

V KLÁNOVICÍCH SPOLUPRACUJÍ SE ZLATÝM KUCHAŘEM ROKU 2016

V roce 2017 slaví spotřební družstva ve skupině COOP již 170 let od svého založení. Během tohoto výročí se nesmí zapomenout ani na nedílnou součást družstevní tradice, kterou

170 | coop

1847–2017

hotelových a restauračních řetězců, což samo o sobě kvalitu projektu také podtrhuje. Podobný způsob výuky se používá i na dalších gastronomických školách patřících do skupiny COOP.

Z celé řady gastronomických úspěchů můžeme uvést spolupráci s Honzou Punčochářem, šéfkuchařem restaurace Grand Cru, Zlatým kuchařem roku 2015 a 2016. Dnes se díky zvládnutí základních kulinářských technik může již několik našich žáků učit pod taktovkou tohoto úspěšného mladého šéfkuchaře, což je pro mladé velká motivace.

Koncem května se vrátili žáci z „Konference ministrů CZE, DE a západního Balkánu“ v prostorách Českého velvyslanectví v Berlíně, kde pomáhali při společenských akcích. Nedávno také obsluhovali prezidenta České republiky.

kuchaře, tyto techniky vyzkouší v našem profesionálním školním gastrostudiu. Zmizela tedy samostatná teoretická výuka, která mnohdy na školách ani nekorespondovala s následnou praxí. No a pak přichází ta nejtěžší fáze, a to je propojení toho,

co se žáci naučí ve škole,

s tím, co se běžně používá v praxi.

Možná to vypadá jednoduše, ale toto je právě největší kámen úrazu gastronomických škol. Škola COOP vybírá pracoviště, kde šéfkuchaři a samotní kuchaři techniky kulinářského umění již ovládají nebo se také aktuálně sami tohoto vzdělávacího projektu účastní. Ten není totiž prioritně určen pouze pro školy, ale také pro hobby a profesionální kuchaře. Dokonce se v něm vzdělávají i kuchaři velkých

S absolventy škol COOP se tak budete moci setkávat i ve vyhlášených restauracích v České republice stále častěji.



jsou střední školy COOP a jejich úspěchy.

Například Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha-Klánovice patří již léta mezi přední odborné školy v oboru. Vychovala už nespočet vynikajících kuchařů i dalších zaměstnanců v pohostinství. Škola v Klánovicích je první školou, která zavedla metodu „Kulinářské umění“ do přípravy kuchařů ve tříletých učebních oborech. Je to metoda výuky, která je převzata ze světových gastronomických škol a spočívá v tom, že se již žáci neučí prvotně vařit podle receptur, ale musí nejprve zvládnout základní kulinářské techniky. S nimi se žák seznámí skrze on-line projekt www.kulinarskeumeni.cz a následně si za pomoci odborníka z praxe,

