

Časopis

„který zatím nemá jméno“

140 let školy

**Jak jsme
slavili výročí**

U jednoho stolu...

S Filipem Sajlerem

**Rozhovor:
Tváře naší školy**

**Novinky &
zajímavosti**

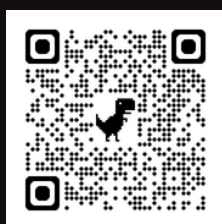
Na úvod aneb Editorial

Vážení rodiče, milí žáci, kolegové,
absolventi a přátelé naší školy,

do rukou se vám dostává první
číslo našeho nového školního
magazínu. Ve chvíli, kdy čtete
tyto řádky, ještě nemá jméno. Za
chvíli vysvětlím proč. Hned na
úvod chci ale říci, že jsem ráda,
že jsme vytvořili další prostor, ve
kterém vám můžeme ukázat, čím
naše škola žije, co se nám daří
a především představit lidi, kteří ji
každý den společně tvoří.



**NASKENUJ
A ČTI ONLINE →**



KATEŘINA MRVOVÁ

**ředitelka školy a předsedkyně
redakční rady**

Často říkám, že školu dělají lidé. Žáci, učitelé,
zaměstnanci, absolventi, rodiče i naši
partneři. Každý z nich svým dílem přispívá k
tomu, jaká naše škola je, jaké v ní panuje
prostředí a jaké jméno si dlouhodobě buduje.

Jsme škola se 140letou tradicí, ale zároveň
jsme také živým organismem, který se
neustále rozvíjí. Měníme a modernizujeme
výuku, budujeme nové odborné učebny,
podporujeme nadané a motivované žáky,
účastníme se domácích i zahraničních
soutěží a spolupracujeme s významnými
osobnostmi a partnery z gastronomické
praxe. Především se ale snažíme, aby naši
žáci dostali co nejlepší příležitost naučit se
svůj obor, uspět v něm a jednou na něj být
hrdí – stejně jako na svou školu.

A právě o tom by měl být i náš nový magazín. Proč ale nemá jméno? Protože jsme připravili první číslo časopisu, který má být prostorem, který tvoří především naši žáci. To oni si vyberou, jak se má jmenovat. Oni budou od dalšího čísla tvořit podstatnou část jeho obsahu. Mají-li ho s láskou a zájmem číst, ať ho také pomáhají tvořit.

Nechceme v něm pouze zaznamenávat, co se ve škole událo. Chceme vám představovat naše studenty a zaměstnance, radovat se z jejich úspěchů, přinášet příběhy našich absolventů, nahlížet do světa profesionální gastronomie a ukazovat třeba i obyčejné chvíle, které společně prožíváme každý všední den.

Jsem přesvědčena, že máme o čem psát. V naší škole se stále něco děje a za každým úspěchem, soutěží, projektem nebo akcí je práce konkrétních lidí, milých a schopných lidí bez ohledu na věk či pozici. Právě jejich každodenní, často nenápadná práce skládá obraz naší školy jako nikdy nekončící skládačky – chutí, vůní, příběhů, úspěchů a snů.

Přeji proto našemu novému magazínu, aby od druhého čísla našel krásné jméno. Přeji mu hodně zajímavých témat a vám všem příjemné čtení. Budu ráda, pokud se stane dalším místem, kde se budeme pravidelně potkávat a kde budeme společně sdílet radost z toho, co se nám daří.

Příjemné čtení.

Vaše Kateřina Mrvová,

ředitelka školy a předsedkyně redakční rady



U jednoho stolu...

Filip Sajler: „Tuhle cestu bych si vybral znovu.“

Před více než dvaceti lety ho Česko poznalo jako jednoho z Kluků v akci. Filip Sajler ale u televizní kuchyně nezůstal. Zkušenosti sbíral v prestižních restauracích po celém světě, vybudoval Perfect Catering a Perfect Canteen, které v roce 2024 prodal americké společnosti, a do Česka přivedl v roce 2023 nejprestižnější kuchařskou soutěž na světě Bocuse d'Or.



Dnes je spolumajitelem HOPI Chef Tech Food a stojí za značkami Cibule Bistro, Perfect Chefs a Eat Smart, které propojují poctivé jídlo, moderní gastronomii a technologie.

