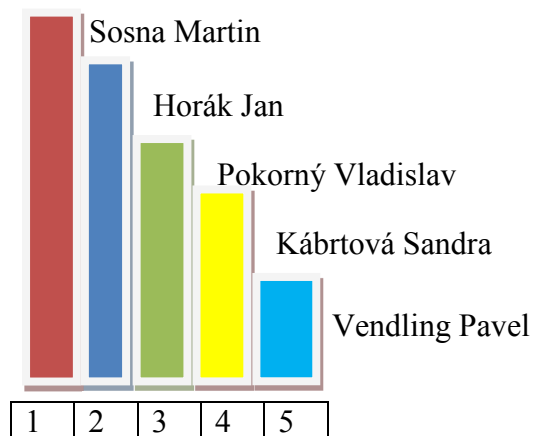
Jméno	Škola	Body	Pásmo	Pořadí
Horák Jan	Soukromá HŠ Bukaschool Most	381	Zlaté	1.
Týč Ondřej	SPV Inter.Continental Praha	372	Zlaté	2.
Prant Jiří	SŠ řemesel Děčín	356	Zlaté	3.
Vendling Pavel	SOŠ a SOU Polička	351	Zlaté	4.
Kábrtová Sandra	SŠ hotelnictví Hronov	331	Zlaté	5.

Zdroj: Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha s.r.o., Praha 9, Klánovice

Umístění 5 nejlepších v oboru KUCHARŮ

Regionální kolo 2012/13

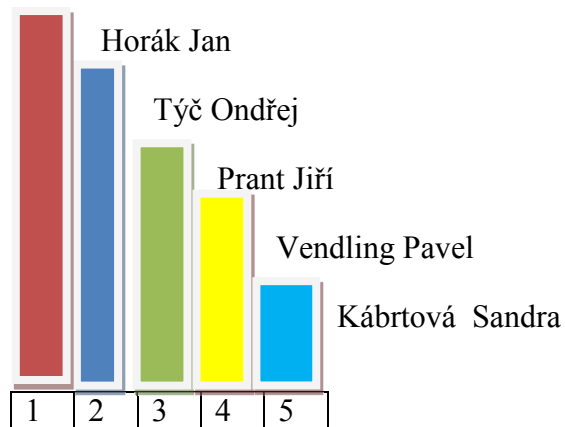
Graf č. 1



Zdroj: Sosnovská

Regionální kolo 2013/14

Graf č. 2

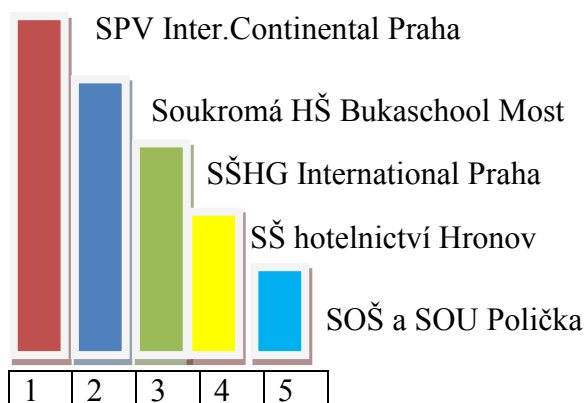


Zdroj: Sosnovská

Pořadí jednotlivých škol umístěných v roce 2013 a 2014 s ohledem na umístění pěti nejlepších soutěžících v oboru KUCHAR – pořadí dle umístěných žáků školy

2012

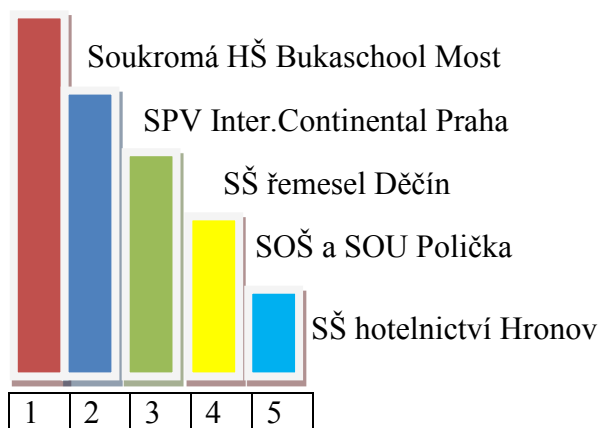
Graf č. 3



Zdroj: Sosnovská

2013

Graf č. 4



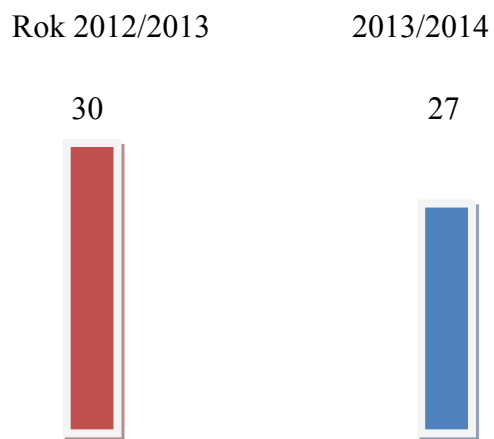
Zdroj: Sosnovská

Výsledky a diskuze:

Souhrnné zhodnocení výsledků v oboru KUCHAR v Regionálním kole

Počty přihlášených škol:

