

LUDVÍK VOMÁČKA: CHCEME SE VÍCE OTEVŘÍT VEŘEJNOSTI

Na 7. výroční konferenci AHR ČR v hotelu Tereziánský dvůr řetězce EuroAgenturHotels&Travel v Hradci Králové ve dnech 8. a 9. listopadu 2012 byly udělovány výroční ceny za rok 2012. Titul Škola roku 2012 získala Střední škola hotelnictví a gastronomie Svazu českomoravských spotřebních družstev Praha, s. r. o., Praha – Klánovice. Cenu převzal z rukou Václava Stárka a Pavla Hlinky **PhDr. LUDVÍK VOMÁČKA, CSc.**, ředitel školy, dnes její jednatel, kterého jsme požádali o rozhovor.

Co pro vás znamená ocenění, které Asociace hotelů a restaurací udělila vaší škole?

Ocenění je výrazem uznání padesátileté tradice školy, práce pedagogického sboru, plné podpory zřizovatele, který vytváří dobré materiální podmínky pro fungování školského zařízení a v neposlední řadě spolupráce s organizacemi, v nichž naši žáci absolvují odbornou praxi. Jde o každodenní pracovní nasazení a aktivitu všech pracovníků školníkem počínaje a vedením školy konče.

Na lednovém Mezinárodním mistrovství České republiky v rámci finále 19. ročníku soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie jsem od porotců i dalších odborníků většinou slyšel ne zrovna lichotivá slova o úrovni českého středního

hotelového školství. Co si o tom myslíte?

Nepřísluší mi komentovat nebo porovnávat úroveň středního školství. Mým zájmem je, aby nejen škola v Klánovicích, ale všechny družstevní školy po celé republice se vší důsledností, kterou jim umožňuje školský zákon, plnily své výchovně vzdělávací poslání, aby absolventi oborů, které vychováváme, měli dobrý odborný základ a uplatnění v praxi.

Můžete srovnat studijní úspěchy vaší školy s jinými hotelovými školami u nás?

Porovnávání úrovně jednotlivých škol může být zavádějící. Záleží na tom, jaká zvolíme kritéria. Obecně platí, že úspěchy školy odrážejí postavení a dobré jméno školy na trhu práce, hodnocení odbornou i laickou veřejností a zejména uplatnění absolventů v praxi.



A pokusíme-li se porovnat naše střední hotelové školství se školami v zahraničí, jak jsme na tom? Pokud vím, vaši studenti pravidelně vyjíždějí do zahraničí. Co jim to přináší?

Myslím, že se nemusíme stydět. Máme dlouholeté partnerství se střední školou Storhamar Videregående Skole v norském Hamaru. Jen o něco kratší je naše spolupráce se španělskou školou Escuela de Hosteleria y Turismo v Baeze. Funguje jednak na prosté bázi vzájemných výměn žáků v rámci pracovní praxe a jednak se snažíme hledat možnosti grantové spolupráce například z programu Leonardo da

PhDr. LUDVÍK VOMÁČKA, CSc.

- Je absolventem Pedagogické fakulty UJEP v Ústí nad Labem, má za sebou dlouholeté zkušenosti z působení na ministerstvu školství a ministerstvu kultury.
- Pedagogicky působí na několika vysokých školách.
- Jednatel jedenácti škol Svazu českých a moravských spotřebních družstev.
- Dvacet let řídil Střední školu hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha v Klánovicích, a významně se tak zasloužil o to, že získala titul Škola roku 2012.
- Je členem představenstva a prezidia Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR, Národní rady pro kvalifikace, Rady sociální a hospodářské dohody pro oblast vzdělávání při MŠMTV ČR a také členem vzdělávací sekce AHR ČR, působí v Radě kvality ČR.



Vinci, Žáci a učitelé se v zahraničí seznamují s místní gastronomií, podmínkami hotelnictví a cestovního ruchu a nahlédnou do jiné kultury a odlišného životního stylu. Kromě obou zmíněných zemí si také z Německa, Itálie či Francie přináší většinou pozitivní postřehy, které se týkají vstřícnosti a přátelského přístupu místních lidí (Norsko), i získaných profesionálních dovedností (Španělsko, Francie).

Zájemců o studium ubývá, budete mít v příštím školním roce dost studentů?

V posledních letech dochází ke snížení počtu žáků. Tento trend souvisí především s demografickým poklesem žáků, kteří se hlásí na střední odborné školy a střední odborná učiliště. Svůj vliv má i nadměrný počet žáků, kteří se hlásí na gymnázia, aniž by měli ke studiu na tomto typu školy předpoklady. Přes všechna tato úskalí škola zůstává věrná své tradici kvalitní přípravy absolventů.

