

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI
PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Bakalářská práce

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Katedra technické a informační výchovy

Bakalářská práce

Barbora Marečková

Kávová kultura a její uplatnění v edukaci

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou práci vypracovala samostatně a uvedla jsem veškerou literaturu a informační zdroje.

V Olomouci dne.....

Podpis:

Poděkování

Děkuji panu doc. Ing. Čestmíru Serafinovi Dr. za odborné vedení mé bakalářské práce, rady a metodickou pomoc. Zvláštní poděkování patří mé rodině, bez jejichž nesmírného pochopení, tolerance a pomoci, by tato práce nikdy nevznikla.

Anotace

Bakalářská práce se zabývá tématem kávová kultura a její uplatnění v edukaci, která se neustále rozšiřuje a dostává do povědomí lidí a udává životní styl v moderní společnosti.

Hlavní cíl této práce má dvě roviny. Vliv rozdílného vzdělání v kávové kultuře při výběru z pracovních nabídek a jejich následné uplatnění, a jejich finanční ohodnocení, kterého žáci s kvalifikovaným vzděláním dosáhnou. Dále se zaměřuje na možnosti rozšíření rámcově vzdělávacího programu pro větší kvalifikaci v kávové kultuře.

První, teoretická část práce je zaměřena na oblasti kávy, jako rostliny, na její zpracování, vliv na lidský organismus a její přípravu. Informace v této části vycházejí z odborných publikací daného tématu a vlastních zkušeností autorky práce.

Empirická část práce vychází z kvalitativního výzkumu, kdy pomocí rozhovoru s respondenty je zjišťována úspěšnost žáků při hledání pracovních pozic. Tento výzkum lze využít jako zamyšlení pro změny ve školních osnovách, kdy by baristický kurz byl zaveden do školního vzdělávacího programu jako povinný, aby vzdělání žákům co nejvíce ulehčilo přestup do pracovního světa.

Klíčová slova:

Kávová kultura, káva, barista, edukace

Annotation

This bachelor thesis deals with the topic of coffee culture and its use in education. This type of culture which is constantly expanding and becoming known to people influences the way of life in modern society.

The main aim of this thesis has two levels – to find out how different levels of students' education in this culture affect their future job opportunities and how much money these qualified and trained students will be able to make. This thesis is also focused on possibilities of RVP adjustment in order to increase the chance for student to get the special qualification in their education.

The first theoretical part of the thesis includes the topic of coffee such as plant, its processing and preparation and its effect on human body. The information in this section comes from specialised literature about this topic and the author's own experience.

The empirical part of the work is based on qualitative research which uses interviews with respondents in order to discover the level of students' success in finding jobs. This research can be used as a reflection for possible changes in school curriculum. If a barista course was included in the school curriculum as a compulsory one, the process of education would make their future start at the job market easier.

Keywords:

Coffee culture, coffee, barista, education

Obsah

1	Úvod.....	10
2	Káva.....	11
3	Historie kávy.....	12
4	Káva jako rostlina	13
4.1	Druhy kávovníku	13
4.1.1	Coffeaarabica	14
4.1.2	Coffeacanephora	14
5	Způsoby sklizně	16
5.1	Ruční česání	16
5.2	Selektivní česání	16
5.3	Česací stroje	16
6	Zpracování zrn	17
6.1	Mokré zpracování (washed).....	17
6.2	Suché zpracování (natural)	17
6.3	Medové zpracování (honey)	17
7	Káva a lidský organismus.....	19
8	Nejpoužívanější metody přípravy kávy.....	20
8.1	Espresso	20
8.2	French press	21
8.3	Chemex	21
8.4	Vakuum pot.....	22
8.5	Moka konvička	23
8.6	Džezva	24
9	Edukace ke kávové kultuře	26
9.1	Kávová kultura.....	26
9.2	Edukace.....	26

9.3 Barista	26
10 RVP a ŠVP	27
10.1 BOZP při odborném výcviku	27
11 Praktická část	29
12 Výzkumná metoda.....	30
12.1 Cíl a výzkumná otázka	30
12.2 Metoda výběru respondentů	31
13 Polostrukturovaný rozhovor	32
13.1 Připravené otázky k rozhovorům	32
13.2 Žáci.....	32
13.3 Majitelé kavárenského střediska	33
14 Fixace a zpracování dat	34
15 Respondenti – žáci.....	34
16 Respondenti – majitelé kavárenských středisek.....	35
17 Analýza dat	38
18 Výsledky výzkumu	39
18.1 Žáci.....	39
18.2 Majitelé kavárenského podniku	43
19 Shrnutí výsledků výzkumu	45
20 Závěr.....	47
Seznam použité literatury	49
Seznam internetových zdrojů	50
Seznam obrázků.....	52
Seznam použitých zkratk	53

1 Úvod

Dané téma jsem si zvolila především proto, že ke kávové kultuře mám velice blízko. V roce 2009 jsem absolvovala baristický kurz a účastnila se stáže v Itálii v hotelu Santa Christiana v Marcelli de Numana.

Bohužel i přesto, že v dnešní době je kávová kultura v gastronomii velký fenomén, který je velmi rozšířen a oblíben v celém světě, edukace v této oblasti v českých školách je značně omezena a nedostává se jí dle mého názoru dostatečné pozornosti. Kávovou kulturu ovlivňuje mnoho trendů a inovací a tento trend se dostává v posledních několika letech i do podvědomí českého zákazníka.

Baristické kurzy nejsou začleněné do povinných osnov dle rámcově vzdělávacího programu a školního vzdělávacího programu, ale studenti je absolvují a hradí sami na základě svých možností. Někteří žáci projeví zájem, ovšem finanční stránka kurzu jim možnost se ho účastnit nedovolí, protože náklady na tyto kurzy mohou být pro někoho vysoké.

Lidé u kávy tráví mnoho času nejen kvůli požitku z nápoje, ale i za účelem socializace a kultury. Aby tento čas strávený u šálku kávy byl plnohodnotný, je potřeba, aby personál vyhotovující kávu byl vzdělán a uměl s danou komoditou plně pracovat. Na základě těchto asociací jsem došla k závěru zabývat se ve své práci kávovou kulturou a její výchovou v oblasti vzdělávání.

Cílem mé bakalářské práce v teoretické části je vymezení pojmů z oblasti kávové kultury. Seznámení s pojmem káva, její historií, zpracováním a přípravou. Vymezení odborných pojmů a nahlédnutí co obnáší umění baristů.

V praktické části zpracuji kvalitativní výzkum, jehož hlavním cílem je zjistit jaká edukace v kávové kultuře byla žákům nápomocna při výběru pracovní pozice, a jak ovlivnila jejich možnosti po ukončení středoškolského vzdělání v oblasti gastronomie. Formou rozhovoru vyzpovídám pět respondentů z pozice žáku, kteří ukončili studium státní závěrečnou zkouškou na Střední odborné škole obchodu a služeb v Chrudimi – obor číšník a pět respondentů z pozice majitelů kaváren.

2 Káva

Jako povzbuzující a osvěžující nápoj je káva známa již přes tisíc let, ale co je to doopravdy káva? Mnoho z nás si kávu představí jako vylouhovaný horký nápoj z pomletých kávových zrn, ale mnoho lidí překvapí, že káva je vlastně ovoce. Ovoce ve formě kávových třešní, které jsou plody kávovníku. Proto by měl každý kvalitní šálek kávy chutnat po ovoci, tedy sladkokysele (IHNÁT,2019).

Příběh kávy začíná na zelené plantáži v Etiopii a potrvá více než jeden rok, než se dostane do vašeho šálku, který si s radostí vychutnáváte. Jedná se o druhou nejprodávanější komoditu na světě hned po ropě.

Jak uvádí ve své knize P. Váňa (2017), káva neslouží pouze jako nápoj, ale kofein obsažený v kávových zrnech se plně využívá v nápojovém průmyslu do limonád nebo ve farmaceutickém a kosmetickém průmyslu.

3 Historie kávy

„Káva musí být horká jako peklo, černá jako ďábel a sladká jako láska.“

(Charles Maurice de Talleyrand-Périgord, francouzský diplomat)

Jak uvádí ve své knize P. Veselá (2015), kávovník je jedna z nejrozšířenějších rostlin v tropickém a subtropickém pásu. Jedná se o ovocnou dřevinu a pěstuje se asi v 70 zemích světa. Některé druhy kávovníků mohou dorůst až do výšky patnácti metrů a jejich první úroda je zpravidla za tři až čtyři roky.

Legenda hovoří o arabském pasáčkovi jménem Kaldi, který pásal své stádo koz v horách. Poté, co kozy spásly červené plody na nedaleko rostoucích keřích, začali skotačit více než obvykle, pasáček plody vyzkoušel sám na sobě, a byl překvapen povzbuzujícími účinky. Stimulační účinek byl následně využíván mnichy v nedalekém klášteře (KÁVA A JEJÍ HISTORIE, [online], 2011).

Historici se shodují v otázkách původu, že káva pochází z dnešní Etiopie, kde i dnes kávovník divoce roste. Odtud se rozšířil do Jemenu, kde se začal šířit a zahradnický rozmnožovat. Jedná se o jediné dvě země, kde kávovník roste v přirozeném prostředí.

Na další rozšiřování kávovníku mají největší podíl nomádské kočovné kmeny a obchodníci, kteří kávovníkové zrno dostali do celého světa. V celém orientu se káva stala oblíbenou v 16. století (AUGUSTÍN, 2003).

Do Evropy proniká káva ve větším množství zhruba až o celých 200 let později. Díky Holanďanům, Angličanům a Francouzům, kteří převáželi sazenice kávovníku do svých kolonií na Javě, Srí-lance a Indii. Udělali tak z Indonésie hlavního výrobce kávy. Následně začali Francouzi pěstovat kávu ve svých amerických koloniích a rozšířilo se pěstování i do Ameriky (PÖSSL, 2010).

První kávovník v Evropě se objevil v Amsterdamu, a to v roce 1706, kdy byl z Jakarty přivezen první živý kávovník jako dárek pro amsterodamského primátora (CHARKOVSKÝ, 2013). V 18. a 19. století přichází rozkvět kávové kultury, káva se stala obchodním artiklem a země bohaté na tuto surovinu si začínají uvědomovat své bohatství. V 19. století se objevuje french press, díky kterému si vyhotovíme lahodnou kávu v pohodlí domova. Následující 20. století přináší díky panu Luigimu Bezzerovi přístroj na espresso a my si můžeme vychutnat kávu skoro tak lahodnou, jak ji dnes známe. V současné době zažíváme tzv. třetí kávovou vlnu, jedná se o trend produkovat kvalitní kávu a připravovat jí poctivě. Vznikají nové inovace,

trendy v přípravě a metod zpracování kávy. Káva se stává společenským a kulturním zážitkem (KÁVA A JEJÍ HISTORIE, [online], 2011).

