

# Přibližujeme teorii praxi

text: Ivan Foral & foto: autor, archiv školy

**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. S příchodem nového ředitele Mgr. Miloše Procházky se ale zejména na poli gastronomie začalo s řadou změn, které mají za úkol přiblížit žáky školy k reálnému provozu nad rámec osnov, které jsou už léta terčem kritiky odborné veřejnosti.**



Mgr. Miloš Procházka, ředitel Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha-Klánovice



Pod vedením Kateřiny Závíškové (vlevo) začal působit gastrotým školy

**Pane řediteli, jaký je váš recept na zvýšení odborné připravenosti studentů?** Myslím, že škola by se neměla chovat jako instituce, ale spíše jako tým, který jde za stejným cílem. To znamená užší propojení studentů s učiteli a vedením školy, vzájemná iniciativa plynoucí ze zájmu o obor.

## V praxi to znamená?

Podporovat ty studenty, kteří jsou iniciativní, připravovat pro ně více příležitostí, jak se zdokonalit v živém provozu, na akcích a školeních. Vybuďovali jsme vlastní gastrotým, kdy ti nejobětavější ve volném čase rozvíjejí své schopnosti, angažovali jsme odborníky přímo z reálného provozu, zavedli jsme předmět kulinářství spojující technologii výroby a zbožiznalství, aktivně jsme přistoupili k projektu Kulinářské umění pana Roitha a další.

Pro obory cestovního ruchu a hotelnictví to platí rovněž, snažíme se děti aktivovat prostřednictvím vnitřních soutěží i například formou cestovní kanceláře

ASPIRA, což je svým způsobem studentská firma organizující zájezdy pro spolužáky.

**Spolupracujeme společně na akcích jako HOTREQ FÓRUM a GASTRO TOUR, kde jsem nablý přesevědčení, že žáky přímý dotyk s praxí baví, že příležitost ukázat se širokému publiku jim vysloveně sedí.**

To je přesně ten směr, který chceme rozvíjet. Ve spolupráci s Makrem například naši žáci připravují ochutnávky pro zákazníky přímo v síti obchodů. Pod dohledem mentora a podle nacvičené receptury si na místě musejí vybrat suroviny, technologii, kompletně zajistit provoz. Díky tomu získá i škola na trénink zajímavé produkty, o kterých se žáci v rámci přípravy na akci učí.

**Jak získáváte odborníky z praxe, když na ně školy nemají dostatek prostředků ani legislativní rámec vzhledem k jejich nepedagogickému vzdělání?**

Řekneme, že spolupracujeme s praktiky

formou zkrácených úvazků na jednotlivé odborné předměty. Například jsme angažovali Jiřího Faltysy, který má za sebou bohatou kariéru v kuchyních předních pražských hotelů. Jejich přístup k výuce je jiný, pro studenty atraktivnější, dokážou je lépe strhnout ke kolektivním výkonům.

Děkuji za rozhovor



Jiří Faltys předává své bohaté zkušenosti z provozů kuchyní velkých hotelových restaurací

[www.hotelova-skola.cz](http://www.hotelova-skola.cz)