Máte dostatek odborných a pedagogických pracovníků?

Vzhledem k systematické práci s učiteli, kterým škola umožňuje se vzdělávat a nižšímu počtu tříd, máme dostatek odborných i pedagogických pracovníků.

Jak asi dopadnou letošní nové maturity?

Myslím, že dobře. Z aktuálně dostupných informací uspělo do této chvíle ze 70 žáků 64. Učitelé udělali pro přípravu žáků maximum. Kromě svých pracovních povinností se jim věnovali i ve svém volném čase formou konzultací. Potom již záleželo pouze na odpovědnosti a osobním přístupu žáka.

Účastní se vaši studenti soutěží, můžete se pochlubit kterých?

Žáci se pravidelně zúčastňují soutěží, a to nejen v klíčových oborech školy, jako jsou Gastro Junior, Mladý sommelier, Žatecký pivo Cup, Krušovické čepování, Brněnský soudek, klání pro mladé barmany a baristy nebo soutěže Mladý průvodce. Opakovaně uspěli i v oblasti cizojazyčných znalostí, ve vědomostních soutěžích (Eurorebus) a pozadu nezůstáváme ani ve sportu.

Pokračují absolventi klánovické školy ve studiu na vysokých školách?

Přibližně 50 % absolventů oborů Hotelnictví a Cestovní ruch a 30 % absolventů Gastronomie má zájem o pokračování studia na vyšších odborných školách a na vysokých školách. Nejvíce se jich hlásí na VOŠ cestovního ruchu, Vysokou školu obchodní v Praze, Vysokou školu hotelovou v Praze, Vysokou školu ekonomickou, Vysokou školu finanční a správní a Univerzitu J. A. Komenského.

Kteří z vašich absolventů působí na význačných postech?

Máme řadu šikovných a úspěšných absolventů bez ohledu na posty, na nichž působí. Důležité je, že svou práci dělají dobře a že jim přináší nejen obživu, ale i uspokojení. Vzpomenu alespoň ty, kteří se k nám „vrátili“ při pořádání oslav 50. výročí školy loni v listopadu. Na prvním místě uvedu představitele zřizovatele školy, předsedu SČMSD a prezidenta Svazu obchodu a cestovního ruchu Zdeňka Juračku. Naši školou prošli dva nosi-

telé ocenění Kuchař roku – Vladimír Stuparič a Jiří Král, jehož syn David, druhý nejlepší Kuchař junior roku 2010/2011 u nás nedávno maturoval. Z televize známý David Sajler je absolventem maturitní nástavby na naší škole. Už jako student vynikal dnešní úspěšný podnikatel nejen v oboru barmanství Michael Tretter. „Občankou“ naší školy se chlubí bývalý ředitel Grand Hotelu Pupp v Karlových Varech a první nejvyšší manažer Clarion-Congress Hotel Prague Roman Vacho. Absolvoval u nás vítěz prestižní soutěže NFHR Mladý hoteliér, dnes F&B Manager hotelu Marriot Praha Ondřej Hanuš. Jmen našich absolventů, kterých si vážíme proto, co dokázali, je mnohem víc a omlouvám se všem, které jsem pro nedostatek místa nevedl. Jsou ve své „alma mater“ vždycky vítáni a rádi se o jejich zkušenosti podělíme také s našimi studenty.

Jaké máte další vize o škole?

Škola bude pokračovat v přípravě odborníků pro gastronomii, hotelový průmysl a cestovní ruch, a to nejen formou denní, ale i formou kombinované, tj. při zaměstnání. Nabídne možnost možnosti získat profesní certifikáty a osvědčení a realizovat další obory, které souvisejí se službami ve výše uvedených oborech, nově např. obor cukrář-cukrářka a pekař. Snahou bude více se otevřít veřejnosti a spolupracovat s odbornými institucemi. Dobré materiální a odborné zázemí, nová školní kuchyně s jídelnou, gastrostudio, učebny technologie a učebny ICT dávají prostor pro další výchovnou a vzdělávací činnost školy, aby její absolventi co nejlépe uspěli na trhu práce.

Děkuji za rozhovor.



STUDENTI KLÁNOVICKÉ ŠKOLY OBSLUHOVALI NA AKCÍCH V PARLAMENTU ČR A TAKÉ NA PRAŽSKÉM HRADĚ



PHDR. LUDVÍK VOMÁČKA, CSC., JEDNATEL ŠKOLY A ING. MILOSLAV ŠTENGL, CSC., ŘEDITEL ŠKOLY PŘED EXPOZICI HISTORICKÉHO NÁDOBÍ



TEXT A FOTO: PhDr. JAROSLAV HOLOUBEK