4 Káva jako rostlina

Kávovník může dorůst až do výšky devíti metrů, pro zpracování je tato výška velice nepraktická, proto jsou keře upravovány tak, aby jejich výška dosáhla maximálně do výšky tří metrů. Plody kávovníku nazýváme kávové třešně, jsou to kávové bobule, které řadíme mezi ovoce, jedná se o jedlé plody, uvnitř kterých jsou schována semena – kávová zrna. Tyto plody mají červenou až žlutou či oranžovou barvu. Dozrávají zhruba devět až dvanáct měsíců a mohou zároveň nést zralé i nezralé plody a současně kvést. Díky tomu mohou sklizně probíhat i několikrát ročně (VÁŇA, PLŠEK, 2017, str. 11).



Obrázek 1: Káva jako rostlina (Abecedazahrady.cz, [online], 2022)

4.1 Druhy kávovníku

Mezi dva nejznámější druhy kávovníku patří Arabica a Robusta. Oba druhy se liší nejen v různé chuti, ale i v množství kofeinu. V oblíbenosti ve světě vede Arabica, tvoří asi 70% celosvětové produkce kávy. Rozdíl mezi kávami spočívá v množství kofeinu, chuti a náročnosti pěstování. Robusta má větší obsah kofeinu a má zemitou, hořkou chuť. Na rozdíl od Arabiky, která má větší obsah kofeinu a chuťově je mnohem rozmanitější, v její chuti bychom hledali tóny ovoce, čokolády, karamelu a koření. Přesto, že se může zdát, že Arabika je ve světě oblíbenější, i Robusta má své místo (VÁŇA, PLŠEK, 2017, str. 10).

4.1.1 Coffea arabica

Arabiku řadíme mezi ty lepší a kvalitnější kávy. Roste ve vyšších nadmořských výškách, a to zhruba mezi 600-2000 metry nad mořem. Tento kávovník je náročnější na pěstování a první úroda je až po šesti letech, přesto je možné pěstovat ji i doma.

Chuťově ovšem vybočuje svojí kyselostí, avšak výsledná kyselost není ještě jasně daná. Její chuť ovlivňují mnohé faktory, jako způsob zpracování, pražení nebo příprava.

Arabica Typica – základní druh Arabiky, pochází z Etiopie a rostla na prvních kávových plantážích v Jemenu. Typická pro ni je vysoká kvalita, ale nízká produkce.

Arabica Bourbonne – tato odrůda byla vysazena Francouzi uprostřed indického oceánu na ostrově Réunion. Produkuje o 30 % více kávy než Typica. Kvalita této kávy je excelentní, její plody dosahují žluté, ale i červené barvy.

Arabica Caturra – jedná se o mutaci odrůdy Bourbonne, která byla vyšlechtěna v Brazílii. Má vysokou produkci, ale i velmi vysokou kvalitu. Je náročnější na pěstování a její chuť má výraznou kyselost a jemné tělo.

Arabica Mundo Nuovo – jedná se o přírodní hybrid mezi Typicou a Bourbonem. Nachází se v Brazílii a jedná se o silnou a odolnou odrůdu.

Arabica Maragogype – jedná se o velmi vysokou rostlinu s nízkou produkcí. Její zrna jsou velice velká a řadí se mezi největší kávová zrna na světě.

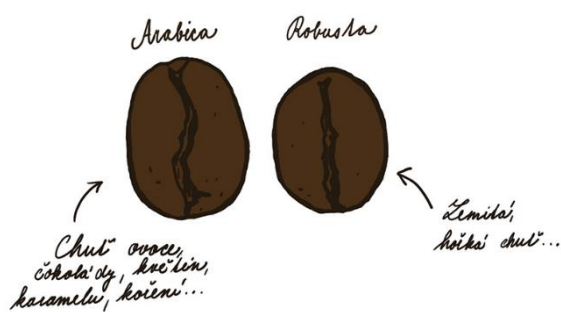
Arabica Pacamara – tato rostlina byla vyšlechtěna v El Salvadoru. Je snadno identifikovatelná díky výraznému květinovému aroma s kořenitými tóny. Její tělo je spíše jemnější.

Arabica Geisba – jedná se o jednu z nejžádanějších kávových odrůd. Pěstuje se ve vyšších nadmořských výškách v jihozápadní Etiopii. Chuťově tento kávovník poznáte podle výrazné sladkosti a tónů lesního ovoce (VESELÁ,2010, str.16).

4.1.2 Coffea canephora

Robusta je nejprodávanější káva v supermarketech, a to ve formě instantní. Řadí se mezi kávy méně kvalitní a levnější. Robusta roste v nižších nadmořských výškách, může dorůstat až třinácti metrů a ideální klima je okolo 24-29 °C. První sklizeň probíhá již kolem druhého až třetího roku, kávovník netrpí na různé choroby a je mnohem odolnější.

Tento druh kávovníku obsahuje až 2x více kofeinu než arabika a její chuť je nezaměnitelná. Má výraznou hořkou chuť a při její konzumaci cítíte velmi silné, zemité tělo. Jedním z největších producentů této kávy je Vietnam (VESELÁ, 2010, str.17).



Obrázek 2: Arabica a Robusta (Čerstvá káva, [online], 2011)

5 Způsoby sklizně

Po třech letech života kávového keře přichází čas na sklizeň kávových třešní. Jedná se o důležitý mezník při cestě z plantáže do kaváren a domovů, protože právě při sklizni se musí pečlivě vybírat zralé plody a třídit nezralé, poškozené, zdeformované nebo nahnilé, aby takto poškozená zrna neznehodnotila kvalitu kávy.

Sklizeň se neprovádí v jeden okamžik, ale dobu sklizně ovlivňuje místo, kde se daná plantáž nachází (JAK SE SKLÍZÍ KÁVA, [online], 2015).

5.1 Ruční česání

Stripping neboli česání kávy. Jedná se o způsob, kdy se úroda trhá při jednom průchodu plantáží. Sběrač vezme do ruky větve u kmene kávového keře a po okraj větve strhne všechny plody. Tato metoda je efektivní a rychlá, ale již méně šetrná k rostlinám kávovníku. U této metody je velké riziko, že při česání budou sesbírány i nezralé nebo jinak nevhodné plody, a proto je nutné nasbírané plody roztřídit (THORN,2000).

5.2 Selektivní česání

Při této metodě se plody trhají ručně, a to po dobu osmi až deseti dnů, kdy plody postupně dozrávají. Čím je plod zralejší, tím je náchylnější na poškození, a to je něco, čemu se chceme za každou cenu vyhnout, poškozený plod okamžitě začíná hnit a chuť hniloby ve své kávě nechceme. Tyto přezrálé plody jsou nezbytné pro ty nejkvalitnější druhy káv. Ruční sběr je velice šetrný k samotné rostlině, ovšem je velice časově náročný a finančně nákladný (ODELLO, 2020).

5.3 Česací stroje

Možnost strojového sběru je možný pouze na kávových plantážích v nižších nadmořských výškách, kde je rovná půda. Stroj na sklizení plodů vzhledově připomíná český kombajn, ale má sběrací radlice po stranách dolů. Tento stroj jezdí mezi kávovníky a strhává všechny třešničky, a to i s listy. Jedná se o velmi rychlou metodu sklizně, ale o velmi destruktivní a náročnou metodu pro samotné kávovníky. Zároveň strhává i nezralé plody, které mohly ještě zrát, a které se budou muset následně vytrít. Jedná se o velmi drastický způsob sklizně, ovšem pro svojí cenovou nenáročnost velmi oblíbený, a to především v Brazílii a Austrálii (VESELÁ, 2010, str. 31).

6 Zpracování zrn

Nasbírané kávové třešinky sběrači na plantážích musí dále zpracovat, aby nedošlo k jejím znehodnocení. Jejich zpracování má veliký vliv na chuť kávy, a proto i na její cenu. Existují tři základní metody zpracování kávy: suchá, mokrá a kombinace obou metod. Každý z těchto metod se liší ve způsobu zpracování, způsobem sběru třešinek a náročností zpracování (VESELÁ, 2010, str. 33).

6.1 Mokrý zpracování (washed)

Jedná se o nejčastější zpracování kávy po sklizni. Tato metoda spočívá v odstranění dužiny i se slupkou, a to před samotným sušením kávovníkových zrn. Nejdříve odstraníme vnější obal a kus dužiny, následně se zrna vloží do fermentační nádrže, kde se po dobu deseti až dvaceti čtyř hodin fermentují, zbavují se zbytku dužin. Po odstranění dužiny se zrna rozprostřou na slunci, nebo na betonu a důkladně se vysuší po dobu deseti až dvaceti dnů. Při tomto procesu zpracování kávového zrna se nejlépe vyzdvihne jeho původ, odrůda a chuť. Jednu z rolí při této metodě hrají klimatické podmínky a země původu. Zároveň u této metody je minimální riziko pro vnik plísně oproti ostatním metodám. Tato metoda je však velice náročná a často kritizována pro její spotřebu vody.

6.2 Suché zpracování (natural)

Tato metoda je původem z Etiopie a jedná se o jednu z nejstarších metod způsobu zpracování, ale dnes se s ní setkáváme primárně u výběrové brazilské kávy. Tato metoda vyžaduje specifické podmínky pro dostatečné a rychlé vysušení kávovníkových plodů. Samotné sušení kávovníkových třešní trvá zhruba deset až třicet dnů. Třešně musíme primárně zbavit nezralých plodů, větviček a listů. Sušení probíhá vcelku, a to včetně dužiny a slupky. Důležité je pravidelné otáčení plodů, aby se předešlo plísním a hnilobám. Po usušení je odstraněna dužina suchým mlýnem a zůstávají pouze kávová zrna, která se následně rozdělují podle jejich kvality.

Tato metoda je oproti mokré metodě nenáročná na vodu.

6.3 Medové zpracování (honey)

Tato metoda kombinuje mokrou i suchou metodu. Na výsledné chuti kávy se projevuje medovou příchutí. Celý proces ovlivňuje dužina, která zůstává na zrnech a ovlivňuje celkovou chuť a charakter výsledného nápoje. Čím více dužiny, tím sladší chutě a ovocného aroma.

Zralé kávovníkové třešně drtíme buď ručně, nebo za pomoci mechanického drtiče. Po odstranění slupky a části dužiny zůstávají zrna, která jsou obalena sladkým slizem, ty se rozprostřou a nechají se schnout po dobu patnácti až dvaceti dnů. Při tomto procesu dochází k rozkladu cukru a zrno se zbavuje vlhkosti. Důraz se klade na pravidelné prohrabávání, aby nedošlo k plísni (ZPRACOVÁNÍ KÁVY, [online], 2022).

7 Káva a lidský organismus

Káva je součástí každodenních rituálů a někdo si bez svého ranního šálku kávy neumí představit začátek dne. Na účinky kávy na lidský organismus vzniklo mnoho studií, které jsou mnohdy velmi rozporuplné.