Graf č. 5

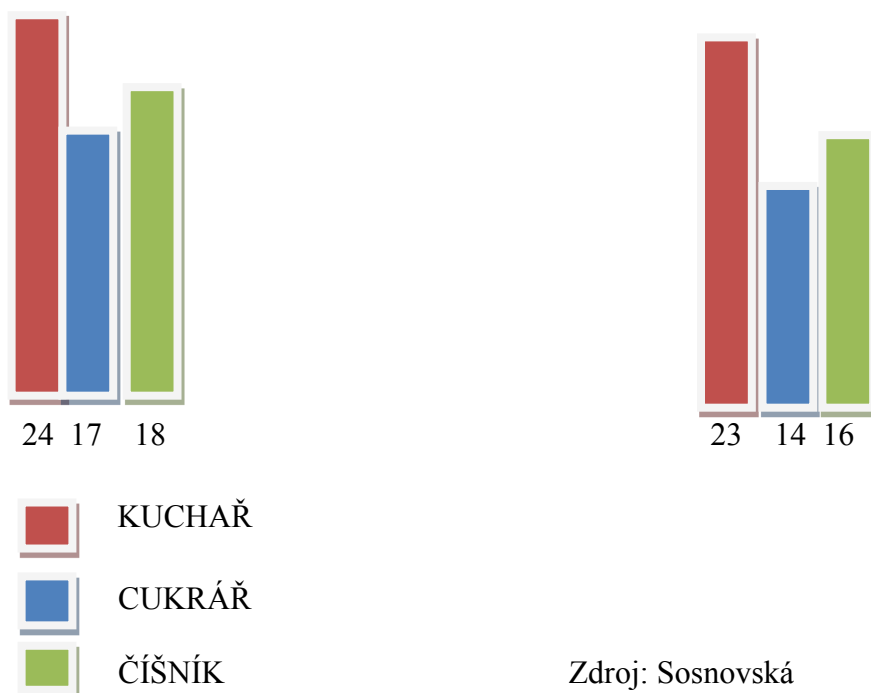


Zdroj: Sosnovská

Počty přihlášených žáků do jednotlivých kategorií

Graf č. 6

Kuchař – Cukrář – Číšník



Zdroj: Sosnovská

Pořadí nejúspěšnějších gastronomických škol v soutěži :

GASTRO-JUNIOR BRNO – BIDVEST CUP

V letech 2010-2014

Tabulka č. 7

	Název školy	Sídlo	zlato	stříbro	bronz
1	SHŠ Bukaschool	Most	12	3	0
2	SVP Hotelu Inter Continental	Praha	9	2	1
3	SOŠ a SOU	Polička	7	7	1
4	SŠ Společného stravování	Ostrava-Hrabůvka	7	6	2
5	SŠ Gastronom. a hotelová	Praha 4	7	6	1
6	Hotelová škola	Frenštát pod Radhoštěm	6	7	2
7	SOŠ a SOU Potravinářská a služeb	Brno	5	7	3
8	Škola hotelnictví a gastronomie	Praha - Dejvice	5	3	2
9	SŠ Průmyslová a zdravotní	Uherské Hradiště	4	7	3
10	SŠ Gastronomie a služeb	Liberec	4	3	2

Zdroj: Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha s.r.o., Praha 9, Klánovice

4.8 Evaluace soutěže z pohledu hodnotitelské komise oboru kuchař

Martin SLEZÁK – člen komise pro obor kuchař, akreditovaný komisař WACS

S průběhem a především s organizací Regionálních kol v roce 2012 a 2013 v prostorách Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD v Praze 9 – Klánovicích jsem ve všech bodech velmi spokojený. Škola vytvořila vše pro plynulý průběh soutěže, zajistila dokonalé materiální vybavení, poskytla logistiku a zapojila kolektiv žáků do přípravy a organizace soutěže. Možnost sledovat vlastní přípravy a průběh soutěže je pro žáky a pedagogické

pracovníky velkým přínosem. Chtěl bych upozornit na jeden fakt, že výkony finalistů byly mnohdy vyšší na regionální úrovni, než na celostátní soutěži!

Mám pocit „, že něco vylepšit na finálovém kole vede mnohdy k opačnému výsledku.“ Tento moment považuji za velmi důležitý a výrazný v čem se lišily Regionální kola 2012 a 2013 od finále!

Soutěžící mnohdy změnili základ svého výrobku, který úspěšně prezentovali na Regionálním kole a nedosáhli požadovaného výsledku. Ještě jednou bych chtěl poděkovat za přípravu všech soutěžících a pedagogických pracovníků nejen na Regionální, ale i finálové soutěži.

Dalším zásadním poznatkem z těchto kol je fakt, že školy, které se věnují každodenně přípravě svých žáků na budoucí povolání, nejen ty školy, které několik týdnů před soutěží začínají s přípravou na soutěže, vždy přesvědčivě vítězí. Dokládají to výsledky a pořadí škol, které se v zásadě nemění. Je to Bukaschool Most, SPV Hotel Intercontinental a další školy, které se umísťují mezi deseti nejlepšími školami /viz tabulka/.

Vladimír Picek – člen komise pro obor kuchař , akreditovaný komisař WACS

Výběr pokrmů zadaného soutěžního úkolu „Treska obecná“ byl velmi šťastný. Dobře tepelně upravená ryba se svěží přílohou, kterou soutěžící připravili s malým množstvím surovin bývá šťastnou kombinací. Mnoho surovin ne vždy v daném úkolu „vítězí“! Uspěly pokrmy s koncepcí, tedy nejen poskládané maso s nahodilou přílohou. Chuť a síla pokrmu byla především v omáčce. Problémy se vyskytly v kreativě.“Chcete-li být úspěšní, musíte být jiní“ toto je motto celého soutěžního úkolu. Vedle dokonalého výrobku byly problémy s dodržováním hygienických zásad, dodržování časového limitu, nemalou roli ve vystupování soutěžících také hrála ekonomičnost. Je nutné si uvědomit, že potraviny se stávají strategickými surovinami. Zároveň lze konstatovat, že Regionální kola zaznamenala obrovský posun v kvalitě. Neobjevují se již „pokrmy z Vlasty“, celou soutěž provázela skutečná profesionalita a velký zájem ze strany odborné veřejnosti, ale i široké veřejnosti. Soutěže napomáhají ke zvyšování kultury stravování, hygieny výživy a především zásad správné výživy. Tomuto cíli Regionální kola napomohla.

**Bc, Marek SVOBODA – člen komise pro obor kuchař, akreditovaný komisař
WACS**

Nedá se říci, že úroveň žáků je vyrovnaná. Existují velké rozdíly mezi žáky, tedy i školami, které žáky na soutěže připravují. Nelze s přípravou začínat „pár týdnů před soutěží“, ale je nutná každodenní práce a činnost, jak to dokládá tabulka 10 nejlepších škol, které se umístily v období 2010-2014 v soutěži GASTRO-JUNIOR CUP. Přes tyto problémy lze ale konstatovat, že nejen výsledky na Regionálním kole, ale především ve finále, přinášejí výsledky a zvyšuje se celková úroveň. Na regionálních kolech se výrazně zlepšila profesionální práce soutěžících.