Své zkušenosti shrnul také v knize Kluk v akci, a když zrovna neřeší jídlo a byznys, závodí na automobilových okruzích.

Přes všechny role – kuchaře, podnikatele, televizní tváře nebo závodníka – má ale s dnešními studenty jednu důležitou věc společnou. Také Filip Sajler kdysi seděl v lavicích naší školy.

Kdybyste se dnes znovu rozhodoval o své profesní dráze, byla by gastronomie opět jasnou volbou?

Ano. A možná ještě s větším přesvědčením než tehdy. Dnes už totiž vím, že gastronomie není jen profese. Je to způsob přemýšlení o světě. Když jsem začínal, chtěl jsem hlavně dobře vařit. Dnes mě fascinuje celý příběh jídla – od farmáře přes vaření a technologie až po chvíli, kdy si rodina sedne ke společnému stolu. Jídlo má obrovskou sílu spojovat lidi. Je součástí kultury, zdraví i každodenního života. A právě proto bych si tuto cestu vybral znovu.

Jaký jste byl student? Patřil jste mezi ty, kteří už od začátků přesně věděli, kam chtějí směřovat?

Nebyl jsem student, který měl ve všem jasno. Byl jsem ale velmi zvědavý. Vždycky mě zajímalo, proč věci fungují právě tak, jak fungují. Nikdy jsem nevěřil na zkratky. Dnes si myslím, že mnohem důležitější než talent je ochota učit se každý den něco nového. Profesionální kuchyně mě naučila jednu zásadní věc – nezáleží na tom, co máte napsané na vysvědčení. Rozhoduje, jestli se na vás ostatní mohou spolehnout, máte disciplínu a stále na sobě pracujete. Vytrvalost a nevzdávat se.



V čem podle vás spočívá kouzlo opravdu dobrého jídla? V technice, surovinách, nebo v člověku, který ho připravuje?

Ve všech třech věcech zároveň. Kvalitní surovina je základ. Dobrá technika je nezbytná. Ale člověk je tím, kdo jídlu dává duši. Nejlepší jídla, která jsem kdy ochutnal, nebyla nutně ta nejsložitější. Byla připravena lidmi, kteří do nich vložili respekt, zkušenost a vlastní příběh a co nejčistší suroviny. To je něco, co žádný recept nenahradí. Recept je dělat to srdcem a být profesionální.

Často říkáte, že v kuchyni je důležitá jednoduchost. Proč je podle vás někdy těžší připravit jednoduché jídlo než složitý pokrm?

Protože jednoduchost nic neschová. Když připravíte vývar, omeletu nebo pečené kuře, každá chyba je okamžitě vidět. Nemůžete ji zamaskovat deseti ingrediencemi nebo složitou prezentací. Čím déle vařím, tím víc obdivuji jednoduchá jídla. Jsou důkazem zkušeností, trpělivosti a respektu k surovinám.



Co by měl mladý kuchař umět dřív – perfektní omáčku, nebo komunikaci s lidmi?

Perfektní omáčku se časem naučí téměř každý. Komunikace, pokora a schopnost spolupracovat jsou mnohem vzácnější. Gastronomie je týmová disciplína. Nikdo nepostaví skvělou restauraci sám. Dnes, když vedu firmy a týmy, vidím ještě víc než dřív, že lidské vlastnosti rozhodují o dlouhodobém úspěchu více než samotné technické dovednosti.

Vybudoval jste síť firemních restaurací a cateringových společností. Kdy jste si uvědomil, že nechcete být jen kuchařem, ale také podnikatelem? A je to spíš pro zlost, nebo pro radost?

Nikdy jsem se nerozhodl být podnikatelem. Chtěl jsem řešit problémy a dělat věci, jak to cítím. Nejprve lépe vařit, potom lépe obsloužit hosty, vytvořit lepší prostředí pro zaměstnance a nakonec změnit způsob, jakým lidé jedí v práci. Podnikání je prostředek, nikoliv cíl. Samozřejmě přináší spoustu starostí, ale zároveň možnost měnit věci ve větším měřítku.



A právě to mě motivuje. Dnes je HOPI Chef Tech Food foodtech řešení, které spojuje to nejlepší z kulinářského umění, hi-tech technologie, skvělé suroviny z farem a funkční poznatky z výživy. Měníme způsob, jakým Evropa přemýšlí o každodenním jídle bez kompromisů – kvalitně, zdravě a pohodlně. Máme značky Cibule Bistro, Perfect Chefs a Eat Smart.

