

Den otevřených dveří v Klánovicích

(navštívili jsme Střední školu hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.)

TEXT M. NAVARA

Mrazivý den pod mrakem, sobota, 23. ledna t.r. Blížíme se štěrkem ošetřenou silnicí k budovám školy a na sobotu neobvyklý provoz automobilů v lokalitě, jakou jsou Klánovice dává tušit, že se tu děje něco neobvyklého. Jde současně o náš cíl, „den otevřených dveří na Střední škole hotelnictví a gastronomie. Na první pohled zvýšený ruch dává signál, že akce bude mít kýžený ohlas. Parkujeme a vstupujeme...

Výkonný ředitel školy, Ing. Miroslav Štengl, CSc. nás zběžně přivítal a už zase pospíchal za skupinami rodičů a potenciálních studentů, kteří se sem přijeli podívat, zda je to to pravé ořechové, čemu by se ve svých letech dospívání chtěli věnovat a čemu by eventuálně zasvětili svůj profesní vývoj. Bylo co prohlížet a s čím se seznamovat. Všechny učebny byly otevřené a hosté tak měli možnost detailně se obeznámit, jak to v Klánovicích se studiem chodí. Přítomní pedagogové i se skupinkami studentů s vyšších ročníků podávali informace, ale i nabízeli ukázky ze své praxe: ochutnávky svých výrobků jak studené, tak i teplé kuchyně, nápojů i kávy v několika druzích. Ocenění ze strany návštěvníků jsme zaznamenali i při prohlídce přednáškového sálu, který si nezadá s auditoriem renomovaných vysokých škol – ať už co do modernosti přednáškové techniky, tak co do stupňovitého zasedacího prostoru pro studenty. Bezmála padesátiletá historie školy má zásluhu na skutečnosti, že zdejší studium je odrazem rozsáhlých zkušeností, vysoké odbornosti pedagogů, podpory zřizovatele (SČMSD), ale i konkurenčního tlaku srovnatelných zařízení, takže na modernost, všestrannost a kvalitu výuky se tu

důsledně dbá.

Jak škola sama sebe charakterizuje, jde jí o přípravu jak provozních pracovníků, tak ale i manažerů a podnikatelů v oborech gastronomie, hotelnictví a služeb cestovního ruchu. To se projevuje v rozdělení studijních oborů: hotelnictví, gastronomie, kuchař-číšník a společné stravování. Jak vypadá vlastní studium? Je nesporně atraktivní, pestré, nenudí a hlavně dává studentům bohatou škálu příležitostí, jak se opravdu kvalitně připravit na svou profesi a orientovat se na trhu práce. Ti ze studentů, kteří to myslí vážně, si odnesou do života solidní základ pro další kariérní vývoj. Jen ve stručnosti: učebny s interaktivními tabulemi a data-projektory, učebny počítačové s wi-fi připojením, laboratorní kuchyň, gastrostudio, učebny stolničení, výměnné pobyty a stáže v zahraničí, zájmové kroužky sommeliérství, barmanství, speciální gastronomie, komplikované obsluhy. Nechybějí možnosti specializovaných kurzů a seminářů, ale i sportovní a společenské vyžití.

Škola se stará o své studenty i po stránce praktické, mimo svůj objekt, tak aby se patřičně „otrkali“. Na praxi vyrážejí např. do pražských hotelů Marriot, Leonardo, do parlamentu, na úřad vlády, do restaurantů Obecní dům, Lví dvůr, Café Imperiál, do zahraničí např. do Norska, Německa či Francie. Ostruhy si studenti vysloužili i při obsluze státních návštěv, mezinárodních summitů, či akcích AKC ČR. Dobrých výsledků dosáhli studenti z Klánovic také při různých soutěžích. Zcela jedinečnou záležitostí je gastronomické muzeum v areálu školy, jehož unikátní exponáty jsou z větší části spojeny s významnou osobností zdejšího pedagogického sboru, PaedDr. Václavem Šmídem.

Dr. Šmíd získal rozsáhlou popularitu v poslední době především jako respektovaný odborný poradce, kterého si do svého týmu přizval oskarový režisér Jiří Menzel, když natáčel posléze velmi úspěšný film podle díla Bohumila Hrabala – Obsluhoval jsem anglického krále. O této spolupráci bylo popsáno mnoho stránek v tisku – ať už v tónu lehce humorném a la

historiky z natáčení, nebo naopak vážnějším, s respektem k vrcholné profesionalitě odborného dohledu Dr. Šmída na gastronomické akce slavného filmu. Vysoká odbornost této osobnosti není náhodná. Jak po stránce studijní – Učňovská škola obchodní, Střední hotelová škola s maturitou a Karlova Univerzita v Praze, tak praktické – bezmála padesátiletá pedagogická činnost v Klánovicích, zahraniční stáže a praxe v Dánsku, Estonsku, Bulharsku, Francii, Jugoslávii, Německu, SSSR a Velké Británii, ale i při činnosti v AKC ČR, kde působil v představenstvu a Asociaci sommeliérů ČR nabyt takového množství poznatků a zkušeností, že se dodnes řadí k pilířům, na kterých stojí úspěšnost klánovické školy. Bohatství svých znalostí a dovedností si nenechává pro sebe – kromě studentů jimi nešetřil ani při mnoha rozhlasových a TV pořadech, poskytl je veřejnosti i cestou nepřeborné řady publikací, jak článků, statí, příruček či knih, tak pro účely naučných filmů, učebnic apod. Je velmi inspirativní spatřit Dr. Šmída v interiéru gastronomického muzea, mezi exponáty, jež hromadil po více než čtyřicet let a o nichž je schopen hovořit se zaujetím takřka bez konce. Je nevyčerpatelným zdrojem nejen znalostí, potřebných pro pedagogickou činnost, ale i dat a informací značné historické hodnoty a nenahraditelnosti. Klánovická škola dobře činí, že své muzeum oceňuje, udržuje a dopřává Dr. Šmídi možnost šířit ocenění, ba zaujetí až nadšení pro obory, které se tu studují. Osobnosti tohoto druhu jsou důležitou protivahou cynismu naší doby, bez níž by mladí možná ani nenalezli motivaci k poctivosti, slušnosti, pracovitosti – krátce ke snaze prožít život se skutečnými hodnotami, byť třeba ne přesyceni penězi, získanými kdovíjak...

Opuštěli jsme Klánovice až za tmy, bylo nesnadné se s vyprávěním Dr. Šmída rozloučit. I tak ale s uspokojením: den otevřených dveří Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD se vydařil – jak pro zvoucí, tedy pedagogy a studenty školy, tak pro pozvané: potenciální žáky a jejich rodiče i nás, kteří jsme přijeli na reportáž.