Základní surovina, která tvořila „páteř soutěžního úkolu“ byla vepřová pečeně bez panenky s kostí, na každého soutěžícího připadá zhruba 650g masa, z kterého má připravit 4 finální porce. Je naší snahou přiblížit se podmínkám WACS, soutěžící zná základní surovinu, ale losuje si dvě tajné receptury, které musí vhodně zpracovat. Je naší snahou zařadit do soutěžních podmínek základní suroviny z koloniálu, kdy dostanou koš se šesti surovinami, z nichž sestaví během 10 minut recepturu a za dalších 45 minut uvaří pokrm. Toto je naše budoucnost.

Mám-li se vyjádřit k problémům, které se vyskytovaly, lze u některých soutěžících jasně definovat, že daný pokrm nemají „zažitý“, že se každodenně s prací neseškávají, chyby byly při dělení masa, ve správném ochucení pokrmu, množství přílohy, vhodnost vylosované tajné suroviny. Málo používali bylinky, volili jen známé druhy. Nedostatky se také projevíly ve znalostech surovin, tedy v nauce o potravinách a základech výživy. Postrádá se odhad množství surovin, je mnoho zbytků, ekonomické myšlení se musí u mladých odborníků více pěstovat. Jídlo musí být vždy „vzdušné a lehké“, to se vždy nepodařilo.

Za velký přínos Regionálních kol považuji rozpravy komisařů/členů hodnotitelských komisí se žáky a pedagogickými pracovníky. Je snahou pomoci nejen soutěžícím, ale i odborným učitelům, kteří mohou vzájemně konfrontovat i své názory, vzájemně se poradit, posoudit a navázat vždy nové přátelství.

Chtěl bych poděkovat vedení školy a všem pracovníkům za dokonalou přípravu, vynikající podmínky, logistické zajištění. Regionální kola konané v roce 2012 – 2013 napomohly k hladkému průběhu finálového ročníku v Brně.

4.9 Závěr a doporučení

4.9.1 Hodnocení dosažených výsledků v Regionálních kolech 2012/2013 a 2013/2014 získaných šetřením a zpracováním dat s teoretickými východisky a praktickými výsledky ve Finálovém kole Gastro Junior Bidvest Cup Brno v roce 2013 a 2014

Plno očekávání, nervozita ze strany soutěžících, taky někdy mnohem větší ze strany těch, kteří soutězí celý rok na soutěž připravovali. Stejně tak i radost, zklamání po skončení Regionálního kola Gastro Junior Bidvest Cup v roce 2012 a 2013, které se uskutečnilo ve SŠHG V Praze 9 - Klánovicích. Pokusím se srovnat oba ročníky Regionálních kol, pozornost zaměřím především na hodnocení oboru KUCHARŮ.

Dovolím si říci, že každý ročník přinesl mnoho nového a zajímavého, byl znát určitý posun dopředu, ať už s prací soutěžících, tak především i pořadatelských škol. Počty přihlášených škol a žáků byly v jednotlivých kolech téměř vyrovnané, počty škol a soutěžících žáků dokládají grafické schémata. Za nejpozitivnější ovšem považuji to, že se při těchto Regionálních kolech setkají nejen žáci, kteří se dozvídají od členů hodnotitelských komisí mnoho nového, ale zejména pedagogičtí pracovníci. Podrobně hodnotili dosažené výsledky jednotliví členové hodnotitelské komise oboru KUCHARŮ. Pro mne bylo nejdůležitější poznání srovnání jednotlivých škol, které se regionálních kol zúčastnily. Je mimořádně překvapivé, že velká většina škol je mimopražských. Toto dokládá přiložená tabulka nejúspěšnějších škol za období 2010 – 2014. Tento trend se projevil i v Regionálních kolech v roce 2012 - 2013. Mezi pěti nejlepšími soutěžícími a školami svědčí ten fakt, že v pětici nejlepších škol v roce 2012 a 2013 se dvakrát představila škola SŠ Bukaschool Most, SPV Inter-Continental Praha, SŠ Hronov a SOU-SOŠ Polička. Vezmu-li v úvahu i ten fakt, že první místo ve finálovém kole v roce 2014 obsadil Jan Horák, žák Bukaschool školy v Mostu, v Regionálním kole stejně tak obsadil i 1. místo svědčí to o tom, že vytrvalá a systematická práce se vyplácí a přináší ovoce. Jasně se ukázalo, že školy, které přistoupily k „přípravě na soutěž pár týdnů před Regionálními koly bohužel neuspěly“.

Závěrem lze říci, že je důležité pokračovat v těchto soutěžích. Žáci i učitelé se zde mohou seznámit se špičkovými odborníky v hodnotitelských komisích, poznávají nové trendy, všichni se „vzájemně učí“.

VÍTĚZOVÉ JEDNOTLIVÝCH KATEGORIÍ :

GASTRO JUNIOR BRNO 2013 –BIDVEST CUP

KUCHAŘI

Škola

1. ELŠÍK Přemysl SŠ Společného stravování a gastronomie Frenštát pod Radhoštěm
2. SOSNA Martin SPV hotelu Intercontinental Praha
3. MORÁVEK Michael SŠ hotelnictví a gastronomie Holiday Inn Praha 6

GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP 2014

KUCHAŘI

Škola

POČET BODŮ

- | | | |
|----------------|------------------------------|-----|
| 1. HORÁK Jan | HŠ Bukascholl Most | 279 |
| 2. MATEJ Denis | SPŠ a SOŠ part.a služeb Most | 266 |
| 3. RATAJ Petr | HŠ Plzeň | 247 |

4.9.2 Doporučení pro rozvoj profesní kvalifikace

Gastro Junior Bidvest Cup směřuje k vyšší odbornosti na základě dosažených výsledků v předcházejících dvaceti ročnících.Doporučení hodnotitelských komisí ve spolupráci s pedagogickými pracovníky.