Co se má učit mladý člověk, který ví, že chce podnikat v gastronomii?

Nestačí být dobrý kuchař. Dnešní gastronomie je propojením řemesla, ekonomiky, technologií, marketingu, logistiky a práce s lidmi. Budoucnost bude patřit těm, kteří dokážou spojovat různé obory. A pokud bych měl vypíchnout jednu praktickou věc, pak jsou to cizí jazyky, fokus na chytrá řešení, inovace a hledání nových možností s chutí pracovat a nevzdávat svoje vize, pracovat na vizi je základ.

Jaké vlastnosti hledáte u lidí, které přijímáte do svého týmu?

Nejdříve charakter a až potom zkušenosti. Hledám lidi, kteří mají pokoru, jsou spolehliví, chtějí se učit a nebojí se převzít odpovědnost. Dovednosti lze získat, i když je dobrý průsečík. Přístup k práci a životní hodnoty se mění mnohem obtížněji.



Co by měl student gastronomické školy dělat už během studia, aby měl po maturitě náskok?

Neměl by čekat, až škola skončí. Každá brigáda, každá stáž, každé setkání se zkušenými lidmi je investicí do budoucnosti. Doporučil bych cestovat, učit se jazyky a nebát se začínat od těch nejjednodušších činností. Právě tam vznikají pevné základy. Přečetl bych si knihy od Bati, to je škola pro osobní rozvoj i management lidí.

Jak důležité jsou podle vás zahraniční zkušenosti? Co vám osobně daly stáže v zahraničí?

Byly naprosto zásadní. Naučily mě disciplíně, pokoře a otevřenosti. Člověk zjistí, že existuje mnoho správných cest a že svět je mnohem větší než jeho vlastní zkušenost. Každá země přemýšlí o jídle jinak a právě to je nesmírně inspirativní. Také poznáte, že nejste středobod, svět je velký.

Přiblížila televize lidem skutečné vaření?

Myslím, že ano. Naším cílem nikdy nebylo ukazovat gastronomii jako něco nedostupného. Naopak jsme chtěli lidi povzbudit, aby se nebáli vařit doma. Televize samozřejmě některé věci zjednoduší, ale pokud díky pořadu začne více lidí připravovat čerstvé jídlo pro své blízké, pak to splnilo svůj účel.

Co mají společného závodní trať a profesionální kuchyně?

Disciplínu, přesnost a týmovou práci. V obou případech rozhodují detaily. Úspěch není dílem jednotlivce, ale celého týmu. A stejně jako na závodní trati i v kuchyni platí, že když na okamžik ztratíte koncentraci, bývá pozdě.

Jak vypadá obyčejný den Filipa Sajlera?

Takových dnů není mnoho, ale když přijdou, snažím se je věnovat rodině. Největší radost mi dnes dělají úplně obyčejné věci – společná snídaně, vaření doma, sport nebo čas s dětmi. Člověk časem zjistí, že největším luxusem není to, co vlastní, ale čas, který může věnovat lidem, na kterých mu záleží. Jinak běžný den je stále hodně intenzivní práce.

Jaké je vaše životní nebo kuchařské krédo?

Kdo je připraven, není překvapen. Nikdy nepřestat být studentem. Jakmile získáte pocit, že už všechno víte, přestanete růst. Pokora, zvědavost a chuť učit se jsou podle mě vlastnosti, které člověka posouvají celý život. A never give up!

Myslíte si, že se dnes mladí lidé bojí neúspěchu víc než dříve?

Možná ano. Sociální sítě ukazují hlavně výsledky, ale málokdy cestu, která k nim vedla. Každý úspěch stojí na stovkách chyb, o kterých se nemluví. Já jsem jich udělal také mnoho. Dnes je ale vnímám jako investici do zkušeností. Neúspěch není opak úspěchu. Je jeho součástí. Důležité je vzít si zkušenost, zvednout se a jít dál.

Kdybyste měl studentům předat jedinou radu do života a budoucí profese, jaká by byla?