O kávě je známo, že povzbuzuje mozkovou činnost, zvyšuje krevní tlak a puls a navozuje pocit bdělosti a produktivity. Studie profesora Nura Sousy, který tyto znalosti doplnil o své poznatky, uvádí, že lidé, kteří pravidelně pijí kávu mají mnohem rychlejší reakce a lepší koordinaci pohybu. Kofein, který káva obsahuje zároveň zvyšuje pozornost, soustředěnost a zlepšuje paměť.

Kofein je zároveň stimulační látka, která zvyšuje produkci dopaminu a navozuje nám pocit štěstí.

Přesto platí všeho s mírou, káva má mnoho pozitivních účinků, přesto pokud by se konzumovala v nezdravém množství můžou tyto účinky vyvolat negativní účinky jako jsou úzkostné stavy, stres, bolesti hlavy. Při dlouhodobé konzumaci může vzniknout závislost či dehydratace (KÁVA A JEJÍ ÚČINKY NA LIDSKÝ ORGANISMUS, [online], 2022).

Káva není určena pouze ke konzumaci, ale hojně se využívá i v kosmetice, a to díky bohatému obsahu antioxidantu. Lze ji používat i při zkrášlovacích procedurách jako jsou masáže, zábaly nebo peeling (OREY,2014).

8 Nejpoužívanější metody přípravy kávy

Abychom si mohli připravit kvalitní a chutnou kávu i doma, je potřeba nejprve kávu vybrat a koupit. Pro dobrý a chutný nápoj je kvalitní káva základ, kupujeme vždy zrnkovou a potřebné množství nameleme až těsně před přípravou kávového nápoje. Používáme pouze kvalitní vodu, protože chuť vody ovlivní výsledný nápoj, nikdy nezaléváme kávu vroucí vodou, ale vodou těsně před bodem varu (PÖSSL, 2010).

Pro přípravu kávy existuje mnoho metod, mezi nejvyužívanější patří tyto:

8.1 Espresso

Espresso je naprostým základem pro přípravu většiny kávových nápojů, a proto jeho bezchybná příprava je základ pro každého baristu.

Jedná se o malý šálek naplněný do poloviny. Espresso je charakteristické pro svojí krásně krémovou pěnu na povrchu, vysokou několik milimetrů. Nazýváme jí crema a má oříškovo-čokoládovou barvu. Podle této pěny je poznat, jak byla káva připravena, a co vše probíhalo při extrakci. Musí být hladká, bez velkých bublin a po rozhrnutí lžičkou se vracet nazpět. Espresso je typické silnou vůní, která může vonět po karamelu, oříškách, květinách či ovoci, vždy záleží na druhu použité kávy. Tento druh kávy se připravuje z kvalitnějších zrn, především z Arabiky. Jeho název je odvozen od slova express – rychle. (VESELÁ, 2010, str. 130).

Parametry espresa:

- 7,2 g kávy na přípravu jedné porce
- 25-35 ml kvalitní vody
- doba extrakce trvá 20-30 vteřin
- tlak, který na kávu působí je 9 barů
- teplota vody pro přípravu je cca 90 °C

Postup přípravy:

Pro přípravu espresa je potřeba splňovat jeho přesné parametry a mít správnou hrubost namleté kávy.

Nameleme kávu a naměříme 7,2 gramů. Je potřeba mít důkladně osušenou páku kávovaru, aby se na ní káva nelepila, a naplníme ji tak, aby byla káva rovnoměrně rozprostřena. Kávu stlačíme tamperem (pěchovadlo na kávu) zhruba silou 20 kg. Před nasazením páky do kávovaru je potřeba ořízt okraje a očistit od zbytků kávy. Následně páku usadíme na hlavu kávovaru a pevně utáhneme. Zapneme průtok vody, extrakce probíhá několik sekund, zhruba

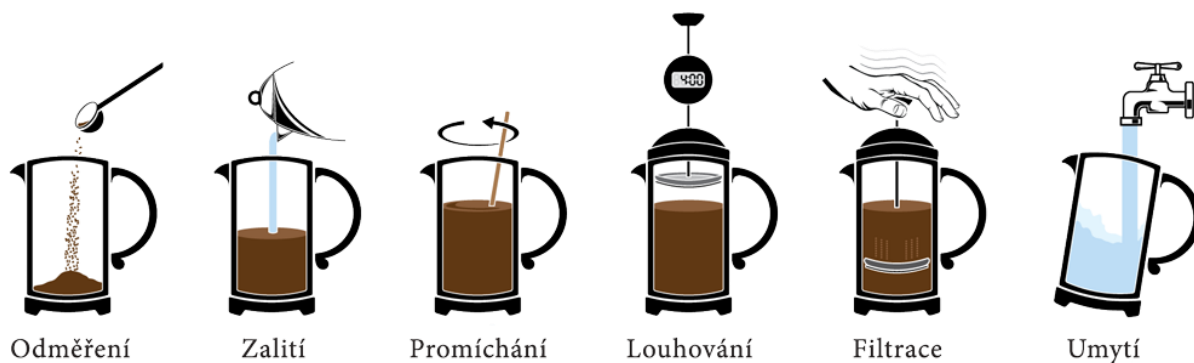
20-30 sekund, za tuto dobu nateče do šálku zhruba 25-35 ml nápoje. Šálek na kávu by měl být vždy nahřátý a může se servírovat (ČERSTVÁ KÁVA, [online], 2022).

8.2 French press

První zmínky o této metodě přípravy kávy pochází z roku okolo 1850 a to z Francie. Tato metoda přípravy kávy patří mezi ty jednodušší a její dominantou je rychlost, některé kávy vyniknou daleko více než při jiném způsobu přípravy. Tato metoda je hodně využívána v domácím prostředí pro její jednoduchost, ovšem nevýhodou je čištění jemného sítky, které musí být od kávové sedliny pečlivě očištěno a vyškrábáno. Základem je hrubě namletá káva, namletá zrníčka mají vypadat, jako krystalky. Ideální teplota vody při této metodě je 92-96 °C (VESELA,2018).

Postup přípravy:

Vodu ohřejeme v konvici na teplotu okolo 96 °C, do připraveného french pressu přidáme zhruba 18g kávy na 300g vody. Umletou kávu zalijeme horkou vodou a to krouživými pohyby, aby voda promíchala rovnoměrně všechnu kávu. Díky hrubě namleté kávě se utvoří na povrchu typická krusta z lógru. Louhujeme tři až čtyři minuty, následně pomalu stlačíme píst dolů a lógr zatlačíme na dno french pressu. Kávu ihned servírujeme (VESELA,2018).



Obrázek 3: French press (Internetový obchod NEJCENY.cz, [online], 2004)

8.3 Chemex

Přesto, že název by mohl naznačovat spojení s chemií, nejedná se o nic víc než baňku s trychtýřem. Jedná se o nádobu v podobě přesýpacích hodin, která je z odolného borosilikátového skla a je předělená dřevěnou úchytkou, která je přepásána koženou šňůrkou. Do její nejužší části vkládáme speciální filtrační papír, přes který se výsledný nápoj dostává do spodní části.

Bohužel s touto skleněnou baňkou ve tvaru přesýpacích hodin se často v českých kavárnách nesetkáme. Je to nesmírná škoda, protože se jedná o jednoduchý, designově

zajímavý nástroj na přípravu kávy. Káva z chemexu má čistou chuť a jemnější tělo. Jedná se o nenáročnou přípravu kávy, která je oblíbená ve světě (CHEMEX, [online], 2017).

Postup přípravy:

Ohřejeme vodu v konvici na 98 °C, vložíme do chemexu papírový filtr a promyjeme horkou vodou. Z prohřátého chemexu vylijeme horkou vodu a do filtru nasypeme kávu. Dávka je určena podle velikosti a podle toho, jak silná káva je preferována. Káva se zalévá malým množstvím vody, tak aby veškerá káva byla namočená. Vzniklá kašička z kávového lógru je jemně a krátce promíchána. Po 35-45 sekundách začneme pomalu nalévat horkou vodu na kávu, ideálně krouživými pohyby a ze stejné výšky. Voda se následně louhuje společně s kávou a pomalu překapává do spodní části. Doba překapávání by neměla přesáhnout tři minuty. Poté se filtr vyhodí a káva se servíruje přímo z nádoby chemexu (CHEMEX, [online], 2017).



Obrázek 4: Chemex – skleněná baňka (Mahogany specialty coffee, [online], 2022)

8.4 Vakuum pot

P. Veselá ve své knize přirovnává metodu vakuum pot téměř k laboratorní přípravě. Tento překapávač se skládá ze dvou skleněných baněk, které spojuje trubice a odděluje filtr (2018).

Jedná se o velmi originální způsob přípravy kávy, bohužel není vhodný na denní použití, ale je to způsob přípravy, který vždy oslní hosty. Tato metoda funguje se dvěma skleněnými baňkami nad sebou. Spodní nádoba, která je naplněna vodou se zahřívá kahanem,

díky tomu vychází vodní pára do druhé baňky nahoře, kde se smísí s kávou. Následně se kahan odebere a díky chladnutí spodní baňky káva překape dolů (VACUUM POT [online]).

Postup přípravy:

Do spodní baňky se nalije předem ohřátá voda, to celý proces urychlí. Připravíme si filtr, který se vloží do druhé části vakuum potu, do skleněného válce. Celý přístroj se následně ohřívá nad kahanem. Při ohřívání ve spodní skleněné baňce vzniká pomalu pára, která vytvoří tlak a vytlačí pomalu vodu nahoru do vrchní nádoby. Po zaplnění baňky vodou se přidá káva tak, aby se řádně smíchala a byla zcela namočená. Takto se káva louhuje zhruba jednu minutu. Zhasneme kahan a mírně promícháme. Jakmile začne celý vakuum pot chladnout káva začne překapávat přes filtr zpět do spodní baňky (VESELA, 2018).



Obrázek 5: Vakuum pot (Čerstvá Káva, [online], 2008)

8.5 Moka konvička

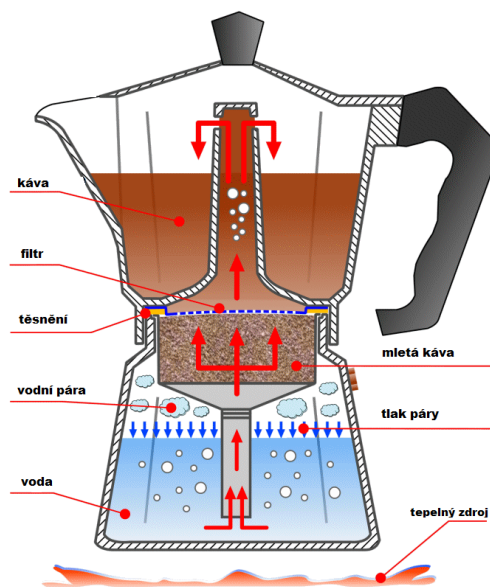
Moka konvička dokáže vyhotovit kávu nejvíce podobnou espresso, přesto se to nedá plnohodnotně přirovnat ke kvalitnímu espresso. Konvička má specifický tvar, která je součástí snad každé italské domácnosti. Skládá se ze tří částí. Spodní nádoba na vodu, vyjímatelný filtr, do kterého sypeme kávu, a vrchní část s pokličkou, pod kterou probublává extrahovaná káva.