Od roku 2015 dochází ke změně formátu soutěže Gastro Junior Bidvest Cup. Nejzásadnější inovace bude v kuchařském oboru zavedení tzv. „**black boxu**“ s tajnými surovinami /**1 druh masa, 4 hlavní suroviny**/, ze kterých soutěžící musí naplánovat a připravit v časovém limitu svůj pokrm. K dispozici má další suroviny /koření, jiné suroviny/, které potřebuje ke zhotovení pokrmu. Počet porcí a časový limit, tedy 4 porce pokrmu s přílohou za 45 minut zůstávají beze změny. **To je razantní změna, která vychází ze sjednocení soutěží konaných WACS /Světová asociace kuchařských spolků/ i volání po modernizaci a atraktivnosti soutěže, ale i přínos pro osobní rozvoj. Vítězové z finálových kol**

bez problémů mohou postoupit do světové soutěže WACS-Young Chefs Challenge. **Tato změna je zásadním počinem pro sjednocení těchto podmínek!**

K další zásadní změně dochází v příštím roce 2016, kdy **odpadají Regionální kola. Přímý postup si zajistí úspěšní reprezentanti jako je Gastro Hradec, Olima Cup, Český kapr, AHOL Cup aj. Pro ročník 2016 se budou udílet tzv. „divoké karty“, které získají např. školy, které organizovaly Regionální kola Gastro Junioru, mají certifikaci aj. Podrobné zadání soutěžních úkolů bude uvedeno na web AKC ČR pro všechny soutěžní kategorie.**

Jak dál v oblasti vzdělávání? Zamýšlení nebo postesknutí?

Kde jsou kvalitní absolventi? Tuto otázku velmi často kladou provozovatelé gastronomických provozů. Jaká je kvalita absolventů, kteří opouštějí školy a měli by se zařadit do provozu? Přes velkou snahu pedagogických pracovníků, Asociací, konání velmi zajímavých soutěží, které napomáhají k odbornosti, je "masa" odborných učitelů, kteří po pár letech praxe učí na našich školách. Proč se vytvořila takováto situace? **Svůj díl na tom má ten fakt, že po roce 1989 vznikají živelně soukromé hotelové školy a střední odborné učiliště, jiné tradiční školy, např. v kovo průmyslu začaly nabízet gastronomické obory, neboť byl o ně obrovský zájem.** Rozhodující nebyla kvalita žáků, důležité bylo školné, došlo k přílišné liberalizaci výchovy, žáci velmi dobře vystihli, „**že se jim nic nestane**“, **neboť škola ho potřebuje.** Pro informaci uvádím, že v naší republice je cca 180 škol se zaměřením na gastronomii. Jak tedy překonat tyto problémy, které profesní pracovníci charakterizují : řetězec příčin a následků nebo snad matematický model říká : **nekvalitní teoretická výuka, nekvalitní výukové materiály, nezájem žáků a nerozumní rodiče se rovná nekvalitní absolvent a zaměstnanec, který v oboru zůstane a nechtěně se stává praktickým učitelem.** Řetězec se uzavírá a vzniká začarovaný kruh. Jak tedy dál?

Jednou ze základních otázek zůstávají soutěže, o jejichž přínosu pojednává tato práce. Celou oblast můžeme charakterizovat třemi zásadními okruhy, které se tohoto oboru úzce dotýkají :

1/ znalost cizích jazyků jako rozhodující pro povznesení úrovně pohostinství

2/ počítačová gramotnost, využití výpočetní techniky z důvodů usnadnění práce

3/ celoživotní vzdělávání /vyučení, absolvování střední školy, další vzdělávání.

Jednou z cest, jak zlepšit nejen úroveň našich absolventů je vedle konání celostátních soutěží **propagace nejlepších odborníků**, také hledisko světových trendů ve výživě obyvatelstva. Platí přísloví, že „**kuchař je poloviční lékař**“ Tyto světové trendy můžeme začlenit do tzv. Gastronomických konceptů:

Fit koncept - stravování dle zásad racionální výživy a vyváženého poměru surovin na talíři.

Koncept luštěninových jídel - popularizace luštěninových jídel-změna formy.

Koncept zahraničních kuchyní - výlet do světové gastronomie, výběr typických etnických jídel, sledování trendů ve výživě, modernizaci.

Koncept gastronomických tradic - gastronomické tradice a svátky na talíři, vítání jara, mikulášské menu, Velikonoce, masopust, Vánoce aj.

Závěrem lze říci, že zásadní změnu může přinést pouze spolupráce pedagogických a provozních pracovníků. V případě, že bude jedna sféra snižovat snahu druhé /přehlížení, podceňování teorie i praxe/, nikdy k žádné zásadní změně nedojde!!!

Vyjádření autorky, čím ji práce obohatila a k čemu ji využije?

V gastronomii pracuji více jak dvacet let. Měla jsem možnost poznat gastronomické provozy nejen v Praze, ale i v dalších částech naší republiky, řadu let působím ve funkci učitelky praktického vyučování a poznávám gastronomii „z **druhého pohledu**“, tedy z pozice učitelky, která připravuje mladou generaci. **Velmi dobře znám obě sféry, klady i zápory o nichž jsem se zmínila v předcházející kapitole.**

Bakalářská práce na téma - Rozvoj profesní kvalifikace: evaluace soutěže v oboru gastronomie – **mi napomohla především v tom, že jsem měla možnost poznat velké množství pedagogických pracovníků i špičkových odborníků v odborných komisích.** Práce v organizační komisi při Regionálních kolech mi napomohla poznat „**oba světy**“, **nahlédnout do tajů vysoké gastronomie, poznání nových forem práce, surovin a další.** **Své zkušenosti jsem zúročila nejen v této práci, ale využiji je v každodenní činnosti a v dalším sebevzdělávání.**

Tyto soutěže jsou jakýmsi zrcadlem kvality odborné výuky v jednotlivých školách. Gastro Junior Bidvest Cup jasně ukázal na vystavených pracích, kde odborní učitelé „zaspali dobu“ a naopak, kde si již vzali moderní trendy oboru za své. Mohli to potvrdit nejen soutěžící, ale i řada dalších, kteří se těchto soutěží zúčastnili.

5 Rozhovor

Šmíd Václav PaedDr., nar. 1942 Praha

Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha 9 – Klánovice od roku 1964 – doposud (52 let nepřetržitě: nyní jako „pracující důchodce“ – péče o gastronomické muzeum ve škole.

OT: Jaké byly Vaše profesionální začátky?

