

Soutěže Studuj gastro se letos účastnilo 28 středních škol

Konference GastroTek pořádaná Asociací malých a středních podniků a živnostníků ČR (AMSP ČR) uprostřed letošního dubna v Praze proběhla v rámci druhého ročníku Makro Czech Gastro Festu. A právě na něm byly vyhlášeny výsledky už čtvrtého kola soutěže Studuj gastro, jehož se letos účastnilo 28 středních škol zaměřených na gastronomii. Je to ojedinělá soutěž, a jak se ukazuje, má u studentů velký ohlas. Rozšiřuje jim obzory v daném oboru, a to netradiční a částečně i zábavnou formou.

Víc nám k tomu prozradil v rozhovoru Luboš Kastner, garant projektu Moje restaurace a soutěže Studuj gastro a člen představenstva AMSP ČR.

► **Kdo stál u této tak zajímavé soutěže a prozradte, jaká jsou její pravidla.**

Zrod soutěže Studuj Gastro nastal během konce první covidové vlny v roce 2020. Tehdy nastala, a po právu, obava, že obor gastronomie bude trpět nedostatkem zájmu o studium. Gastronomie byla nejpostiženějším oborem covidové krize, a proč by studenti měli mít zájem o studium neperspektivního oboru? My, kteří v oboru pracujeme, víme, jak nádherný, kreativní, akční a atraktivní obor to je. Zároveň víme, že mladé lidi nelze oslovit tradiční cestou. Museli jsme zapojit sociální média a trefit se do souboru aktivit, kterými mladí lidé žijí. Proto jsme vymysleli program, který stojí na využití sociálních médií a je postaven na principu, kdy studenti středních škol pomáhají prostřednictvím sociálních médií oslovit studenty základních škol.

► **Jak je uvedené ve zprávě, účastní se soutěže jak žáci**

středních škol, tak i učilišť. U obou typů škol hraje jistě roli praxe a výuka v tak zvaně moderním kuchyňském zařízení. Čím vším si v nich musí studenti projít?

Studenti musí být vedeni k tomu, aby nejen naslouchali trendům, ale znali důkladně základy řemesla. Řemeslo musí mít jasný základ a musí se naučit dobře obě části. Gastro je dynamický obor, do kterého hodně promlouvají technologie. Čím kvalitnější zázemí škola má, tím lépe může připravit studenty na kariéru. Zásadní je to, aby studenti usilovali o stážen v kvalitních podnicích, kde budou mít šanci vidět co možná nejvíce profesionální přístup.

► **Jakou roli hraje také hygiena, nejen samotné vaření, a co vše musí žák zvládat? Máme na mysli třeba i moderní techniku, jako jsou pomocníci z řad robotů a různých zařízení, která dřív v kuchyni nebyla?**

Nároky hostů, ale i rozmach sociálních médií kladou celkem vysoké nároky na to, aby restaurační koncept uspěl. Včetně třeba tak tradičního konceptu, jakým je česká hospoda. I hospoda



Jedno ze soutěžních družstev

dnes musí uvařit tradiční jídla skvěle a také je skvěle odprezentovat. A technologie začínají hrát rozhodující roli. Čím kvalitnější zázemí totiž kuchař i obsluha mají, tím lepší výkon mohou předvést. U obsluhy se jedná o pokročilou digitalizaci. Nikdo už nechce vidět obsluhu s tužkou a papírem, kde chybí velikost velká. Proto je důležitá znalost pokladních systémů. V kuchyni pak nejen tradiční kuchyňské vybavení, ale i pokročilé nástroje, které usnadní zejména přípravu pokrmů.

► **Co vše porota posuzuje během samotné soutěže?**

Zejména aktivitu. Výhodou sociálních médií je to, že jejich dosah se může spočítat. Pořadí škol je tak do velké míry ovlivněno jejich samotnou aktivitou. Pak se ale přidávají i kvalitativní parametry, které pomohou popsat rozdíl, když některé školy skórují podobně. Například kreativita, nápaditost je velmi ceněna.

► **Dnes se jak v prodejnách potravin, tak ve vývařovnách a restauracích rází využití všech surovin tak zvané až bezzbytkově. I na to se klade důraz?**

To už je, jak bych řekl, standard. Co je dobré, je to, že se podstatným způsobem zlepšuje i kvalita polotovarů. Polotovar bylo dlouho v české kuchyni sprosté slovo. To už neplatí. Nedostatek personálu v gastronomii nabízí prostor pro větší využívání

kvalitních polotovarů. To je myslím i česká budoucnost. A to pomůže nejen tomu, že se bude vařit bez úplných zbytků, ale i ulehčí práci zaměstnancům.

► **Čtvrtý ročník této soutěže je už za vámi a připravujete pátý ročník. Bude v něčem jiný? Kdy a kde se bude toto další klání konat?**

Po čtyřech letech je čas na změnu. Je i jiná situace. Jsme po covidové krizi a gastronomie si nachází novou budoucnost. Roli v ní budou stále hrát poctivě a profesionálně řemeslo, digitalizace, a pak schopnost v ní lépe podnikat. Potřebujeme z kuchařů a číšníků vytvořit gastronomu, zodpovědného podnikatele, kteří se generačně odpoutají od generace, která začala podnikat v „devadesátkách“ a dovedou české gastro obrazně do „Evropy“.

► **Dnes mají studenti těchto škol nebo právě jejich prostřednictvím možnost praxí i v zahraničí. Nepomýšlíte i o jejich účasti v některém z mezinárodních klání?**

Právě možnost zahraničních stáží a zapojení se do nich s aktivní účastí bude jeden z aspektů, který má hrát v příštích letech zásadní roli. Chceme tyto možnosti zapracovat i do seznamu výher a aktivně studium a stáže v zahraničí podporovat.

Eugenie Línková



A takovéto snímky putovaly i na internetu. Studenti se jimi právem pyšnil.



Gastro Tek a jeho aktéři