Princip, na kterém je příprava kávy postavena je velice jednoduchý. Zahříváním dolní části na teplotu bodu varu dochází k probublávání vody skrz sítko s kávou až do horního rezervoáru (IHNÁT, 2019).

Postup přípravy:

1. Nameleme kávu na střední hrubost.

2. Zalijeme studenou vodou do spodní části moka konvičky.
3. Naplníme sítko kávou – nepěchujeme.
4. Uzavřeme konvici a přivedeme k bodu varu.
5. Jakmile dojde k bodu varu, začne stoupat pára v konvici a ochlazuje se v pístu, kde se opět sráží.
6. Káva vytéká pístem do horní nádoby.
7. Servírujeme kávu (DUFEK,2000).



Obrázek 6: Moka konvička (KAVOVNIK.CZ, [online], 2007)

8.6 Džezva

Příprava kávy touto metodou patří k nejstarším a tradičním způsobům přípravy turecké kávy. Pro tradiční přípravu je potřeba jemně namletá káva, používá se směs z Arabiky a Robusty. Robusta vytváří krásnou pěnu, mohou být přidány i další ingredience například cukr, alkohol, příchuť nebo koření (VESELÁ, 2018).

Džezva je nádoba specifického tvaru, která se primárně vyrábí z mědi. Má dlouhé držátko, které usnadňuje manipulaci. Pro pohodlné nalévání má zúžený zobáček (DUFEK, 2000).

Postup přípravy:

Dobře se předehřeje plotýnka. Do džezvy se nalije voda a ohřeje se zhruba na 60 °C. Následně se nasype káva a důkladně promíchá. Po zahřátí káva začne pomalu kypět, je důležité

Obrázek 7: Džezva (Domáci kavárna blog, [online], 2022)

ji odstavit ještě před bodem varu. Může se sundat přebytečný lógr z povrchu a nalévat. Káva má ovocné, květinové a kyselé chutě (VESELÁ, 2018).



9 Edukace ke kávové kultuře

Kávová kultura jde neustále dopředu a vyvíjí se společně se světovým trendem. Lidé hodně cestují, rádi chodí do lepších kaváren, zákazníci jsou mnohem náročnější, je to něco, co kávovou kulturu tlačí neustále kupředu. Je to právě pozice baristy, kdy jeho úkolem je pochopit co zákazníka zaujme a osloví, aby měl chuť se vrátit do daného podniku. Barista je v takzvané roli učitele, ale hodně empatického učitele. Musí vycítit, zda má host zájem rozšiřovat si chutě a obzory, v tom případě by měl hostovi poskytnout adekvátní informace. Barista se musí vcítit do potřeb zákazníků, pokud přijde host na rychlou ranní kávu za účelem doplnění kofeinu je bezpředmětné s hostem rozebírat způsoby sklizně kávových třešní v jeho šálku.

9.1 Kávová kultura

Díky tomu, že káva se jeví jako velmi oblíbený nápoj po celém světě, dala vzniknout různým přípravám metod a novým chutím.

Kulturou rozumíme veškerý komplex jevů, který zahrnuje oblasti vědění, víry, jazyka, morálky, výroby, práva, umění, zvyků a výchovy. Patří sem i jednání, nebo rozdílné postupy v gastronomii nebo v jiném oboru. Zahrnuje vše, co lidem umožňuje společně se orientovat v dané problematice a kolektivně ho utvářet (VESELÁ,2010).

9.2 Edukace

„EDUKACE je výraz latinského původu a znamená totéž co vzdělávání, výchovně-vzdělávací proces. Jedná se tedy o proces osvojování nových poznatků a jejich propojování se již známými informacemi.“

(EDUKACE-ABZ.CZ: SLOVNÍK CIZÍCH SLOV [online], 2022)

9.3 Barista

Kdo je barista? *„Barista je člověk, který se specializuje na přípravu kvalitní kávy a nápojů založených na bázi espressa.“ (VÁŇA, PLŠEK, 2017, str. 41).*

Každá dobrá kavárna nebo restaurace by měla mít svého baristu. Dobrý barista by měl mít přehled a znalosti o pěstování kávy, sběru, zpracování, pražení, obsluhu mlýnku a kávovaru, a především znalosti v metodách přípravy kávy. Vždy ochotně popíše všechny nápoje a druhy zrn, které vám připravuje (VÁŇA, PLŠEK, 2017).

10 RVP a ŠVP

RVP neboli rámcový vzdělávací program, který tvoří závazný rámec pro tvorbu školních vzdělávacích programů všech oborů vzdělání v předškolním, základním, základním uměleckém, jazykovém a středním vzdělávání. Do vzdělávání v České republice byly zavedeny zákonem **č.561/2004 Sb.**, o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (č.561/2004 Sb., školský zákon).

RVP vydává ministerstvo a na základě těchto rámcových vzdělávacích programů a pravidel si jednotlivé školy vytváří své vlastní realizační programové dokumenty, které nazýváme školní vzdělávací programy.

RVP stanovuje konkrétní cíle, formy, délku a povinný obsah vzdělávání, a to všeobecného a odborného podle zaměření daného oboru vzdělávání. Jeho organizační uspořádání, profesní profil, podmínky a ukončení vzdělávání, zásady pro tvorbu ŠVP.

Tyto programy musí odpovídat nejnovějším poznatkům vědních disciplín, jejichž základy a praktické využití má vzdělávání zprostředkovat. Také uspořádává metody, organizaci a vzdělávání přiměřené věku a rozvoji žáků.

ŠVP neboli školní vzdělávací program pro vzdělávání, musí být v souladu s rámcovým vzdělávacím programem. Jedná se o kurikulární dokument, který vytváří pedagogičtí zaměstnanci dané školy, musí být veřejně přístupný.

ŠVP vydává ředitel školy a jeho obsah je uspořádán do předmětu nebo do jiných ucelených částí učiva (RÁMCOVĚ VZDĚLÁVACÍ PROGRAMY, [online], 2022).

10.1 BOZP při odborném výcviku

K odbornému výcviku patří také normy a předpisy týkající se bezpečnosti práce, se kterými se žáci musí seznámit před zahájením odborného výcviku.

Související právní předpisy

- *Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) – § 29.*
- *nařízení vlády č. 689/2004 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání.*
- *Vyhláška č. 64/2005 Sb. o evidenci úrazů dětí, žáků a studentů*

- *Metodický pokyn MŠMT č. j.: 37 014/2005-25 k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních zřizovaných Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy.*
- *Zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce - § 79a.*
- *Narřízení vlády č. 378/2001 Sb. kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení, dopravních prostředků, přístrojů a náradí.*
- *Zákon č. 373/2011 Sb., o specifických zdravotních službách - § 51.*
- *Vyhláška č. 79/2013 Sb., o provedení některých ustanovení zákona č. 373/2011 Sb., o specifických zdravotních službách (vyhláška o pracovnělékařských službách a některých druzích posudkové péče), zejména § 6 odst. 5, § 7 odst. 3, § 8, § 15a, příloha č. 1.*

Ředitel školy musí zajistit bezpečnost a ochranu zdraví žáků. Musí vyhodnotit všechna rizika, s kterými mohou žáci přijít při odborném výcviku do styku. Musí přijmout všechna opatření k jejich prevenci, a to i přesto, že se odborný výcvik koná na pracovišti konkrétního zaměstnavatele. Za bezpečnost a zdraví žáku odpovídá škola (BOZP, [online], 2022).

11 Praktická část

V praktické části bakalářské práce postupně popíšu celý proces svého výzkumu. Stanovím si cíl a výzkumnou otázku, metody sběru dat a jejich zpracování.

Tímto výzkumem chci docílit zjištění, zda edukace ohledně kávové kultury v ŠVP je dostatečná pro budoucí uchycení v daném oboru, a zda baristické kurzy, které nejsou v osnovách, jsou žákům nápomocny při hledání zaměstnání a jejich uplatnění v oboru. Jestli žáci, kteří tento kurz absolvují mají jisté výhody u budoucích zaměstnavatelů či nikoliv, a zda není na uvážení tento kurz uvést, jako povinný do RVP pro žáky oboru 65-51-H/01.

12 Výzkumná metoda

Pro svůj výzkum jsem si zvolila kvalitativní metodu výzkumu. Tuto metodu jsem si zvolila nejen kvůli mým osobním preferencím, ale i díky tomu, že v průběhu tvoření mé práce se situace v gastronomii díky pandemii covid-19 poměrně změnila, původní myšlenka byla vyhodnotit dotazníky v rámci zkušeností absolventů daného oboru. Díky změnám ve službách, ke kterým došlo vinou pandemie mi přišlo zajímavé provést výzkum i ze strany majitelů kaváren, znát jejich postup a názor na danou tematiku.

Kvalitativní výzkum není jen záležitost výzkumníkova talentu a intuice, ale má i své ustálené a systematické postupy. Nástrojem kvalitativní metody je rozhovor. Cílem hloubkového a polostrukturovaného rozhovoru je získat detailní a komplexní informace o studované problematice (ŠVARŤÍČEK, ŠVEDOVÁ, 2014).

Dle Dismana (2011) nám kvalitativní metoda umožňuje získat značné množství informací z malého počtu respondentů, díky čemuž jsme schopni vytvářet nové hypotézy a teorie.

Průběžně jsem vyhotovila 10 rozhovorů s 10 respondenty. Pět respondentů bylo absolventy SOŠ a SOU obchodu a služeb v Chrudimi, kde jsem absolvovala praxi během svého studia na pedagogické fakultě v Olomouci a pět rozhovorů jsem absolvovala s kavárníky a majiteli středisek ve službách. Sběr dat probíhal od května 2021 do března 2022. Některé hovory se díky situaci kolem pandemie covid-19 uskutečnily telefonicky, některé již v kavárně nad dobrým šálkem kávy.

12.1 Cíl a výzkumná otázka

Cílem mého výzkumu bylo zjistit, **jak se žákům po ukončení studia na odborné škole obor číšník (barista) s ukončeným vzděláním maturitní zkouškou daří uchytit ve svém oboru**, jaké výhody plynou z baristického kurzu, který nepovinně absolvují při studiu, a zda jim tento kurz je výhodou pro hledání práce. Abych se daného cíle dopátrala realizovala jsem rozhovory nejen se žáky, ale i s majiteli kaváren, abych viděla i pohled ze strany zaměstnavatele.

Obecný cíl: Jak se žákům po ukončení studia na odborné škole obor číšník (barista) s ukončeným vzděláním maturitní zkouškou daří uchytit ve svém oboru.

Dílčí cíl č. 1: Pomohl jim při hledání práce baristický kurz?

Dílčí cíl č. 2: Byly díky dosaženému vzdělání lépe finančně ohodnoceny?

Dílčí cíl č.3: Upřednostňují majitelé kaváren uchazeče s baristickým vzděláním?