OD: Po ukončení základní osmileté školy v roce 1956 jsem nastoupil u podniku RaJ Praha – venkov do učebního oboru kuchař, v roce 1960 ukončil závěrečnou zkouškou (rok učení jsem opakoval ze zdravotních důvodů). Od roku 1960 – 1964 studium na Hotelové škole v Mariánských Lázních. Od srpna 1964 nastupuji do tehdejšího OUVK-KSSD (Odborné učiliště a vývojový podnik Krajského svazu spotřebních družstev a zde působím dosud).

OT: Které funkce jste po nástupu vykonával?

OD: Začátky nebyly pro mě lehké. Prakticky během dvou měsíců se stal z žáka „mistr odborné výchovy“. Věkový rozdíl mezi žáky a mnou byly pouhé 3-4 roky. Musel jsem vynaložit obrovské úsilí, abych se mohl „zařadit“ mezi kvalifikované pedagogy. Chci připomenout, že mojí oblastí bylo vždy praktické vyučování, vzhledem ke zdravotnímu stavu ne v oboru kuchař, ale na úseku stolničení. Později jsem vystudoval DPS (doplňkové pedagogické studium) pro MOV, v letech 1978 – 1983 PF UK obor obchod a služby v roce 1983 obhájil a získal titul PaedDr.

Své neznalosti na poli výchovném a pedagogickém jsem se snažil obhájit účastí a různými aktivitami zejména při rozvíjejících se odborných soutěžích v gastronomii.

OT : Z tisku jsem se dozvěděla, že jste patřil mezi první soutěžící v letech 1959-1960. Můžete krátce popsat co znamenala zkratka STTM?

OD: Jako žák Učňovské školy obchodní v Poděbradech, kde probíhala teoretická výuka jsem se zúčastnil prvního ročníku soutěže pod názvem Soutěž technické tvořivosti mládeže, která tehdy probíhala v Praze, v tehdejší Domě pionýrů, dnes Grebova vila. Kuriozitou bylo, že jsem byl jediný chlapec mezi dívčím kolektivem. Díky této zkušenosti jsem vyhrál druhé místo a v této soutěži na Hotelové škole v Mariánských Lázních a v roce 1964 postoupil do Mezinárodní gastronomické přehlídky v Lipsku, tehdy NDR. Právě tyto soutěže, ve kterých jsem pokračoval po nástupu do učiliště mi napomohly především po stránce přípravy soutěžících, organizaci soutěží. Připravoval jsem tehdejší družstvo Středočeského kraje na celostátní přehlídku v roce 1965 v Sedlčanech, kde jsme získali 1.místo z tehdejších 10ti krajů!

V dalším období probíhaly tyto soutěže po linii Státního obchodu a Spotřebních družstev pod názvem „SODU“ (soutěž odborných dovedností v oboru kuchař-cukrář-číšník, později do roku 1990 pod názvem SOTMO (soutěž odborné tvořivosti mládeže v obchodu).

OT: Lze tedy říci, že soutěž Vám napomohla ve Vašem odborném růstu.

OD: Dovolím si říci, že ano. Prošel jsem všemi koly (okresní, krajské, národní, mezinárodní) zpočátku jako učeň/žák ,později jako ten, který své žáky na soutěž připravoval a později jako hodnotitel, ať to byla mezinárodní soutěž Gastrosalon Hronov, Gastrocoop Slovakia a další.

OT: V letech 1972 až 1990 v Praze probíhala Mezinárodní přehlídka GASTROPRAG v gastronomických oborech. Měl jste možnost se této přehlídce zúčastnit?

OD: Již od prvního ročníku jsem byl zapojen do organizačních příprav, později jako hodnotitel, v roce 1986 a 1990 připravoval žáky na tuto přehlídku, kde jsme získali nejvyšší ocenění „Zlaté medaile“. Tato přehlídka patřila k nejznámějším v Evropě a napomohla k popularizaci gastronomického oboru.

OT: V roce 1990 se jistě podmínky změnilly. Jak se vyvíjely soutěže v tomto období?

OD: Od roku 1990 jsem působil v Představenstvu AKC ČR (Asociace kuchařů a cukrářů České republiky) a do jejího gesce patřilo školství a soutěže. V roce 1994 probíhal tzv. „Nultý ročník“ později nazývané Gastro – Junior Brno zpočátku v oborech kuchař, cukrář, později také v oboru číšník. I zde si mohu dovolit tvrdit, že jsem byl na tomto místě mezi prvními a též se podílel na názvu této soutěže.

OT: Tyto soutěže se organizovaly jistě v jiných podmínkách, bylo založeno mnoho škol, platila nová pravidla aj. Lze srovnat tehdejší soutěže s tímto pojetím?

OD: Na tehdejších přehlídkách se podílely školy, odborové orgány, podniky. Gesci za tyto soutěže převzala AKC ČR a Výstaviště Brno, podmínky vydávala AKC ČR „soutěž byla individuální, ne kolektivní jako dříve (soutěžilo celé družstvo za kraj, čítalo 7 žáků). Zde každý jednotlivec. Zpočátku v jednotlivých krajích probíhaly tzv. Regionální kola, později probíhala pouze dvě Regionální kola např. v naší škole, od příštího roku bude celostátní soutěž Gastro Junior Bidvest Cup.

OT: Lze srovnávat tehdejší materiální podmínky se současnými?

OD: Velmi těžko lze srovnávat tyto podmínky, zejména materiálové suroviny. Stejně tak i kvalifikovanost hodnotitelů, kteří se „rekrutují“ především z předních odborníků. Systém hodnocení vychází z podmínek WACS (Světová kuchařská asociace) a určuje, dosáhne-li soutěžící určitého počtu bodu, může získat zařazení do zlatého, stříbrného, bronzového pásma nebo obdrží diplom za méně vydařenou práci ... Částečně se tímto napomáhá psychologii v přijímání určité prohry (žáci i když obdrží v celkovém pořadí např. 9.místo, mohou sdělit, že byli např. na 3.místě, tedy bronzové pozici.

OT: Mnohokrát jsem od Vás slyšela, že nerad hodnotíte soutěžící, všem soutěžícím byste navrhl to nejvyšší ocenění, ale toto jistě není možné?

