



KU
Kulinářské umění

Kulinářské umění

Profík učí budoucí profíky z klánovické hotelovky

Pokud nastoupíte na Masarykově nádraží v centru Prahy do spoje S1, za 20 minut již můžete stát před nenápadným komplexem budov v pražské čtvrti Klánovicích. Nenápadný je ale pouze zvenku, uvnitř se totiž každý den dějí zajímavé věci. Řeč je o Střední škole hotelnictví a gastronomie SČMSD, Praha Klánovice.

Škola rodinného typu nabízí možnost komplexního vzdělání od učebních oborů kuchař-číšník – cukrář, přes maturitní obory gastronomie – cestovní ruch – hotelnictví, až po nástavbu podnikání. Management a učitelský sbor kladou maximální důraz na

dobrý vztah se studenty a jejich rodiči a k výuce na všech stupních je využito nejmodernějších studijních postupů. V tom se klánovická hotelová škola vždy lišila a liší od většiny obdobných zařízení, říká ředitel školy Mgr. Miloš Procházka.

Když vaření baví

Naučit se z paměti recept a přesný postup přípravy byl a mnohde ještě je ideálním způsobem produkce průměrných hospodských kuchařů. V Klánovicích mají k podobným stylům výuky výhrady a vytvořili zde zcela nový systém vzdělávání, postavený na co největší konfrontaci studenta s reálným chodem provozu a praxí. Maximální důraz na

výuku v praxi spolehlivě zabraňuje tomu, aby se absolvent stal pouhým teoretikem, který poté ve skutečném zaměstnání zklame. Zde neučí vařit teoretici, ale odborníci z praxe. Aby se studenti naučili skutečně vařit a aby získali kuchařské sebevědomí a kreativitu, využívají při hodinách zcela nový projekt Kulinářského umění. Kulinářské umění je postaveno na moderních on-line video kurzech profesionálního va-



Jirka Roith

Kulinářské umění je nový gastronomický projekt zakladatele Jiřího Roitha. Inspirací k jeho vytvoření byla zkušenost s metodikou výuky na předních gastronomických školách, jako je The International Culinary School at the Art Institute nebo Culinary Institute of America. Základem projektu jsou moderní on-line video kurzy profesionálního vaření, které se nezaměřují na výuku jednotlivých receptů, ale na podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů. Tím otevírají cestu k vytváření vlastních receptur a kreativě moderní světové kuchyně. Projekt je určený pro profesionály v gastronomii a studenty gastronomických a hotelových škol,

kteří se chtějí sebezvedlávat v oboru a zlepšovat tak svou odbornou kvalifikaci a cenu na trhu práce. Zároveň nezapomíná na hobby kuchaře, kteří berou svého koníčka vážně a chtějí své dovednosti povýšit na úroveň profesionálů. Každý video kurz je zaměřený na jedno téma Kulinářského umění, které je do detailu zpracované a vysvětlené tak, aby bylo srozumitelné každému. I proto byla zvolena forma video kurzů, které si každý může pustit na svém počítači, tabletu nebo dokonce telefonu a začít tak kdykoliv studovat. Po absolvování všech 80 video kurzů by měl být i laik připraven uvařit prakticky cokoliv a schopen tvořit vlastní receptury.

[facebook.com/kulinarskeumeni.cz](https://www.facebook.com/kulinarskeumeni.cz)

www.kulinarskeumeni.cz



ření, které se nezaměřují na výuku jednotlivých receptů, ale naučí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů (viz box Kulinářské umění). Podle těchto názorných videí, promítaných dataprojektory, studenti reálně vaří ve špičkově vybavených učebnách. A baví je to!