Záměr práce je zjistit, zda baristický kurz uchazečům o místo v kavárenské oblasti zjednoduší hledání pracovní pozice po ukončení studia, zjednoduší výběr zaměstnavateli a dokáže nabídnout lépe placené pracovní pozice. Posoudit, zda by bylo vhodné tento kurz zavést do povinných osnov, aby i studenti, kteří si nemohou samostatně dovolit absolvovat daný kurz z finančních důvodů měli stejné možnosti na pracovním trhu.

12.2 Metoda výběru respondentů

SOŠ a SOU obchodu a služeb v Chrudimi jsem si vybrala z důvodu, že jsem na dané škole sama studovala a plnila jsem zde veškeré praxe ke studiu. Velmi nápomocná mi byla Paní mistrová Věra Doudová. Dostala jsem kontakt na žáky, se kterými jsem pracovala v 1. ročníku při následkové praxi, a i na ty, kteří již mají ukončené studium. Přesto, že jsem aktuálně na mateřské dovolené jsem v kontaktu s mnoha lidmi z oboru včetně majitelů kavárenských podniků, díky čemuž odpadla počáteční nervozita z rozhovorů.

13 Polostrukturovaný rozhovor

Jedná se o předem připravené otázky, jejichž pořadí lze v průběhu rozhovoru měnit nebo pozměnit podle situace vyplývající z rozhovoru. Tuto formu jsem si připravila i z toho důvodu, abych neopomněla na žádný z dotazů, které chci analyzovat a porovnávat. Zároveň mě to do jisté míry zbavilo nervozity. Pomohlo mě to vést rozhovor směrem, který jsem potřebovala, abych získala potřebná data pro analýzu a nevybočila z daného tématu.

Zároveň jsem se snažila reagovat flexibilně a pružně na jednotlivé situace vzniklé při rozhovorech, abych využila maximální informace potřebné pro moji analýzu. U respondentky č.2 – paní Petry S., která odpověděla téměř na všechny mé dotazy v rámci úvodu bylo velice těžké vést rozhovor, abych rozhovor udržela v mezích daného tématu. V podstatě u všech respondentů se shodovaly vždy minimálně tři odpovědi, které v závěru změnily můj pohled na dané téma.

Většina rozhovorů probíhala v kavárenském prostředí u dobré kávy, která navodila atmosféru ohledně probíraného tématu. Bohužel s třemi respondenty jsem rozhovor vedla pomocí video hovoru přes MS Teams, a to díky nepříznivé situaci týkající se covid-19.

Všechny hovory trvaly v rozmezích patnácti až dvaceti minut, dle výřečnosti respondenta. Bylo znát i v rámci komunikace, který respondent v praxi již setrvává delší dobu oproti respondentům, kteří měli krátce po ukončení studií. Naopak respondenti, kteří spadali do části majitelů kaváren hovořili klidně, plynule a sebevědomě. Z jejich projevu byla znát autorita, kterou projevují i ve svém podnikání.

Všechny rozhovory probíhaly bez třetí osoby a respondenti byli maximálně vstřícní.

13.1 Připravené otázky k rozhovorům

13.2 Žáci

1. Kdy jsi ukončil/a studium?
2. Pracujete v oboru?
3. Jaké to bylo hledat si své první zaměstnání po ukončení studia?
4. Jste absolventem baristického nebo jiného kurzu z oboru, který nebyl v povinných osnovách během studia?
5. Jaký je váš vztah ke kávě?
6. Díky kurzu, který jste absolvoval/a nad rámec, cítíte určité výhody při hledání zaměstnání? V opačném případě nevýhody?

7. Cítíte se dostatečně finančně ohodnocen/a?
8. Je něco, co byste chtěl/a změnit?

13.3 Majitelé kavárenského střediska

1. Jaký podnik provozujete?
2. Jaký je váš vztah ke kávě?
3. Co očekáváte od svých zaměstnanců?
4. Podle čeho si vybíráte zaměstnance?
5. Přihlídíte při pohovoru k baristickému kurzu?
6. Je finanční ohodnocení vyšší při vyšší kvalifikaci?
7. Je v dnešní době těžké sehnat kvalitního a spolehlivého zaměstnance?
8. Jaký byl váš nejhorší zážitek při pohovoru?

14 Fixace a zpracování dat

Abych získaná data mohla následně zpracovat, při všech rozhovorech jsem si se souhlasem respondentů dělala poznámky a zapisovala si důkladně jejich odpovědi ke konkrétním otázkám, s tímto postupem všichni souhlasili. Přesto si myslím, že rozhovory proběhly velice spontánně a přirozeně.

Jelikož jsem si rozhovory zapisovala a dělala si v průběhu patřičné poznámky, nemusela jsem provádět písemný přepis, pouze si utřídit potřebné zápisky. Přiřadit konkrétní respondenty a zvýraznit podobné, nebo zcela identické odpovědi. A zaměřit se na odpovědi týkající se mých dílčích cílů.

Vždy po rozhovoru jsem si zapsala vlastní poznámky, ve kterých jsem se zaměřila na své dojmy z rozhovoru, přístupu respondenta a jakým způsobem daný rozhovor probíhal.

Pro zpracování dat jsem vždy uvedla otázku a následně na základě jednotlivých odpovědí k dané otázce od všech respondentů vyhodnotila jednotlivé cíle, které budou uvedeny v závěru dané práce.

15 Respondenti – žáci

Respondentka č. 1 – slečna Zuzana J., 19 let, SOŠ a SOU obchodu a služeb

Jednalo se o 19letou slečnu žijící na Seči. Osobně jsme se setkaly při její praxi, tudíž rozhovor probíhal velmi přirozeně. Zodpověděla mi všechny mé otázky, a to velice ochotně, v jejím projevu byl znát její mladiství věk, přesto to byl velice příjemný rozhovor, který mě vrátil v myšlenkách do školních let.

Respondentka č.2 – slečna Petra S., 27 let, SOŠ a SOU obchodu a služeb

S respondentkou jsme rozhovor absolvovaly přes aplikaci MS Teams formou video hovoru, a to z důvodu zavedených opatření a karanténou, která nás obě v danou dobu postihla. Kontakt jsem získala během své praxe od mistrové Věry Doudové. Na základě emailové komunikace souhlasila se společným rozhovorem. Slečna Petra byla velmi osobitá a již prošla určitou praxí a byla si velice jistá svými zkušenostmi. Již při otázce, zda pracuje v oboru mi odpověděla na další tři otázky, naštěstí jsem prostor pro vedení rozhovoru dostala a komunikace byla velmi přínosná a milá.

Respondentka č.3- Jana V., 20 let, SOŠ a SOU obchodu a služeb

S respondentkou Janou jsme se společně setkaly při její brigádě v Kongresovém hotelu Jezerka, kde vykonávala letní brigádu a já zde byla zaměstnána před svojí mateřskou dovolenou. Využila jsem kontaktu ke společnému setkání, bohužel ani toto setkání nám nevyšlo osobně a rozhovor proběhl za pomoci videohovoru přes MS Teams.

Respondent č.4 – Martin K., 23 let,

Kontakt na pana Martina jsem dostala od respondentky Jany V., který díky ní souhlasil se společným rozhovorem. Bylo zjevné, že není příliš hovorný a měl tendence odpovědi příliš nerozvádět, přesto jsme se společně dopracovali k odpovědím na všechny mé otázky.

Respondentka č.5 – Jana D., 19 let, SOŠ a SOU obchodu a služeb

S respondentkou číslo pět jsme se společně setkaly v roce 2021 při mé praxi, kdy studentka docházela do školy na zkoušky k praktické závěrečné zkoušce. Školy byly uzavřeny, ovšem byla možnost individuálního setkání, kdy měli žáci možnost si vyzkoušet jednotlivé prvky, které byly u státní závěrečné zkoušky. Já osobně jsem vedla část přípravy míchání nápojů a přípravu kávových nápojů.

Díky tomuto osobnímu setkání jsem se rozhodla poprosit slečnu Janu o rozhovor potřebný k mé práci.

16 Respondenti – majitelé kavárenských středisek

Kafičko Polabiny, Pardubice

Za majitelkou podniku Kafičko Polabiny jsem šla s prosbou o rozhovor, jelikož se v dané kavárně stavuji v podstatě každý den a majitelka paní Bára zároveň v daném podniku obsluhuje a je vždy velice milá. Na moji prosbu o rozhovor vyhověla téměř ihned. Na paní Báře bylo vidět, že má svůj podnik velice ráda a ke kávě má silný a kladný vztah. Během rozhovoru nám připravila svoji specialitu, a to dýňové latté.

Lumpárium, Kutná Hora

Další respondentka se, kterou jsem vyhotovila rozhovor byla mladá podnikatelka na mateřské dovolené. Paní Nikola je manželka od mého bývalého kolegy, která se v gastronomii nikdy nepohybovala a ani ji nestudovala a nikdy to nebyl její podnikatelský záměr. Tento nápad

vznikl právě na její rodičovské dovolené a nespokojenost s místní kavárnou, která byla spojena s dětskou hernou, vnímala to jako velký nedostatek a podnikatelská myšlenka byla na světě.

Jelikož s podnikáním v tomto odvětví nemá značné zkušenosti, řídí podnik značně laicky a intuitivně, ale vše ke spokojenosti jejich klientů. Její manžel jí pomáhá s pracovní silou za barem. Paní Nikola byla velice vstřícná a milá, přestože zprvu působila z rozhovoru značně nervózně.

Naše pražírna kavárna Voznice, Praha

Další z respondentů byl rozhovor zaměřen na majitele kavárny z Pražského prostředí, kdy kavárna vlastní svoji pražírnu. Rozhovor proběhl pomocí video konference, jelikož majitel nečekaně řešil nemoc v rodině. Je velice zajímavé, jak se okamžitě liší pohled na pracovní sílu a podnik, když majitel kavárny svým podnikem nejen žije, ale je to i jeho koníček, vášně a živobytí. Majitel hned na úvod vypráví, že podnik založil již jeho praděd, a že celá rodina již po generace s láskou pracuje na metodách pražení a zpracování. Majitel na mě působil velice inteligentně a znale ve svém oboru, vstřícně mi odpověděl na všechny mé otázky, a ještě mě provedl historií a způsoby pražení kávy.

Dobré kafe, Pardubice

S majitelem kavárny Dobré kafe jsem se nesetkala, ale k dispozici mi byla milá a velice vstřícná manažerka provozu, která mě vyslechla ohledně prosby rozhovoru a ihned mi ho poskytla. Rozhovor probíhal v příjemném prostředí kavárny, kde mě provedli i kuchyňskou částí a sklady, kde skladují kávu a suroviny potřebné k přípravě barového sortimentu.

Je příjemné vidět na lidech, kteří se zabývají baristikou, že mají ke kávě vztah a dělají tuto práci s láskou.