Budte zvědaví. Učte se jazyky. Cestujte. Pracujte s lidmi, kteří jsou lepší než vy. Neporovnávejte se s ostatními, ale sami se sebou. A hlavně nehledejte zkratky. Skutečný úspěch nevzniká přes noc. Je výsledkem tisíců malých rozhodnutí dělat svou práci každý den o něco lépe než včera. Zítřka znovu a lépe. **Pracujte tvrdě, ale i chytře.**

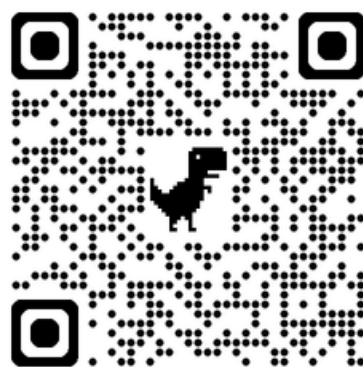


FILIP SAJLER

Filip Sajler patří mezi známé tváře české gastronomie. Proslavil se nejen jako kuchař, ale také jako moderátor a popularizátor moderní gastronomie. Diváci ho znají především z pořadu Kluci v akci, kde společně s Ondřejem Slaninou ukazoval, že vaření může být jednoduché, kreativní a hlavně zábavné. Vedle televizní tvorby se věnuje také gastronomickým projektům, cateringovým službám a vzdělávání v oblasti gastronomie.

Foto: archiv Filipa Sajlera

Kuchařská SOUTĚŽ



INFORMACE A
REGISTRACE DO ŠKOLNÍ
SOUTĚŽE ZDE

140 let. A pořád nám chutná



Možná to totiž

ani všichni naši současní studenti nevědí: Střední škola gastronomie U Krbu je přímým pokračovatelem první gastronomické školy, která byla v Praze založena už v roce 1886. Tehdy patřila mezi takzvané školy pokračovací a začínala jako škola číšnická. Vlastně ještě přesněji – výčepnická. Od výčepnické školy k jedné z největších a nejprestižnějších gastronomických škol v zemi? Za 140 let jsme urazili docela slušný kus cesty.

Sto čtyřicet let

To už je věk, kdy by člověk měl mít právo trochu zpomalit. Naše škola se ovšem rozhodla udělat pravý opak. Otevřela dveře, zaplnila nádvoří hosty, roztančila studenty, nachystala slavnostní raut, zakrojila dort a začala slavit. A bylo co.





Dveře byly dokořán

Oslavy začaly ve 13 hodin a tentokrát se dveře školy neotevřely jen studentům spěchajícím do výuky. Vždyť dneska se neučí! Otevřely se všem. Současným i bývalým pedagogům, studentům, absolventům, pozvaným hostům i těm, kteří se chtěli prostě podívat, jak škola po 140 letech vypadá. Ne, že by si to někdo pamatoval od začátku. Ale bývalých studentů, kteří znali školu před deseti či dvaceti roky, těch ten den přišlo nepočítaně.

A bylo se na co dívat

Vlastně, takhle se to říká v běžných školách. V našem případě bude lepší říci, že bylo co ochutnávat – očima, ale hlavně chutí. V jedné učebně vzniklo malé historické muzeum, v další literární koutek, jinde galerie osobností. Stačilo popojít o několik dveří dál a člověk se mohl vydat do tropů za exotickým ovocem a kořením. Tvořily se květiny z marshmallow a květinové muffiny, pekly se bábovky s kořením, míchaly nápoje, hrály hry a kvízy. Živo bylo v počítačových učebnách i u 3D tiskáren.

**A samozřejmě
se sportovalo,
tančilo a zpívalo.**

Zkrátka běžný školní den.
Tedy skoro.





Sto čtyřicet let u jednoho stolu

Slavnostní část programu odstartovala na školním nádvoří, kde moderátor přivítal hosty. Pak promluvila naše paní ředitelka. Ta v rámci svého zahajovacího projevu předala čestná uznání zaměstnancům, kteří ve škole působí déle než 25 let.

Hosté zblízka i zdaleka

Na oslavu dorazili zástupci našeho zřizovatele, ale také mnoho dalších významných hostů. Popřát nám přišel radní pro oblast školství, sportu a volnočasových aktivit, pan Antonín Klecanda, nebo ředitelka odboru školství, mládeže a tělovýchovy, paní Lenka Němcová. Někteří hosté to k nám měli opravdu daleko. Přijeli totiž také naši přátelé z partnerských škol v německém Bamberku a slovenských Košicích.

