

Studenti zažili nejinspirativnější den svého studia



První únorový den proběhl ve Frenštátě dopolední program pro studenty středních škol s gastronomickým zaměřením. Kam až se můžou dostat z lavic, které pro jedno dopoledne vyměnili za místa v Městském kulturním středisku, se dozvěděli od předních osobností gastronomie.



PROJEKT KINO, POŘÁDANÝ PLATFORMOU ŠKOLA Z PRAXE, PŘIVÍTAL VE ZCELA NAPLNĚNÉM SÁLE PŘES PĚT STOVEK STUDENTŮ, KTEŘÍ ZJISTILI, JAKÁ CESTA JE MŮŽE ČEKAT KRÁSNÝM, ALE ČASTO I NÁROČNÝM OBOREM GASTRONOMIE/HOTELNICTVÍ, VYDAJÍ-LI SE VE STOPÁCH NEJLEPŠÍCH KUCHAŘŮ, SOMMELIERŮ, BARMANŮ NEBO TŘEBA ŘEDITELŮ HOTELU.

Studenti Hotelové školy ve Frenštátě, Hotelové školy v Opavě a Střední školy cestovního ruchu Rožnov pod Radhoštěm viděli profesionální barmanskou show přední barmanské skupiny BARMANI ZLÍN v podání **BC. JAKUB ORLA** a **BC. ADAMA NAVRÁTILA**. Adam se navíc podělil o svoje stáže pro největší lodní společnost při březích USA a zkušenosti s vedením prestižních hotelů. Celý jeho dobře připravený vstup sklidil zasloužený potlesk.

Pan **BC. TOMÁŠ BLABLA**, ředitel hotelových provozů RESORTU VALACHY a držitel prestižního ocenění Hoteliér roku, prošel gastronomií od pozic nejnižších a dostal se na tu nejvyšší možnou – tento fakt byl pro studenty silně motivující: Když někdo chce, jde to! Studenti se od něj dozvěděli, jaké pracovní síly hledá pro své hotely, což se rovnalo reálné nabídce brigády i práce pro absolventy.



Vstup šéfbarmana pravděpodobně nejlepšího baru u nás, pražského BUGSY'S BARU, **MILANA ZALÉŠE**, reprezentanta ČR na barmanských soutěžích, dal zájemcům o barmanství možnost nahlédnout pod pokličku práce v luxusním prostředí s těmi nejlepšími dostupnými surovinami. Studenti i jejich učitelé sledovali přípravu signaturních koktejlů, jako je Almond Cigar nebo Bugsy's Rose a dostalo se i na ochutnávky.

MICHAL JANDL, sommelier původem z valašského Lidečka, který se vypracoval na nejvyšší úroveň v oblasti vína a je trojnásobným mistrem ČR v sabráži, předvedl doslova show, kdy dramaticky i prudce elegantně otevíral lahve vynikajících sektů nejen šavlí, ale třeba i hokejovým pukem, vzduchovkou, zrcadlem bez rámu, a ve finále byl otevřen šavlí i sekt postavený na hlavě jedné z účastnic se dívek (foto).

Z úst **JIRIHO MACHÁČKA**, majitele agentury PRÁCE NA LODI, se studenti dozvěděli, co mohou dělat pro to, aby se dostali na výletní loď v Americe i Evropě.



PATRIK LHOTSKÝ, vrchní číšník a zástupce sommeliera z RESTAURACE FIELD – nejnovějšího držitele Michelinské hvězdičky, což je naprosto mimořádné ocenění (v ČR jsou jen tři!), povyprávěl o cestě na tuto pozici, o spolupráci s předním českým šéfkuchařem a o jeho práci číšníka, jejímž posláním je hostům zprostředkovat nezapomenutelný gastronomický zážitek.

Ve finále se na pódiu před pěti stovkami studentů vystřídali **DARINA ŠTASTNÁ**, šéfk letušek ABS JETS, která seznámila posluchače s kariérou v nejlepší letecké třídě a servisem v deseti tisíci metrech nad mořem, a pan MGR. ALEXANDR BURDA, vysokoškolský pedagog SLEZSKÉ UNIVERZITY V OPAVĚ a šéf GASTROCENTRA, který jakmile připravil degustační Oscarový večer s Jiřím Menzelem, přišel studentům sdělit aktuální možnosti studia na vysoké škole – obor p. Mgr. Burdy se pyšní největším počtem gastronomicky zaměřených předmětů a Gastrocentrum je zárukou kvalitní přípravy na reálnou práci po absolvování školy.

Projekt Kíno navázal na bezprecedentní loňský projekt ve Zlíně. Pořadající platformě ŠKOLA Z PRAXE se už podruhé za sebou podařilo naplnit sály stovkami studentů, kteří často nevěděli, kam mohou směřovat a kam až může jejich kariéra dosáhnout. V rámci navazujících workshopů se studenti potkali s přednášejícími, se kterými nemají možnost se setkat dokonce ani dlouhodobě profesionálně z oboru.

Tento projekt byl velmi užitečný v době, kdy je gastronomie hladová po zapálených profesionálech. Jak samotní studenti, tak jejich odborní učitelé odcházeli s inspirací, ambicemi a vizemi pro jejich další studia i následné kariéry.

Na projektu se podíleli



Global Wines



Školy zapojené do platformy ŠKOLA Z PRAXE v daném regionu



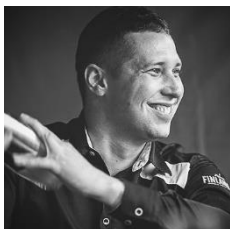
Multioborový Projekt Kíno uspořádala

Vzdělávací platforma „Škola z praxe“, spojující školy po celé Moravě, přední profesionály z oboru Gastronomie, ředitele středních gastronomicky zaměřených škol, pedagogy a mistry odborného výcviku, vedoucí pracovníky škol, a studenty.

