

Jiří Roith, autor tréninkového nástroje pro restaurace

KAŽDÁ ŠKOLA UČÍ VAŘIT JINAK

Takhle italské risotto nevypadá! Jeho cíl je velmi ambiciózní. Chce zlepšit úroveň gastronomického vzdělání jak mezi profesionály, tak mezi studenty hotelových a gastronomických škol. Jiří Roith proto založil projekt Kulinářské umění. „Když kuchař pochopí podstatu kulinářských technik a postupů, bude umět bezchybně a konzistentně připravit nejenom tradiční recepty, ale zvládne také vytvářet si svoje vlastní,“ říká v rozhovoru pro noviny Svět HORECA.

Váš vzdělávací projekt se zaměřuje na profíky i hobby kuchaře. V čem je unikátní a jiný, než ostatní gastronomické kurzy?

Kulinářské umění se zaměřuje na jednotlivé kulinářské techniky a postupy a ne na výuku jednotlivých receptů. Neučíme například kuchaře a studenty jak uvařit konkrétní risotto, ale vysvětlujeme podstatu vaření rýže risotto metodou. Dalším rozdílem je, že Kulinářské umění nabízí on-line video kurzy systematicky seřazené od základů, jako jsou práce s nůž, vývary, nebo omáčky až po kulinářské techniky jako je basting, konfitování nebo sous-vide, které může každý studovat kdekoliv a kdykoliv se mu to hodí. Nejde tedy o to ukázat nebo naučit jeden recept, nebo jednu techniku, ale nabídnout komplexní vzdělání v oboru kulinářského umění zábavnou, moderní a dostupnou formou. Velmi důležitá je také finanční stránka. Když majitel restaurace pošle dva kuchaře na jeden běžný gastronomický kurz, zaplatí za něj v průměru šest tisíc korun. Kdyby je chtěl posílat na takový kurz třeba každý měsíc, bude ho jejich trénink stát přes sedmdesát tisíc ročně. A proto jsme Kulinářské umění od začátku plánovali tak, aby bylo dostupné každému a mohlo být dlouhodobé a systematické. Roční licence, která obsahuje přístup do všech dostupných kurzů Kulinářského umění, proto stojí stejně jako jeden běžný gastronomický kurz.

Jaký zájem o Kulinářské umění je, ozývají se spíše profesionální kuchaři, majitelé podniků nebo veřejnost?

My jsme projekt spustili teprve na začátku července a v první fázi jsme se zaměřili hlavně na hotelové a gastronomické školy a na majitele restaurací. Široká veřejnost hobby kuchařů o tomto projektu tedy vlastně ještě neví. V tuto chvíli se do projektu zapojují hlavně majitelé restaurací a šéfkuchaři mezi kterými je o projekt velký zájem. Kromě kurzů Kulinářského umění totiž také získají přístup do neustále se rozšiřující databáze profesionálních receptur, které obsahují detailně popsaný postup jak při přípravě, tak při expedici daného jídla. U každé receptury je současně vypočítán food cost – náklady na výrobu, ze kterých je potom stanovena prodejní cena.

Jaký nabízíte program pro školy, studenti asi nebudou mít moc finančních možností sebevzdělávat se, nebo se pletu?

Cílem projektu je nabídnout tréninkový a výukový nástroj, který pomůže zlepšit úroveň gastronomického vzdělání jak mezi profesionály, tak hlavně mezi učiteli a studenty hotelových a gastronomických škol. Každá škola, která se rozhodne do projektu zapojit, dostane v rámci své školní licence přístup do Kulinářského umění pro všechny své učitele. Těm potom poskytneme trénink jak on-line video kurzy Kulinářského umění používat při výuce jak v učebnách, tak při praktické výuce v kuchyni. Každý student školy, která se do projektu zapojí, dostane svůj vlastní přístup do celého obsahu vzdělávacího projektu Kulinářské umění na dobu celého studia. Cena takové studentské licence je nastavena tak, aby za ni student zaplatil stejnou částku, jakou by musel investovat do současných učebnic, které jsou zastaralé.

Mluví se o tom, že gastronomické školy učí své žáky podle přežitých pravidel. Cítíte to také tak?

Myslím si, že nelze házet všechny gastronomické školy do jednoho pytle. Každá škola k výuce gastronomických předmětů přistupuje jinak. Setkal jsem se jak s moderní výukou kulinářských technik a postupů, tak s výukou dle zastaralých norem a receptur. Škola má dvě možnosti, buď sáhnout po dostupných výukových materiálech, které ale vyučují gastronomické předměty dle zastaralých norem a receptur. Nebo investovat čas a peníze do vytvoření vlastních výukových podkladů a snažit se učit moderní gastronomii. Problém pak nastává v tom, že úroveň gastronomického vzdělání není konzistentní a na každé škole se gastronomie vyučuje dle rozdílných standardů. A právě z těchto důvodů vzniká vzdělávací projekt Kulinářské umění, do kterého je zapojeno devět pilotních hotelových a gastronomických škol, které začnou od září vyučovat gastronomické předměty podle metodiky culinary arts nebo chcete-li kulinářského umění.

Jak vzpomínáte vy na svou školu?

Já na svoje gastronomická studia vzpomínám velmi rád. Je to asi ovlivněné tím, že jsem studoval na gastronomické škole v kanadském Vancouveru obor culinary arts and restaurant management. A právě tam jsem si uvědomil, že se kulinářské umění neučí podle norem a receptur, ale že existují kulinářské základy, techniky a postupy, kterých je v oboru culinary arts okolo osmdesáti! Když je student všechny zvládne, bude si umět



JIŘÍ ROITH

Vystudoval obchod a marketing. V oboru pracoval třináct let, pro velkou mezinárodní společnost zakládal pobočky v zahraničí. Pracoval například v Itálii, Švýcarsku nebo Vietnamu. V 35 letech se rozhodl z byznysu odejít a věnovat se profesionálně vaření. Vystudoval obor Management Restaurace a Kulinářské umění v kanadském Vancouveru. Pracoval v restauracích Canoe (vyhlášena nejlepší restaurací v Torontu) nebo Auberge du Pommier. Po návratu do Česka otevřel restauraci Nad jezerem u Máchova jezera, ve které rozvíjí svůj koncept „z farmy na stůl“ - jídla jsou připravena ze surovin od lokálních farmářů a vařena od základu.

receptury a kalkulace vytvářet sám. Moje zkušenost z této školy byla hlavní inspirací pro založení vzdělávacího projektu Kulinářské umění. Studium oboru culinary arts v zahraničí je velmi nákladná záležitost, kterou si ne každý může dovolit. Já osobně si myslím, že není důvod, proč by nemělo být možné studovat moderní kulinářské umění také na našich školách. A to platí nejen pro současné studenty, ale také pro profesionály v gastronomii, kteří českým gastronomickým školstvím v minulých letech prošli. Je to jen o vytvoření moderního výukového a tréninkového nástroje, který bude vhodný jak pro školy, tak pro profesionály, kteří se chtějí sebevzdělávat.

Vášim partnerem je společnost Bidvest, v čem vám pomáhá?

Společnost Bidvest je generálním partnerem projektu proto, že jednou z jejich firemních filosofí je zlepšovat úroveň gastronomického vzdělávání jak mezi studenty, tak mezi profesionály. Projekt Kulinářské umění bude plynule navazovat na tuto strategii.

Petr Holeček ■