Kavárna Chotěboř, Chotěboř

V kavárně v Chotěboři jsem se ocitla náhodou, když jsme daným městem projížděli z rodinného výletu. Náhoda nás zavedla do kavárničky uprostřed náměstí, kde nás obsluhovala milá paní, nedalo mi to a musela jsem se zeptat na kavárničku a jejího majitele. Paní Marie mi s úsměvem sdělila, že s majitelkou právě hovořím. Povyprávěla jsem jí o své práci, škole, ale i dětech a ona souhlasila, že se mnou rozhovor udělá.

Zatímco manžel s dětmi objevovali krásy daného města, společně s paní Marií u dobrého kafe jsme uskutečnily rozhovor k mé práci. Paní M. byla velice příjemná a působila, že rozhovory dělá na denním pořádku. Byla velmi hovorná, povyprávěla mi, jak to na malém městě chodí s malým podnikem, sdělila mi své obavy ohledně událostí

posledních dvou let. Již nevěřila, že se jí podaří podnik otevřít, jakmile skončí vládní opatření ohledně covid-19. Naštěstí aktuálně již vládní opatření nejsou, vylezly první jarní sluneční paprsky

a budu doufat, že se paní M. daří přinejmenším tak dobře, jako když jsme se společně potkali v její kavárně na náměstí v Chotěboři.

17 Analýza dat

Abych mohla vyhodnotit výsledky mé práce a rozhovorů, které jsem uskutečnila, vypsala jsem si jednotlivé rozhovory, abych měla vizuální podobu a mohla analyzovat podobnost či naopak rozdílnost odpovědí jednotlivých respondentů a mohla se zamyslet nad výsledkem a zjištěním jednotlivých cílů. A také abych texty mohla využít pro případné vznikající teorie a myšlenky k danému tématu, které jsou cílem mého kvalitativního výzkumu.

V následné kapitole výsledky výzkumu rozeberu jednotlivé otázky a shrnu odpovědi a výsledky, které jsem získala od respondentů.

18 Výsledky výzkumu

Cílem této práce je zhodnotit, jak se žákům po ukončení studia na odborné škole obor číšník (barista) s ukončeným vzděláním maturitní zkouškou daří uplatnit ve svém oboru. Pro upřesnění cíle jsem si zvolila další tři dílčí cíle, které mají dané téma prohloubit. Po získání, analýze a zpracování dat na následujících stranách předkládám daná zjištění, která z mé práce vzešla.

18.1 Žáci

Kdy jsi ukončil/la studium?

Tato otázka nebyla nijak široce rozváděna většina respondentů ukončila studium v nedávné době, a to buď v roce 2020 nebo 2021. Pouze paní Petra S. ukončila studium již v roce 2015 a ve společném rozhovoru dávala najevo, že získané zkušenosti jí dávají větší prostor na trhu práce.

Pracujete v oboru?

Na tuto otázku jednohlasně až na jednu respondentku odpověděli kladně. Všichni, kteří takto odpověděli zároveň uvádí, že v oboru pracují rádi a daná práce je naplňuje.

Pouze paní Petra uvádí, že aktuálně pracuje mimo sféru gastronomie, a to z důvodu epidemiologické situace covid-19. Kdy jí situace a finanční závazky donutili najít si práci v odvětví, kde bude mít jistotu i během pandemie.

Citace paní Petry S.

Pracujete v oboru?

„Aktuálně ne, situace kolem covidu mě donutila najít si práci mimo svůj obor. Jinak jsem v gastronomii pracovala celých 6 let po ukončení studia.“

Z citace a vyhodnocení výsledků je patrné, že situaci ovlivnila aktuální situace ve světě, jinak by byla stoprocentní shoda, že absolventi oboru v něm i po ukončení studia následně setrvávají.

Jaké to bylo hledat si své první zaměstnání po ukončení studia?

Dobrá zpráva je, že z výsledků, které jsem získala vyplynulo, že všichni tázaní respondenti neměli s prací po ukončení studia žádný problém. Všichni nastoupili v dosavadních pracovištích, kam docházeli jako studenti na svou praxi. To poukazuje na významnost praxe a provozoven, které to žákům umožní. Dané provozovny si žáky při praxi zaškolí v interním

řádu a provozu a během praxe si vychovávají budoucí personál, který již dobře zná provozovnu a může plnohodnotně fungovat. To značně usnadňuje žákům přechod ze studentského režimu na pracovní.

Což potvrzuje citace slečny Zuzany J.: „*Jednoduché, nastoupila jsem v provozovně, kde jsem měla praxi a brigádu během školy.*“ nebo citace od Slečny Jany V. „*Pro mě to nebylo vůbec těžké. Na hotelu, na kterém aktuálně pracuji jsem fungovala již při škole, jelikož jsem zde měla praxi a o prázdninách jsem na hotel docházela brigádně. Hotel znám a s nástupem na hlavní pracovní poměr jsem počítala.*“

Jste absolventem baristického nebo jiného kurzu u oboru, který nebyl v povinných osnovách během studia?

I v této otázce se všichni respondenti z řad žáků shodli, že baristický kurz absolvovali větší část dokonce ve škole při studiu, kdy daný kurz jim škola zajistila, ale museli si ho již plně hradit sami. Martin K. v rozhovoru uvádí, že kurz mu byl zajištěn při praxi, aby měl dostatečnou kvalifikaci na komunikaci s hosty. Zároveň uvádí, že mu certifikát s baristickým kurzem vždy pomohl při pohovoru, ovšem v praxi je důležité také předvést zručnost. Ve velmi podobném duchu vedl i rozhovor s majiteli kaváren, kdy byly tázání, **zda při pohovoru přihlížejí k absolvování baristického kurzu při pohovoru s uchazečem.** A 4 z 5 majitelů uvedli, že je to výhoda, ke které při pohovoru přihlídnou, ale v závěru je zajímavá, co daný uchazeč předvede v pracovním provozu a tyto výsledky jsou pro ně rozhodující pro přijetí. Také kladou velký důraz, zda uchazeči o místo jsou ochotni na sobě pracovat.

Naopak poslední respondent, majitel kavárny Naše Pražírna uvádí, že na pracovní pozici do svého podniku pozve pouze kvalifikovaného uchazeče, kterého si osobně prověří. Kavárna má vlastní pražírnu a na profesionalitě a prestiži si potrpí. Bohužel i z těchto nároku musel aktuálně slevit, protože situace ohledně pandemie covid-19 ovlivnila celou gastronomii. Sehnal proškolení a kvalifikovaný personál je aktuálně nadlidský výkon.

Citace majitele kavárny Naše Pražírna, kavárna Voznice:

Přihlížíte při pohovoru k baristickému kurzu?

„*Ano, ale vždy se nejdříve přesvědčím o schopnostech uchazeče. Každopádně baristický kurz v daném oboru je pro mě úplný základ a nezbytností, proto abych adepta pozval na pohovor.*“

Jaký je váš vztah ke kávě?

Na tuto otázku jsem byla zvědavá, jestli někdo, kdo pracuje denně s kávou jí může nepít, ale opak byl pravdou. Všech deset respondentů uvedlo velice kladný vztah ke kávě. Někdo by mohl říct, že majitelé kaváren budou mít ke kávě mnohem kladnější vztah než barista, ale již z výrazu bylo vidět, že lidé, kteří s kávou pracují na denním pořádku jí opravdu milují a připravují s láskou.

Z odpovědí je patrné, že kladný vztah ke kávě nastal právě při kurzu baristiky.

Jana D.:

„Od doby, kdy jsem absolvovala baristický kurz piji kávu, a to především espresso, každý den. Né proto, že potřebuji kofein, ale protože se těším až si uvařím kávu, kterou si sama připravím a následně vychutnám. Kávu miluji pro zrna si jezdím až do Poděbrad do své oblíbené pražírny. K Vánocům jsem dostala Vacuum pot, návštěvy to milují.“

Petra S.:

„Jsem velký milovník a konzument kávy. Díky kurzu a stáži v Itálii jsem se zajímala o její pěstování, zpracování a pražení. Miluji tu vůni, když si kávu chystám.“

Majitel kavárny Dobré kafe:

„Bez kávy si neumím představit svůj den, je to můj ranní rituál. Beru si vlastní kávu i na návštěvy. Přiznám se, že nepatřím mezi nejoblíbenější návštěvy, krom vlastní kávy si občas беру i vlastní french press pokud vím, že hostitel v domácích podmínkách není schopný vyhotovit chutnou kávu. Dřív to lidi uráželo, ale přátelé si již zvykli a berou mě takového jaký jsem, naopak jsou rádi, když kávu připravím i pro ně.“

Majitelka podniku Lumpárium:

„Kávu zbožňuji. Mám ráda práci snít, její vůni a rozmanitost. Kávu mám zažitou vždy s příjemnou atmosférou.“

Díky kurzu, který jste absolvoval/a nad rámec, cítíte určité výhody při hledání zaměstnání? V opačném případě nevýhody?

U této otázky všichni respondenti po zamyšlení uvedli, že ano, že výhody jakéhokoliv kurzu nejen baristického jim při pohovoru zajistilo výhody. Zaměstnavatel celkově k věcem, které jsou nad rámec vždy přihlíží a ocení je, i když daný kurz není v podmínkách, pokud máte certifikát z daného kurzu, vždy se setkáte s kladnou odezvou. Přiznám se, že já sama jsem baristický kurz absolvovala při škole a nesetkala jsem se nikdy s reakcí, že daný kurz je

k ničemu. Bohužel tento kurz není nastaven v RVP nebo ŠVP a studenti si tento kurz volí dobrovolně za podmínky, že si ho financují sami, což limituje ty žáky, kteří v rámci sociálního zázemí nemají možnost si tento kurz uhradit.

Zuzana J.:

„Ano, cítím výhody, hodně lidí se mě na to ptá. Vždy jsem se setkala jedině s kladným přístupem.“

Jana V.:

„Osobně si myslím, že ano, kurzy jsou velmi dobrá věc, které jsou pro vás výhodou při hledání zaměstnání, ale třeba i při samotné práci je znát, když máte již zkušenosti nebo odborné znalosti. Trendy se v gastronomii mění neuvěřitelnou rychlostí a je dobré držet krok, pokud se chcete v oboru udržet“

Cítíte se dostatečně finančně ohodnocen/a?

Tato otázka respondenty potrápila. Bylo znát, že otázka jim není zcela příjemná, přesto všichni do jednoho odpověděli. Krom slečny Petry S. všichni hodnotili své finanční hodnocení, jako kladné, přesto by se vyšší mzdě nebránili a víc, jak polovina doufá, že s praxí a časem stráveným v oboru bude finanční hodnocení růst.

Petra S. uvádí, že zaměstnanci v gastronomii jsou celkově spíše podhodnoceny.

„Ne necítím, vždy by to mohlo být o něco lepší. Gastronomie je všeobecně spíše podhodnocena. Lidi si myslí, že tuto práci může vykonávat kdokoliv bez jakéhokoliv vzdělání, ale tato práce je velmi psychicky a fyzicky náročná. Práce s některými hosty je až nadlidský výkon. Přesto si myslím, že když je člověk šikovný a umí se otáčet, lze si vydělat velmi slušné peníze. Otázka je, do jakého věku toto tempo vydržíte“

Je něco, co byste chtěl/a změnit?