Jedním z čestných hostů byl pan Ladislav Špaček, který ve svém přání škole připomněl něco, na co bychom při pohledu do minulosti neměli zapomínat: „Škola U Krbu je proslulá tím, že má cit pro inovace, pro všechno nové a učí své žáky věcem, které budou potřebovat, ať budou pracovat kdekoli ve světě.“ A škole popřál, aby se jí dařilo stejně dobře, jako se jí podařilo se svými tradicemi projít předchozími 140 lety.



Tradice a inovace

Dvě slova, která se někdy tváří jako protiklady. U nás se toho dne docela dobře snesla vedle sebe. Historické muzeum a 3D tiskárna. Vzpomínky absolventů a současní studenti. Sto čtyřicet let historie a škola plná lidí, kteří teprve přemýšlejí, co udělají se svými 140 lety, které mají ještě před sebou.



Vzkaz těm, kteří přijdou po nás

A právě proto možná nejhezčí okamžik celé oslavy nepotřeboval dort, hudbu ani plný talíř. U slavné školní lípy byla symbolicky zakopána časová kapsle, která má budoucím generacím připomenout, jak naše škola vypadala právě teď. V roce, kdy slavila 140 let.

Je v tom vlastně něco hezky troufalého. Celý den jsme se ohlíželi do minulosti – a nakonec jsme poslali zprávu do budoucnosti. Jednou ji možná někdo otevře. My u toho nejspíš nebudeme. Ale Střední škola gastronomie U Krbu snad ano. A třeba se tehdejší studenti na chvíli zastaví a budou přemýšlet, kdo byli ti lidé, kteří tu před mnoha lety studovali, učili, vařili, smáli se, slavili a nakonec pro ně schovali do země malý vzkaz. No, byli jsme to MY! Na chvíli jsme dostali do rukou školu se 140letou historií. Přidali jsme k ní svůj malý kousek. A teď je řada na těch, kteří přijdou po nás.

Happy
birthday!



Soutěž o nejlepší název našeho školního magazínu

První číslo našeho nového školního magazínu je na světě. Má články, rozhovory, fotografie i redakci. Jenom jméno mu jaksi chybí. A právě tady potřebujeme vás. Vyhlašujeme soutěž o nejlepší název našeho školního magazínu. Zapojit se mohou všichni studenti naší školy.

Hledáme jméno originální, snadno zapamatovatelné a takové, které bude patřit právě k nám – ke Střední škole gastronomie U Krbu. Své návrhy posílejte na e-mail bartal@ssgukrbu.cz

Vítězný návrh se stane oficiálním názvem našeho magazínu a jeho autor či autorka získá prima cenu. Tak snad s vaší pomocí už brzy získáme své skutečné jméno. Do té doby totiž můžeme slavit narozeniny. Svátek zatím ne.

JAK
SE
BUDU
JMENOVAT?

Sportovní dny

jako tečka za školním rokem



Poslední dny minulého školního roku se nesly ve znamení sportu, pohybu a především dobré nálady.

Sportovní dny nabídly žákům možnost na chvíli odložit školní povinnosti, protáhnout se, zasoutěžit si a užít si společný čas trochu jinak než v lavicích. Nechybělo nasazení, týmová spolupráce, zdravá soutěživost ani spousta zábavných momentů.

A protože takové chvíle stojí za to si připomenout, přinášíme vám několik fotografií, které zachycují atmosféru závěru školního roku.



Tváře naší školy...

Zbyněk Metelka

Často ho potkáte s fotoaparátem v ruce. A to nepochybně znamená, že se ve škole právě děje něco zajímavého. Zbyněk Metelka je totiž nejen učitel a šéfkuchař, ale také člověk, který prostřednictvím fotografií, videí a příspěvků na sociálních sítích zachycuje každodenní život naší školy. Snaží se ukázat, že to všechno není jen o výuce, ale také o lidech, zážitcích a radosti ze společných úspěchů. Jak se dostal k učitelské profesi? Co ho na ní nejvíce baví? Jaký je rozdíl v tom vést kuchyni a plnou třídu? A jaké to je dívat se na školu objektivem fotoaparátu? O tom všem jsme si povídali se Zbyňkem Metelkou v prvním čísle našeho školního magazínu.