OD: Ano, je to můj letitý problém. Vzhledem k tomu, že jsem měl možnost „projít všemi pozicemi“, soutěžící, připravující učitel, hodnotitel, vím jak je mnohdy těžké objektivně posoudit docílené výsledky. Mnohdy to působí jako ukřivdění ať objektivní či nikoliv. Pro hodnocení jsem u soutěží, které lze objektivně změřit jako je sportovní soutěž aj. Toto je pouze subjektivní názor, který lze těžko obhájit. Mnohdy mě mrzí, že umístění soutěžících, zejména z pohledu školy, která žáky vyslala a oni získají horší umístění, že „jim bylo ublíženo“ aj. Toto bych napravil jednotným uznáním s obecným zhodnocením kladů a záporů. Nedochovalo by mnohdy (oprávněně či neoprávněně) k různým neobjektivním názorům. Ale toto je pouze moje skromná připomínka.

OT: Závěrem bych se Vás chtěla zeptat, co tedy soutěže přinášejí v přípravě na budoucí povolání a je dobré v nich pokračovat?

OD: Soutěže přinášejí mnoho pozitivního. Osobně považuji za nejcennější to „co hýbe současnou společností“ a co můžeme nazvat také současným problémem učňovského školství. Díky atmosféře posledních let lidi chápou řemeslo jako něco podřadného, nikdo nechce pracovat manuálně. Právě tyto soutěže názorně ukazují, co znamená řemeslo, jaké krásné výrobky mnohdy doslova umělecké dokáží naši žáci připravit. Málokdo si uvědomuje, že ve Francii patří tyto obory mezi obory chápané jako „umělecké“.

Dalším přínosem je setkání pedagogů ze škol, jejich diskuze, debaty s hodnotiteli, diskuze vhodností námětů aj. V neposlední řadě je to získání znalostí o nových trendech v gastronomii nejen u nás, ale i zahraničních.

V každém případě pokračujeme v této tradici a já si dovoluji jako jeden z těch, co byli u počátků soutěží v gastronomii v tomto úsilí napomáhat.

Přeji všem výchovným pracovníkům, ale i soutěžícím mnoho úspěchů v jejich úsilí.

Děkuji za rozhovor.

Šmíd

6 Seznam použité literatury

Literární zdroje

- ANDERLE, Peter a SCHWARZ, Helmuth. *Zbožiznalství: poživatiny - potraviny, pochutiny*. Praha: Wahlberg, 1995. 249 s. ISBN 80-901871-4-5.
- BITTERMANN, Josef. *Kuchařský lexikon: Výbor popisů známých i neznámých jídel*. 4. vyd., (v Merкуру 1., přeprac. a dopl. vyd.). Praha: Merkur, 1968. 457, [13] s.
- BRHLÍK, Eduard a ROMANŮK, Juraj. *Technologie přípravy pokrmů: učebnice pro kuchaře a číšníky*. 2. 6., čes. upr. vyd., v IQ 147 1. vyd. Praha: IQ 147, 1996. 350 s. ISBN 80-238-0698-X.
- HÁJEK Václav „Historie, současnost a vývoj odborného školství v Praze se zaměřením na gastronomické obory“. Bakalářská práce, Univerzita Karlova v Praze, Pedagogická fakulta 2013
- KAJABA, Igo a ŠMRHA, Oldřich. *Tabulky složení a výživových hodnot poživatin*. Překlad Stanislav Hejda. 4. vyd. (2. čes. vyd.). Praha: Merkur, 1986. 129 s.
- KOTRBA, Tomáš a LACINA, Lubor. *Aktivizační metody ve výuce: příručka moderního pedagoga*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Brno: Barrister & Principal, 2011. 185 s. ISBN 978-80-87474-34-1.
- MATEJKA, Mikuláš a BALAGOVÁ, Irena. *Technologie přípravy pokrmů: učebnice pro kuchaře a číšníky*. 1. 6., čes. upr. vyd., v IQ 147 1. vyd. Praha: IQ 147, 1996. 126 s. ISBN 80-238-0697-1.
- POSPĚCHOVÁ, Petra. *Regionální kuchařka: všechny chutě Čech, Moravy a Slezska*. Vyd. 1. Praha: Smart Press, 2013. 280 s. ISBN 978-80-87049-65-5.
- Rámcový vzdělávací program pro vzdělávání 65-51-H/01 Kuchař – číšník*. Praha : NÚOV.2007
- RUNŠTUK, Jaroslav a kol. *Receptury studených pokrmů*. 1. vyd. Hradec Králové: R plus, 2001. 828 s. ISBN 80-902492-4-8.
- RUNŠTUK, Jaroslav a kol. *Receptury teplých pokrmů*. 5. vyd. Divec: R plus, 2007. 568 s. ISBN 978-80-902492-7-1.
- ŘEŠÁTKO, Jaroslav a NODL, Ladislav. *Kuchařská technologie*. 3., upr. vyd. Praha: Merkur, 1993. 283 s. ISBN 80-7032-014-1.
- SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Vyd. 1. Praha: Fortuna, 1996. 217 s. ISBN 80-7168-333-7.
- SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 6.: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka, a pro hotelové školy*.

1. vyd. Praha: Fortuna, 2012. 123 s., [16] s. obr. příl. ISBN 978-80-7373-114-4.

VANĚK, Roman. *S vařečkou kolem světa*. Vyd. 1. Praha: Ikar, 2011. 143 s. ISBN 978-80-249-1514-2.

VASÁK, Jaroslav. *Regionální pokrmy z Čech, Moravy a Slezska od A (Adamov) do Ž (Žďár)*. 1. vyd. Praha: Libri, 2001. 207 s. ISBN 80-7277-074-8.

Závěrečná zkouška podle jednotného zadání ve škole: školní rok 2013/2014. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků NÚV), 2014. 25 s. ISBN 978-80-87063-71-2.

Časopisecké zdroje

VOLDŘICH, Michal a kol. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii - malé a střední provozovny: postupy na zásadách HACCP: nové předpisy EU: praktická příručka pro pracovníky restaurací a účelového stravování zejména malých a středních provozoven stravovacích služeb*. Vyd. 1. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2006. 101 s., [17] l. příl. Food Service; 5. ISBN 80-903401-7-2.