Tuto otázku jsem položila z důvodu, abych zjistila, jestli žáci, kteří po ukončení studia hledají zaměstnání by chtěli něco změnit. Tuto otázku jsem nechala úmyslně otevřenou, aby odpovědi mohli být v širším pohledu. Jestli by uvítali změnu během studia, praxe nebo nástupu do zaměstnání.

Petra S.:

„Kdybych mohla ráda bych změnila pohled hostů na obsluhu, jako takovou. Mnoho lidí si myslí, že tato práce je jednoduchá a pro hloupé lidi a může ji praktikovat úplně každý, ale bohužel není tomu tak, kdyby ano nestěžujete si věčně na chování, práci, nebo vzdělání obsluhy.“

Jana D.:

„Zatím asi ne, práce mě stále baví, káva naplňuje a peníze snad přibudou.“

Jana V.:

„Ráda bych, aby v gastronomii dělalo více kvalifikovaných lidí, nebo alespoň tací, kteří mají danou práci rádi. Bohužel si myslím, že je to nereálné, ale představa to je krásná. Je to i časovou náročností zaměstnání. Jste v práci de facto non stop a platové podmínky nejsou adekvátní a pro mnoho lidí je práce v gastronomii ponižující.“

Martin K.:

„Díky pozici vedoucího je za mě ideální stav mít kolem sebe kvalitní a spolehlivé lidi, ale to je v dnešní době celkem problém. Všichni chtějí hodně za nic a s minimem pracovního nasazení. To bych chtěl změnit, jen nevím jak.“

Zuzana J.:

„Rada bych změnila vedení podniku, kde pracuji. Někdy vám rozhodují lidé, kteří si danou práci nikdy nevyzkoušeli a jejich představy se od reality značně liší.“

18.2 Majitelé kavárenského podniku

Co očekáváte od svých zaměstnanců?

Při každém probíhajícím rozhovoru ani jeden z respondentů nezaváhal, věděli vždy přesně a jasné požadavky na své zaměstnance. Nároky a důslednost při jejich plnění je v oblasti podnikání velmi důležitá. Nároky na požadavky na své zaměstnance byly u všech téměř totožné.

Majitelka podniku Lumparium:

„Spolehlivost, dochvilnost, kladný vztah k práci a určitou asertivitu, při práci s lidmi je velmi důležitá.“

Majitel podniku naše pražírna:

„Spolehlivost, vstřícnost, lásku ke své práci. Tvrdím, že každý, kdo pracuje nebo pije kávu musí být zákonitě dobře naladěný. Očekávám, že zaměstnanci budou mít neustálou snahu se sebezdokonalovat.“

Podle čeho si vybíráte své zaměstnance?

Na tuto otázku respondenti odpověděli souběžně s předchozí otázkou. Touto otázkou jsem chtěla zjistit co je rozhodující aspekt díky, kterému se podnikatel rozhodně uchazeče zaměstnat.

Majitelka podniku Kafičko Polabiny:

„Zaměstnance si vybírám převážně podle sympatií, pokud mě člověk není sympatický, automaticky bez ohledu na kvalifikaci nepřijímám.“

Majitel podniku Dobrý kafe:

„Asi, jak kdy a podle nálady. Člověk vám musí sednout, trávíte tady hodně času a nechcete se denně potkávat a komunikovat s někým, kdo vám není sympatický. Hodně apeluji, aby se uchazeč chtěl učit novým věcem, respektoval moje pravidla, důvěra je pro mě velice důležitá, nemohu pracovat s někým komu bych nevěřil, že odvede dobrou práci a dá se na něho spolehnout.“

Je finanční ohodnocení vyšší při vyšší kvalifikaci?

Již při rozhovorech s respondenti, kteří byli v pozici žáků jsme se dověděli, že zaměstnavatelé přihlíží k vyšším kvalifikacím a certifikátům, ale je tato kvalifikace i finančně ohodnocena? Tuto otázku jsem položila majitelům jednotlivých kaváren.

Všichni jednohlasně odpověděli, že k výši kvalifikaci není přihlíženo. Své zaměstnance hodnotí na základě jejich vykonané práce bez ohledu, zda jsou certifikovaný či nikoliv.

Majitelka Kavárna Chotěboř:

„Myslím si, že celkově toto pravidlo v gastronomii zcela neplatí. Každý je hrazen podle svých zásluh a výkonů“

Majitel podniku Naše Pražírna:

„Každý je ohodnocen podle svého výkonu a spokojenosti zákazníka. Jako, že dva by dělali stejnou práci a jeden měl vyšší finanční ohodnocení, protože na to má papír? NE, všichni jsme si tady rovni a hodnocení je stejné u každého. Máš dobré výsledky, máš peníze. Nepracuješ podle mých představ? Nevidím důvod, proč tě přeplácet.“

Je v dnešní době těžké sehnat kvalitního zaměstnance?

Tuto otázku jsem položila, abych zjistila, jak velký je zájem o danou práci a jak velká je konkurence. Při rozhovoru s respondenty bylo znát značné napětí. Majitelka kavárny Kafičko Polabiny dokonce posmutněla. Všechna opatření kolem covid-19, tyto podniky poznamenala. Nejenom v ohledu, že kavárny byly nuceny mít zavřeno, tržby se propadli a někteří zákazníci se již nevrátili. Další problém nastal v kvalifikovaném personálu. Mnoho lidí uteklo z gastronomie a odešli za jistotou. Díky tomu se celkově snížila úroveň a kvalifikace personálu v gastronomii, protože zájem je tak minimální, že majitelé do svých podniků berou téměř kohokoliv. Bohužel tento efekt, který nám přinesla pandemie nám snižuje nejenom úroveň těchto služeb, ale i požitek z lahodného kávového nápoje.

Majitelka podniku Kafičko Polabiny:

„Bezespornu zodpovědných zaměstnanců není mnoho a doba pro gastro není příliš přívětivá.“

Majitelka podniku Lumpárium:

„Aktuálně ano, trh práce je omezen covidem. Lidé z gastronomie ve velkém utekli, 2 roky nejistot to nikdo nechce a lidi musí z něčeho žít.“

Jaký byl váš nejhorší zážitek při pohovoru?

Tato otázka byla položena spíše ze zajímavosti a na odlehčení. Přesto historicky, které někteří majitelé zažili byly velice zajímavé. Kavárnici špatně nesou, když se někdo uchází o místo a nemá přehled v dané baristice. Majitelka podniku Kafičko Polabiny uvádí, že nejhorší zážitek pro ni byl, když uchazeč o pracovní pozici nerozeznal rozdíl mezi jednotlivými druhy káv. Naopak majitel podniku Naše pražírna uvádí, že nejhorší zážitek je, když nikdo nedorazí.

19 Shrnutí výsledků výzkumu

Na závěr shrnu, do jaké míry se mi podařilo díky rozhovoru s respondenty naplnit cíle výzkumu.

Hlavním cílem této práce bylo zjistit, jak se žákům po ukončení studia daří uplatnit ve svém oboru. Díky rozhovoru jsme se dozvěděli, kdy respondenti jednotně potvrdili, že uplatnění ve svém oboru mají ihned, a to díky praxi, kterou mají při studiu. Dané podniky si své učně zaškolí, připraví na provoz ve své provozovně tak, aby mohli být plnohodnotnými zaměstnanci. Mnoho z nich do daného podniku dochází i brigádně mimo čas své praxe a následně po ukončení školní docházky v daném podniku nastoupí do pracovního poměru.

Je to značná výhoda pro žáky, protože přechod pro ně není příliš tvrdý, pracují v provozovně, kterou dobře znají, naučí se praxi a mají lepší možnosti pro další zaměstnání.

Zároveň je to výhoda i ze strany zaměstnavatele. Do podniku nastupuje pracovník, který již dobře zná nastavená pravidla a chod podniku.

Poznatky získané během rozhovoru nám dále poukazují odpovědi na další dílčí cíle. Pomůže jim při hledání pracovní nabídky baristický kurz? Ano! Díky každému vzdělání a kvalifikování v daném oboru získává uchazeč větší možnosti, že bude pro daný podnik zajímavý. Sami žáci uvádí, že konkrétně na baristický kurz jsou dotazováni při pohovoru o místo a značné výhody, které z toho mají sami pociťují. Na druhé straně jsou respondenti z pozice majitelů kaváren, kteří dané uchazeče prověřují. Sami také uvádí, že baristický kurz ocení a je to jeden z faktorů, který může ovlivnit pracovní nabídku, ale že vždy než na certifikáty přihlíží ke zručnosti uchazeče, jeho snahy a umění se prosadit ve svém oboru. Pouze jeden respondent uvedl, že je pro něj baristický kurz naprostý základ, bez kterého by pohovor nemohl ani proběhnout, musím poukázat, že na této kvalifikaci si trvají pouze podniky, kteří vlastní pražírnu, a důraz na kvalifikaci v oboru kladou obrovský.

Všechny dílčí cíle spolu úzce souvisí, to nás poukazuje na vyhodnocení dílčího cíle, zda jsou žáci i lépe hodnoceni, když mají daný kurz splněn. Tady bohužel obě skupiny respondentu jednohlasně uvádí, že to na finanční hodnocení žádný vliv nemá. Je pravidlem, že personál v daném podniku je hodnocen rovnocenně a každá finanční odměna je za pracovní výkon. Je tedy k zamyšlení, zda je baristický kurz nezbytný? Podle mého názoru ano. Sice Vám daný kurz nepomůže k vyššímu finančnímu ohodnocení, ale s velkou pravděpodobností by vás ani nemuseli přijmout. Proto si myslím, že přesto, že vás finančně baristický kurz nijak neznevýhodňuje, je tento kurz velice chtěný a praktický pro vaše budoucí zaměstnání.

Úzce souvisí i následující dílčí cíl, a to, zda majitelé upřednostňují uchazeče s absolvovaným baristickým kurzem. Líbil se mi přístup některých lidí, že to pro ne není adekvátní způsob přípravy na pohovor. Každý podnikatel vždy ocení něco navíc, ale v kavárenské oblasti nemusí být vždy pochopení s lajkami kávy.

20 Závěr

Cílem práce bylo prokázat, zda baristický kurz žákům napomáhá při přechodu ze školních lavic přejít do dospělého života a naplnit pracovní poměr, zda jim umožní lépe placené místo a jestli jsou díky dané kvalifikaci pro budoucí zaměstnavatele atraktivnější. Zajímalo mě, jak moc je pro žáky ukončující studium obtížné najít práci v oboru a jaké jsou možnosti jim tento přestup ulehčit během školních let.

Prvním krokem pro naplnění cílů jsem si zvolila kvalitativní metodologii, a to z důvodu osobnějšího jednání s respondenty, kdy se během rozhovoru mohou vyjádřit rozsáhleji než u dotazníku a je prostor rozvést své odpovědi.