Praxi nenahradíš

Aby byli studenti všestranně připraveni na reálný provoz, jsou v rámci studia zapojeni do mnoha studijních aktivit a praxí, které buď realitu simulují, nebo realitou přímo jsou. Mezi první patří projekt školní kavárny, kde si jednotliví studenti v několikadenních intervalech zkoušejí kompletní provozování kavárny, od vytvoření systému objednávky v profesionálním programu, přes nákup potřebného zboží, až po přípravu kávy na profesionálním kávovaru a jejím následném prodeji, včetně doplňkového zboží. Studenti cestovního ruchu jsou zapojeni do projektu Žákovská firma, kde si osvojí kompletní provoz cestovní kanceláře, a to od založení přes pořádání skutečných zájezdů a exkurzí až po případné ukončení. Přímo v praxi studenti absolvují ve špičkových provozech, jakými jsou např. Marriott hotel Praha, hotel Leonardo, hotel DAP, Fusion restaurant Aureole, Parlament ČR, gastronomické provozy Letiště Václava Havla či příprava akcí na Pražském hradě. Unikátní je též úzká spolupráce se společností Makro, kde studenti ve všech pražských pobočkách sami připravují jednoduché pokrmy z nepřeberného množství různých druhů ryb a mořských plodů, které

následně nabízejí zákazníkům. Samozřejmě je schopnost poradit s postupem přípravy pokrmu, doporučit vhodná vína a pochutiny s daným pokrmem související.

Bez systémů to dnes nejde

Ředitel klánovické hotelové školy Mgr. Miloš Procházka si uvědomuje, že pro úspěšné uplatnění absolventů je velice důležitá systémová gramotnost. Všemi studijními obory se proto prolíná e-learning – výuka konkrétních provozních programů – hotelových, restauračních, kavárenských, programů cestovních kanceláří, účetních, ale i právních. Přes propracovaný školní on-line systém se studenti mohou k těmto programům připojovat i na dálku a studovat z domova.

Tradice zavazuje

Hotelová škola Klánovice patří již více než půl století k těm nejlepším zařízením svého druhu v naší republice. Za dobu svého působení vychovala řadu odborníků v oboru, kteří se výborně uplatnili v gastronomickém byznysu. Mezi aktuální špičku, která aktivně se školou spolupracuje i v rámci výuky, patří i bývalí žáci školy, např. např. současný šéfkuchař Fusion restaurantu Aureole v nejvyšší budově v Praze City Tower Jiří Král nebo Jakub Vomáčka, šéfkuchař hotelu Leonardo. Garantem odbornosti výuky je nestor české gastronomie PaedDr. Václav Šmíd, který na škole působí od jejího založení, tedy více než 50 let. Škola má velmi dobrou spolupráci



Dny otevřených dveří se konají

24. 1. 2015, 9–13 hod. 17. 2. 2015, 13–18 hod.

Naše žáky můžete také potkat každý sudý čtvrtek odpoledne při kulinářských ukázkách v prodejnách Makro Praha.

i se zahraničními institucemi a firmami v rámci programů Leonardo da Vinci, ECVET TOUR a přímých stáží. Studenti se pravidelně zúčastňují stáží v Německu, Francii, Španělsku, Norsku, Slovensku nebo Rakousku. Studenti s hlubším zájmem o obor mají možnost zapojit se do gastronomického týmu školy, s nímž absolvují řadu seminářů, veletrhů a dalších akcí napříč celou Evropou. Pro jazykovou vybavenost je každoročně připravena výuka angličtiny, španělštiny, ruštiny, němčiny a francouzštiny dle konkrétního zájmu studentů. Jazyky vyučují i rodilí mluvčí, samozřejmě je výuka odborné angličtiny.

Díky inovativnímu způsobu výuky, odbornosti a dobrým výsledkům obdržela Střední škola hotelnictví a gastronomie Praha Klánovice od Asociace hotelů a restaurací ČR

prestižní ocenění Škola roku 2012. Pokud uvažujete o studiu gastronomie nebo cestovního ruchu, přijďte se podívat do Klánovic.



www.hotelova-skola.cz

zahraniční stáže kvalitní vzdělání zábava
moderní technologie prestižní praxe

coop
SKUPINA COOP

Střední škola hotelnictví a gastronomie Praha Klánovice

Studujte u nás

maturitní obory	učební obory	nástavba
- hotelnictví - cestovní ruch - gastronomie	- kuchař číšník - cukrář	- podnikání

Denní i kombinované studium

Moderní výuka gastronomie

KU
Kulinářské umění

facebook.com/hotelovka

www.hotelova-skola.cz

studijní oddělení - tel: 281 012 111, mobil: 736 754 757