Fanyinfo: katalog informací pro gastronomii. Vestec: Fany GASTROSERVIS, 2003- . ISSN 1805-000X. Dostupné také z: <http://www.fanyinfo.cz>.

AHR fórum: českého pohostinství. Praha: Asociace hotelů a restaurací České republiky, 2007-

Gastro – BIDVEST 25 –Generální partner AKC ČR – Vydává BIDVEST – Kralupy nad Vltavou

Gastro & hotel: profi revue. Praha: Martin Sobotka, 2008- . ISSN 1803-585X. Dostupné také z: <http://www.gastroahotel.cz>.

Gastro report & minutka: magazín profesionální gastronomie: oficiální časopis Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Praha: T&M Creative, 2012- .

Horeka: hospitality business news. Praha: Atoz Publishing, 2003- . ISSN 1802-1646.

PŘÍRUČKA PROFESIONÁLNÍHO KUCHARĚ – 2000, Nestlé Suisse S.A.A „VEVEY“ Switzerland – 1. české vydání, založené na 13. Revidovaném francouzském vydání (poznámka: str.99“Nové směry“)

VOLDŘICH, Michal a kol. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii - malé a střední provozovny: postupy na zásadách HACCP: nové předpisy EU: praktická příručka pro pracovníky restaurací a účelového stravování zejména malých a středních provozoven stravovacích služeb*. Vyd. 1. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2006. 101 s., [17] l. příl. Food Service; 5. ISBN 80-903401-7-2.

Všudybyl: průvodce labyrintem českého cestovního ruchu: časopis lidí a o lidech v cestovním ruchu. Praha: Jaromír Kainc, 2001- . Dostupné také z: <http://www.e-vsudybyl.cz>.

Elektronické zdroje

<http://www.ahr.cz>

<http://www.akc.cz>

<http://www.bidvest.cz>

<http://www.muzeumgastronomie.cz>

<http://www.msmt.cz>

<http://www.hotelova-skola.cz>

<http://www.kulinarskeumeni.cz>

<http://www.sektoroverady.cz/ustavene-sektorove-rady/sektorova-rada-pro-pohostinstvi-gastronomii-a-cestovni-ruch>

Specifické zdroje

Jídelní lístky, 1930- 2015

Kulinářské umění – Video program

Veletrh TOP GASTRO 2015 (Letňany)

Rozhovor s pamětníkem

- Václav Šmíd – pedagog, účastník soutěže STTM – první soutěžící v oboru gastronomie
- Rozhovory s odborníky (členové hodnotitelských komisí při konání Regionálních kol, finálového kola GASTRO – JUNIOR 2013 – 2014 – 2015)

7 Seznam příloh

Příloha č. 1 - Střední škola hotelnictví a gastronomie – Praha – Klánovice

Příloha č. 2 – Představení kariéerně nejúspěšnějších žáků školy

Příloha č. 3 – Gastro Junior – Bidvest

Příloha č. 4 – Asociace Kuchařů a Cukrářů

Příloha č. 5 – Fotografie v časopise Práce mladých - STTM (Václav Šmíd)

Příloha č. 6 – Kulinářské umění

coop
SKUPINA COOP

Střední škola hotelnictví a gastronomie Praha Klánovice



Moderně vybavená škola rodinného typu s 50letou tradicí, s vlastním domovem mládeže a školní jídelnou nabízí denní i kombinované - dálkové studium.

Jestli chceš být cool ...

- hotelnictví **maturita**
- cestovní ruch **maturita**
- gastronomie **maturita**
- kuchař-číšník **výuční list**
- cukrář **výuční list**
- podnikání **nástavba**



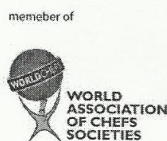
facebook.com
/hotelovka

... přijď na naši school

www.hotelova-skola.cz

Příloha č. 2 – Představení kariérně neúspěšnějších žáků školy





Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

GASTRO JUNIOR – BIDVEST CUP 2014/2015

21. ročník

SOUTĚŽNÍ OBORY:
kuchař – kuchařka
cukrář - cukrářka
číšník – servírka

**Soutěž je určena pro studenty středních odborných škol
s gastronomickým zaměřením**

TERMÍNY REGIONÁLNÍCH KOL:

1. kolo - 22. - 23. října 2014 SŠH Gastronomie SČMSD Klánovice
2. kolo – 27. – 28. listopadu 2014, SŠ spol. stravování Ostrava – Hrabůvka

TERMÍN FINÁLE: 15. – 17. ledna 2015, BVV Brno, pavilon P

POŘADATELÉ: Asociace kuchařů a cukrářů ČR o.s. - pobočka Brno

DOBORNÍ GARANTI: Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
Asociace číšníků České republiky




GENERÁLNÍ PARTNER: BIDVEST Czech Republic, s.r.o.



STAŇTE SE ČLEMEM AKC ČR

A BUĎTE SOUČÁSTÍ TÝMU, KTERÝ ROZVÍJÍ KUCHARŠKÉ A CUKRÁŘSKÉ UMĚNÍ!



AKC ČR člen:
ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES


VÝHODY ČLENSTVÍ

- ✓ právo zvolit si pobočku, jíž se chce stát členem a podílet se na její aktivní činnosti
- ✓ volit členy do představenstva pobočky i celorepublikového představenstva AKC ČR na Valné hromadě
- ✓ zdarma zaslání odborného časopisu Gastro Report Minutka
- ✓ pravidelné zaslání AKTUALIT AKC ČR na e-mail
- ✓ členské školy obdrží zdarma 2 ks časopisu Gastro Report Minutka, při větším zájmu bude poskytnuta sleva při ročním předplatném 180,-Kč bez DPH
- ✓ možnost účastnit se všech seminářů/akcí AKC ČR za členské ceny
- ✓ sleva na certifikaci projektu CzechSpecials
- ✓ podpora při hledání profesního uplatnění/možnost osobní inzerce na www.akc.cz zdarma

- ✓ členská sleva na ostatní inzerci či zadání reklamy na www.akc.cz
- ✓ využití slev pro členy na e-shopu www.eshopak.cz.
- ✓ sleva za účast na semináři AKC ČR
- ✓ Speciální nabídka společnosti Vodafone - výhodné volání pro sebe i svou rodinu nebo známé. Získejte slevu na nové Business RED tarify, více informací na centrále AKC ČR
- ✓ **20% sleva** pro fyzické osoby a firmy na všechny reklamní plochy na portálu www.akc.cz
- ✓ **15% sleva** na nože a nástroje německé firmy Friedr. Dick z e-shopu www.noze.cz
- ✓ **15% sleva** na nabídku služeb spol. UniConsulting s.r.o.: vstupní audit v provozech, školení

- ✓ Sleva na veškeré produkty japonské společnosti **KAI**
- ✓ Exkluzivní nabídka pracovních obuvi značky **Crocs™** pro členy
- ✓ Sleva na broušení nožů více na: www.ostreni-nozu.cz.