V teoretické části jsem se pokusila o vymezení odborných pojmů a charakteristiku kávové kultury, dostatečný prostor byl rovněž věnován zpracování kávy a metodám přípravy, které s daným výzkumem úzce souvisí. Pro výzkumné šetření jsem si zvolila polostrukturovaný rozhovor, který jsem absolvovala postupně s deseti respondenty, ty se skládali z pěti již bývalých žáků SOŠ a SOU obchodu a služeb v Chrudimi, kde jsem během posledních třech let figurovala díky praxi při studiu na Univerzitě Palackého. A s pěti majiteli kavárenských provozoven, kteří mi dali pohled na danou problematiku z opačné strany. Díky tomu jsem měla hlubší pohled na danou otázku. V této části jsem si stanovila cíle, dílčí cíle, představila otázky určené k rozhovoru. Zároveň jsem představila jednotlivé respondenty a průběh jednotlivých rozhovorů a odpovědi ke konkrétním otázkám s následným shrnutím výsledků výzkumu.

Díky výsledkům, ke kterým jsme došli na základě vyhotovení daných rozhovorů si můžeme odpovědět na jednotlivé cíle. Ovlivňuje baristický kurz možnosti žáků při hledání pracovní nabídky po ukončení studia? Rozhodně ano. Díky poznatkům od samotných žáků a majitelů podniku víme, že zaměstnavatel tyto certifikované kurzy bere na vědomí, jako značnou výhodu. Přesto, daná kvalifikace není podmínka pro přijetí na pracovní pozici, značně zvýhodňuje uchazeče. Problém nastává v samotném kurzu. Daný kurz je dobrovolný a finančně hrazen ze strany žáka, proto ne všichni žáci opouští školu se vzděláním, které by je zvýhodnilo na trhu práce. Přesto, že škola zařizuje první možnost zaměstnání, kdy toto zjištění potvrdil první dílčí cíl a žáci nastupují do pracovního poměru v podniku, kde měli zajištěnou praxi během studia. Tyto podniky jim zpravidla poskytnou jedno z prvních pracovních míst po ukončení studia. Bylo by vhodné doporučit danou kvalifikaci baristy zahrnout do rámcového vzdělávacího programu, aby i žáci, kteří tuto možnost absolvovat daný

kurz z finančních důvodů nemohou. Umožnilo by to stejné šance všem žákům nabídnout své kvalifikace při hledání zaměstnání.

Z třetího dílčího cíle vyplývá, že zaměstnavatelé sice upřednostňují adepty na pracovní pozici, kteří mají kvalifikaci v oblasti baristiky, ale vyšší finanční ohodnocení z dané kvalifikace neplyne. To poukazuje, jak žalostně je daný obor finančně ohodnocen. Každý zaměstnanec je stejně finančně ohodnocen, ať dané vzdělání má nebo nikoliv. Je to jeden z důvodů, kvůli kterému není dostatečné množství kvalifikovaných odborníků v gastronomii. Přestože se jedná o fyzicky, psychicky i znalostně náročnou pracovní činnost je ve společnosti značně podhodnocována. Bohužel daný problém nevyřeší zlepšení edukace v rámci školního prostoru, ale změna myšlení na trhu práce.

Tato práce by měla čtenáři přiblížit kávovou kulturu a vliv edukace s ohledem na hledání pracovní pozice.

Seznam použité literatury

1. **AUGUSTÍN**, Jozef. *Povídání o kávě: kávovníkové zrno (Coffea arabica), káva a kávoviny jako významné potravinářské pochutiny*. Ilustroval Božena AUGUSTÍNOVÁ. Olomouc: Fontána, 2003. str. 96. ISBN 8073360403.
2. **DAVIES VESELÁ**, Petra. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 9788088244059.
3. **DISMAN**, Miroslav. *Jak se vyrábí sociologická znalost: příručka pro uživatele*. 4., nezměněné vydání. Praha: Karolinum, 2011. ISBN 978-80-246-1966-8.
4. **DUFEK**, Oldřich. *Káva známá i neobyčejná: povídání o kávě, recepty, něco dobrého k tomu*. 1. vyd. Čestlice: Pavla Momčíková, 2000, str. 61., ISBN 80-859-3632-1.
5. **CHARKOVSKÝ**, Vadim. *Jak na kávu*. Praha: V. Charkovský, 2013. str.6. ISBN 9788026049654.
6. **IHNAT**, Štefan. *Začínáme s kávou: krátký manuál pro začínajícího baristu*. [Praha]: Critical works, [2019]. str. 6, ISBN 9788027056873.
7. **JIRKŮ VÁŇA**, Tereza a Jiří PLŠEK. *Lexikon kávy: ...prostě milujeme kávu*. Brno: CPress, 2017. str. 6, ISBN 9788026414803.
8. **ODELLO**, Luigi. *Milovník kávy*. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Praha: Dobrovský, 2020. Pangea.str. 53. ISBN 9788076420533.
9. **OREY**, Cal. *Zázračná síla kávy*. Praha: Ikar, 2014. str. 225 ISBN 9788024922942.
10. **PÖSSL**, Martin. *Káva jako životní styl*. Praha: Grada, 2010. Zdraví & životní styl. Str. 11. ISBN 978-80-247-28223.
11. **THORN**, Jan. *Káva: Příručka pro labužníky*. 1Vyd.Praha: Fortuna Print, 2000, str. 192.
12. **VESELÁ Petra**. *Knih o Kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Vyd.1.Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-87049-34-1.
13. **ŠVAŘÍČEK**, Roman a Klára **ŠEĐOVÁ**. *Kvalitativní výzkum v pedagogických vědách*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2014. ISBN 978-80-262-0644-6.
14. **Zákon č.561/2004 Sb.** – školský zákon

Seznam internetových zdrojů

1. Káva a její historie. *Výborná káva-web, který voní kávou*[online]. [cit. 05.03.2022]
Dostupné z:<https://www.vybornakava.cz/2011/kava-a-jeji-historie/>
2. Jak se sklízí káva? *Kávomil Web o domácí přípravě kávy*[online]. Copyright© Kávomil, 2015 a [cit. 08.03.2022]. Dostupné z:<https://kavomil.cz/jak-se-sklizni-kava/>
3. Káva a její účinky na lidský organismus/ Nedd.cz. *Nedd.cz.* [online]. Copyright© 2022 Nedd.cz [cit. 08.03.2022]. Dostupné z:<https://nedd.tiscali.cz/kava-a-jeji-ucinky-na-lidsky-organismus-517162>
4. Zpracování kávy – Washed vs Natural vs Honey. *Big Blond Coffee shop* [online]. Copyright © 2022 [cit. 10.03.2022]. Dostupné z: <https://www.bigblondcoffee.cz/blog/zpracovani-kavy-washed-vs-natural-vs-honey.html>
5. Jak připravit dokonalé espresso/ čerstvá káva. *Čerstvá káva/ Svět kávy s garancí kvality* [online]. Copyright© 2008 [cit. 08.03.2022]. Dostupné z: <https://www.cerstvakava.cz/clanky/jak-pripravit-dokonale-espresso/>
6. Chemex-geniální baňka, ze které pil James Bond. *Výborná káva-web, který voní kávou* [online]. Dostupné z: <https://www.vybornakava.cz/2017/chemex-banka-ze-ktere-pil-james-bond/>
7. Vacuum pot-KAVA.CZ.*kava.cz-celý kávový svět* [online]. Dostupné z: <https://www.kava.cz/vacuum-pot/>
8. Edukace-ABZ.cz: slovník cizích slov. ABZ.cz: slovník cizích slov-online hledání [online]. Copyright© [cit. 19.03.2022]. Dostupné z: <https://slovník-cizich-slov.abz.cz/web.php/slovo/edukace>
9. Rámcové vzdělávací programy, Národní pedagogický institut České republiky (dříve Národní ústav pro vzdělávání). *Národní pedagogický institut České republiky*[online].Copyright© [cit.20.03.2022]. Dostupné z: <https://www.nuv.cz/t/rvp>
10. BOZP, *BOZPprofí* [online]. Copyright© [cit.20.03.2022]. Dostupné Rez: <https://www.bozpprofi.cz/>
11. Jak pěstovat kávovník doma? Na tyhle věci si dejte pozor – *Abecedazahrady.cz. Abecedazahrady.cz – Zahrada, rostliny, pěstování* [online]. Copyright © 2022 Copyright CZECH NEWS CENTER a.s. a dodavatelé obsahu.

- [cit. 29.03.2022]. Dostupné z: <https://abecedazahrady.dama.cz/clanek/jak-pestovat-exoticky-kavovnik>
12. Arabica vs. robusta: rozdíly, kyselost, obsah kofeinu. *Čerstvá káva - rodinná pražírna kávy COFFEESPOT* [online]. Copyright © 2011 [cit. 29.03.2022]. Dostupné z: <https://www.coffeespot.cz/rozdily-kava-arabica-robusta>
 13. CHEMEX COFFEE MAKER. *Mahogany specialty coffee* [online]. [cit. 29.03.2022]. Dostupné z: <https://mahoganspecialtycoffee.com/en/product/chemex-coffee-maker/>
 14. Vacuum pot Hario Technica (TCA-3) | Čerstvá Káva. *Čerstvá Káva | Svět kávy s garancí kvality* [online]. Copyright © 2008 [cit. 29.03.2022]. Dostupné z: https://www.cerstvakava.cz/1133-vacuum-pot-hario-technica-tca-3-3-salky/?gclid=Cj0KCQjw3IqSBhCoARIsAMBkTb3j1PIxyMI-xVSIJ5CKZqGndUfK9cN3QZmvehfxS2TbcBmpeE-nGjwaAtCIEALw_wcB
 15. Džezva – pravá turecká káva - Domáci kavárna. *Domáci kavárna blog* [online]. Dostupné z: <https://www.domacikavarna.cz/dzezva-prava-turecka-kava/>
 16. Jak správně uvařit kávu v moka konvičce | KAVOVNIK.CZ. *KAVOVNIK.CZ* [online]. Copyright © 2007 [cit. 29.03.2022]. Dostupné z: <https://www.kavovnik.cz/clanky/jak-spravne-uvarit-kavu-v-moka-konvicce/>
 17. French Press Bialetti Bold pro přípravu kávy — aktuálně vyprodáno - 12 šáleků | NEJCENY.cz. *Internetový obchod NEJCENY.cz* [online]. Copyright © 2004 [cit. 29.03.2022]. Dostupné z: <https://www.nej-ceny.cz/654747/bialetti-french-press-bold.html>

Seznam obrázků

Obrázek 1 – Káva jako rostlina

Obrázek 2 – Arabica a Robusta

Obrázek 3 – French press

Obrázek 4 – Chemex – skleněná baňka

Obrázek 5 – Vakuum pot

Obrázek 6 – Moka konvička

Obrázek 7 – Džezva

Seznam použitých zkratek

°C-Celsiův stupeň (jednotka teploty)

RVP – rámcový vzdělávací program

ŠVP – školní vzdělávací program

BOZP – Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Sb. – sbírka zákonu