Kontaky

Bc. Adam Navrátil, kontaktní osoba Školy z praxe; tel.: +420 737 559 225, e-mail: barmanizlin@gmail.com

Bc. Jakub Orel, autor této TZ; tel.: +420 775 031 185, e-mail: kuba@barmanizlin.cz

**ADAM NAVRÁTIL**www.skolazpraxe.cz

je pojítkem mezi všemi osobnostmi na pódiu, které jste viděli. Ti, co s ním pracují, o něm říkají, že je vizionář a neúnavný motor všech svých projektů. Sloužil rok na třech různých výletních lodích na mořích Spojených států, co by Barman a Barový číšník. Vedl restauraci hotelu Horal ve Velkých Karlovicích a později se staral o hotel Augustiánský dům na pozici Operations Manager. Ve snaze pomoci učitelům, studentům a hlavně gastronomii samotné přepsal od samého základu vžitě zvyky v oblasti barmanských kurzů.

**JAKUB OREL**www.barmanizlin.cz

je celý svůj život barman - již 14 let se stará o pitný režim na večírcích těch nejznámějších firem, svatbách těch nejkrásnějších nevěst, na párty pro ty největší pařmeny a kam Kuba a jeho tým přijede s mobilními bary, je o zábavu postaráno. Je lektorem Koktejlového kurzu a je to „ten z praxe“.

**MILAN ZALEŠ**www.bugsysbar.cz

obětoval svému snu hodně: jak dráhu profesionálního sportovce, tak svoje velké hobby - snad se dá říci i kariéru - profesionálního DJ. Začal míchat místo písniček koktejly. Propracoval se přes různé pozice za barem a postupoval až do hlavního města koktejlů u nás - Prahy - a rovnou do baru nejlepšího z nejlepších - Bugsy's baru, který po svém otevření změnil všechna pravidla barové scény u nás. Milan tam je šéfbarmán. Reprezentuje ČR v barmanských soutěžích a vyhrává.

**TOMÁŠ BLABLA**www.valachy.cz

začal od píky. Jestli je na této stránce zářný příklad toho, kam až to lze dotáhnou, když na sobě člověk maká, je to Tomáš. Od prvních krůčků v gastronomii na pozicích, které se do životopisu nedávají, Tomáš Blabla prorazil skrz víno, byl vynikajícím sommelierem a už krátce po maturitě přednášel o víně na profesionální úrovni. Věnoval se konzultacím pro restaurace a mezi jeho největší ocenění patří titul Hoteliér roku; to už ale vedl stovky lidí, tři hotely a přilehlé provozy. Tomáš Blabla je nejvyšším ředitelem provozu Valachy.

**MICHAL JANDL**

dokazuje, že můžete pocházet z malé dědinky a ovládnout svět vína - jde to. Michal je známý svou neutuchající energií, výřečností a vášní k vínu, o kterém umí vyprávět, jako nikdo jiný. Je sommelierem v pražské Grand Cru, která má momentálně v nabídce láhev šampaňského za 599.000 Kč. Pokud si ji dáte, Michal Vám ji rád otevře. Klidně i netradičně - šavlí... Je totiž trojnásobným mistrem ČR v sabráži.

**JIŘÍ MACHÁČEK**www.pracenalodi.cz

musel zariskovat, a aby založil společnost pro lidské zdroje pro práci pro největší společnosti s výletními loděmi světa, musel v nejisté době sám vyjet a zkusit tuto těžkou práci. S nabytými zkušenostmi se vrátil a uspěl - může Vás poslat na kontrakt pro výletní loď.



DARINA ŠTASTNÁ

www.absjets.cz

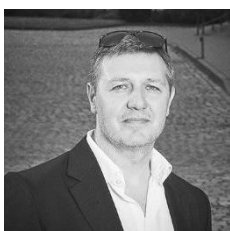
je šéfkou letušek pro prestižní leteckou společnost ABS Jets. Dozvěděli jste se, jaké je to létat v nejvyšším možném luxusu, jaké uniformy na sobě mají a proč, a třeba i to, co dělat proto, abyste se dostali na takovou pozici.



PATRIK LHOTSKÝ

www.fieldrestaurant.cz

tíhl k praxi, byl šikovný a usměvavý a servis si oblíbil. Hned jeho první velká pracovní pozice po škole byla snídaňový koordinátor na hotelu Alcron, kde vstával ve 4:36 ráno - Alcron je synonymum prestiže a nůbl společnosti a Patrik předtím pracoval jenom v *mekáčce*. Dneska je tady z pozice Vrchního číšníka a zástupce Sommeliera restaurace Field Praha, která dostala Michelínskou hvězdu. Ano, to je největší možné ocenění v gastronomii na této planetě.



MGR. ALEXANDR BURDA

gastrocentrumopava.slu.cz

je vysokoškolským pedagogem, který vede Ústav lázeňství, gastronomie a turismu při Slezské univerzitě v Opavě a připravuje tak další generace profesionálů v gastronomii na té nejvyšší možné úrovni, kterou náš školský zákon povoluje. Je tady z důvodu, že je stále aktivní profesionál, vede degustace vín, pořádá ve svém Gastrocentru kurzy, navrhuje menu pro prestižní příležitosti - není to jen učitel, a dozvěděli jste se, kam se můžete vydat po střední škole.