- ✓ Paušální sleva na veškerý skladový sortiment od firmy **CANDOLA / www.candola.cz**
- ✓ **Gastromuzeum** - sleva na vstupném pro členy - jednotlivce za skupinovou cenu
- ✓ Další výhody




10% SLEVA


VÝHODY PRO PARTNERY AKC ČR

- ✓ Možnost používat logo AKC ČR
- ✓ **ZDARMA** vlastní propagace na portálu AKC - reklamní plocha pro hlavní partnery a partnery
- ✓ **30% sleva** na inzerci v časopise Gastro Report & MINUTKA
- ✓ Pro inzerty bezplatný tiskový servis a redakční spolupráci v fištném časopisu a v e-zpravodaji AKTUAL GASTRO REPORT&MINUTKA – míra se odvíjí z objemu placené inzerce
- ✓ Pro inzerty bezplatné umístění reklamních bannerů na webech T&M CREATIVE
- ✓ V rámci gastronomického festivalu GASTRO TOUR **sleva 20%** na pronájem plochy
- ✓ Uvedení partnera včetně logo mezi partnery AKC ČR na www.akc.cz s proklikem
- ✓ Možnost e-mailové rozesílky na členy AKC s nabídkou společnosti
- ✓ Možnost prodeje produktů společnosti prostřednictvím v eshopu AKC ČR
- ✓ Možnost zahrnutí společnosti do Výhod pro členy
- ✓ Možnost prezentace společnosti a produktů na akcích, soutěžích, dle seznamu akcí, formou výstavní plochy

- ✓ Možnost prezentace společnosti a produktů na seminářích AKC tématicky zaměřených (každý měsíc pořádá AKC vzdělávací semináře pro členy i nečleny z oboru kuchař – cukrář), AKC může uspořádat seminář jen pro partnera tj. ze surovin, produktů partnera
- ✓ Možnost realizace projektu (soutěže) AKC s názvem společnosti, např. stát se generálním partnerem vybrané soutěže, možnost zajistit suroviny partnera a zakomponovat do úkolu soutěžících, věnovat ceny do soutěže
- ✓ Možnost prezentace formou výstavní plochy, společnosti za zvýhodněných podmínek na veletrhu For Gastro & Hotel, září, Praha Letňany
- ✓ Možnost výškolení personálu partnera – obor kuchař – cukrář, dle nových trendů
- ✓ Možnost stát se generální partnerem Národních týmů na zahraničních soutěžích, umístění logo na rondonech a letáčích a NT, prezentace společnosti, zajištění surovin atd.
- ✓ Zajistit catering pro partnera (národní týmy AKC ČR)
- ✓ Nařícení produktů a surovin pod vedením Národního týmu
- ✓ Možnost podílet se na odborné publikaci pro odborné školy včetně zbožiznalství
- ✓ Další výhody



STAŇTE SE ČLEMEM AKC ČR





Soutěž technické tvořivosti mládeže vstoupila do šestého ročníku. Letos dostala konečnou podobu. O její průběh se starají pracovníci ministerstva školství a kultury, svazáci a soudruzi z ROH.

Podívejte se na některou z přehlídek STTM. Uvidíte, kolik šikovnosti a fortele je skryto v dovedných rukou učňů a žáků. Chlapci z ČKD Slaný postavili například model otočného autojeřábu. Jsou pyšní na své dílo, kterému se obdivují i dospělí. Vaška Krejčího, který předvádí model, nazývají žertem „inženýr“. Ale kdo říká, že jím za pár let skutečně nemůže být, že nemůže zkonstruovat opravdový jeřáb, kterému se budou obdivovat doma i v zahraničí, že nemůže řídit třeba atomovou elektrárnu? Učňové z AZNP Mladá Boleslav se chlubí motorem spartaku, chlapci z nymburských dílen vystavují model dieselelektrické lokomotivy...

Ale nesmíme být macešiti ani k ostatním oborům. Pohleďte, s jakou pečlivostí pracuje mladá kadeřnice; soutěží i mladí kuchaři a číšníci... Ta dívka, která vládla v kuchyni v Ústředním domě pionýrů a mládeže v Praze v době krajské přehlídky STTM, je Mária Procházková z učňovské školy obchodní v Poděbradech. Nemohl jsem se prakticky přesvědčit o tom, jak zastává funkci místopředsedkyně základní organizace, ale to vím (prakticky!), že vařit umí výtečně. Výborným kuchařem — v nouzi i číšníkem — je také Vašek Šmíd. Oba chtějí dál studovat. Mají namířeno na hotelovou školu...

„Připravujeme se na zítřek“ — to je heslo přehlídek Soutěže tvořivosti mládeže. (Ústřední bude v listopadu v Brně.) Však si také zítřek bez dovedných rukou a přemýšlivých hlav nedovedeme nikdo představit.

(Šmíd)

KU Kulinářské umění



Nejdříve je Kulinářské umění,
až potom recepty

Začněte s námi na
www.kulinarskeumeni.cz

Pro koho je Kulinářské umění?

Studenti hotelových a gastronomických škol
Profesionálové v gastronomii
Hobby kuchaři, kteří berou svého koníčka vážně

Co je Kulinářské umění?

Vzdělávací portál profesionálů
Kulinářské postupy a techniky
Umění tvořit vlastní recepty
Správný výběr surovin
Tipy a triky profesionálů
Nový prostor pro Vaši kreativitu

www.facebook.com/kulinarskeumeni.cz

Generální partner:



Partneři:

