

Neučíme listovat kuchařkou, říká ředitel hotelové školy

KLÁNOVICE Soukromá škola, a přesto se na ní neplatí školné. Pro děti, které co nevidět opustí devátou třídu a přemýšlejí o své budoucnosti, nyní střední školy připravují dny otevřených dveří. V sobotu se žákům představí Střední škola hotelnictví a gastronomie v Praze 9 - Klánovicích.

„Když se řekne soukromá škola, většina lidí si automaticky představí, že bude mít buď nízkou úroveň, nebo že se za studium bude muset tvrdě platit. My se proti tomuto stigma snažíme bojovat a dokázat, že opak může být pravdou,“ říká ředitel klánovické školy Miloš Procházka. Hotelová škola v Klánovicích je jednou z devíti škol v republice, jejichž zřizovatelem je Svaz českých a moravských spotřebních družstev patřící do mezinárodní skupiny COOP. Její tradice však sahá víc než 50 let do minulosti.

„Naše škola byla založena už v roce 1962 a po revoluci přešla do soukromí. Postupně rozšiřovala svoji působnost a v současné době nabízí kromě oborů kuchař-číšník a gastronomie i studium oborů cukrář, hotelnictví, cestovní ruch a nástavbové studium podnikání a gastronomie,“ říká Procházka.

„Díky tomu, že na naší škole studuje jen kolem 230 žáků, můžeme si dovolit individuální přístup ke každému z nich. Zakládáme si hlavně na odborném výcviku, a i když nám naši odbornost chce ministerstvo školství vzít státní maturitou, držíme si ji. Prostě jsme si přizpůsobili osnovy,“ vysvětluje.

Zásadním problémem českých gastronomických škol je podle Miloše Procházky fakt, že jich je příliš mnoho. „Zatímco v Rakousku je takových škol třeba dvacet, u nás jich je klidně sto padesát,“ říká. Chybou je podle něj i současný způsob fi-



Jak na to Kurz thajské kuchyně ve školním gastrostudiu. Foto: archiv školy

Pozvánka

Návštěva v hotelové škole

V sobotu 28. ledna pořádá hotelová škola v Praze-Klánovicích **dny otevřených dveří**. Uchazeči o studium i jejich rodiče se budou moci podrobně seznámit s interiérem školy i s programem jednotlivých oborů. K dispozici jim budou jak pedagogové, tak stávající studenti. V budově školy je školní kavárna, interaktivní učebny a také **gastro-nomické muzeum** založené nestorem školy Václavem Šmídem.

nancování českého školství na principu „čím víc žáků, tím víc peněz“.

„My se naopak snažíme udržet menší počet žáků proto, abychom si ke každému z nich vytvořili individuální vztah. Už tři roky učíme podle metodiky kulinářského umění, která se běžně používá na zahraničních gastroškolách. Namísto toho, aby se u nás budoucí kuchaři učili listovat kuchařkami, seznamujeme je se základními kulinářskými

technikami,“ vysvětluje Procházka. Ty spočívají v dovednostech od práce s nožem přes přípravu vývarů, polévek, omáček až po náročnější techniky, jako je práce s masem a rybami. Až když všechny tyto techniky studenti zvládnou, mohou přistoupit k samotnému receptu.

Učit se kulinářskému umění v Klánovicích lze zdarma. „Žáci těchto oborů u nás neplatí žádné školné a zdarma dostávají i suroviny. Nejde o to, že by naše škola byla nějak zvlášť bohatá, ale máme skvělou spolupráci s hotely a restauracemi, kde žáci plní svou praxi. V případě, že žák plní všechny své povinnosti, dané pracoviště za něj platí školné,“ říká Procházka.

Motivující je pro žáky také spolupráce se špičkovými šéfkuchaři, jako je Jiří Král, Jan Punčochář, Jiří Roith nebo Matěj Novotný. Podstatnou součástí studia je výuka cizích jazyků a zprostředkovaný studijní pobyt v zahraničí. „Především u kuchaře je velice důležité, aby vyjel do zahraničí,“ vysvětluje Procházka. – **Veronika Kratochvílová**