Jsi učitelem, šéfkuchařem a zároveň člověkem, který plní obsahem školní sociální síť a web. Jak se vlastně stalo, že se všechny tyto role potkaly v jednom životě?

Celkem jednoduše. Mám totiž takovou neposednou povahu. Miluju turistiku, dobré jídlo, rád fotím a už od mládí jsem se „hrabal“ v počítačích. Když jsem tehdy trávil dvanáct i více hodin denně v kuchyni, potřeboval jsem ve volném čase vyrazit do přírody s foťákem. A právě tak vznikl nápad všechno propojit. Založil jsem blog *Gastrovýlety* s cílem navštěvovat zajímavá místa, především farmy a různé gastronomické provozy. Postupně se z něj stal rodinný cestovatelský web a já díky němu získal novinářské i fotografické zkušenosti. Ty se dnes snažím zúročit při tvorbě obsahu pro školní web a sociální síť.



Jaký je největší rozdíl mezi vedením profesionální kuchyně a výukou studentů? A mají tyto dvě profese něco společného?

Určitě. Jak mi jistě sám potvrdíš, práce učitele je především o přípravě a chuti neustále se učit novým věcem. A v gastronomii to platí dvojnásob. Bez kvalitní přípravy to v profesionální kuchyni nefunguje a je to natolik dynamický obor, že kuchař, který na chvíli přestane sledovat nové trendy, moderní postupy nebo technologie, velmi rychle ztratí krok.

A jaký je tedy rozdíl mezi výukou a vedením kuchyně? Upřímně řečeno, těch podobností je možná víc než rozdílů. V každé kuchyni musí fungovat sehraný tým, jasně nastavená pravidla, vzájemný respekt a dobrá komunikace. Ve škole je stejně důležitá důvěra, otevřená komunikace a vzájemný respekt mezi žákem a učitelem. Bez toho se nedá dobře pracovat ani v kuchyni, ani ve třídě.



Vzpomeneš si na okamžik, kdy sis řekl: „Ano, gastronomie je přesně to, co chci dělat?“

Určitě. Moje profesní směřování výrazně ovlivnil můj starší bratr, kterého dnes žáci znají jako vedoucího odborného výcviku. Právě v jeho šlépějích jsem se na konci základní školy vydal. Nikdy nezapomenu, jak mě jako malého učil vařit guláš. Byl a stále je mým velkým vzorem. A vlastně mě nasměroval i k učitelství. Přemýšlel jsem o tom už dříve, ale bez jeho povzbuzení bych se k tomuto kroku asi nikdy neodhodlal.

Úplně první okouzlení gastronomií ale přišlo mnohem dříve. Když jsem chodil asi do první třídy, vzali mě rodiče do luxusní restaurace. V té době číšníci nenosili trička s logem pivovaru, ale bílé košile s motýlky. Všechno působilo slavnostně a elegantně. Dodnes si pamatuji, že jsem měl svíčkovou s pořádnou porcí šlehačky a nakonec obrovský zmrzlinový pohár. Jenže nebylo to jen jídlo, co mě tenkrát okouzlo. Fascinoval mě hlavně ruch restaurace a ta zvláštní atmosféra, kdy všechno musí fungovat jako dobře sehraný tým. A právě to mě na gastronomii baví dodnes.

Co tě na práci se studenty nejvíce baví? A co tě naopak dokáže nejvíce potrápit?

Nejvíce mě baví ta energie a radost ze života, kterou mladí lidé mají. Každý žák je jiný, každý je něčím výjimečný, a právě to dělá učitelskou práci zajímavou. Během školního roku jsem zažil spoustu krásných momentů, kdy si studenti navzájem pomáhali a podporovali se. Dodnes si vybavuji situaci, kdy o přestávce celá třída pomáhala spolužákovi s matematikou. Když to nakonec zvládl, radovali se z jeho úspěchu snad ještě víc než on sám. Přesně kvůli takovým okamžikům má podle mě škola smysl.

Mám radost, když jsou žáci ve škole rádi a když pochopí, že škola není jen povinnost, ale i místo, kde mohou získat zkušenosti, které jim jednou pomohou v životě i v profesi.

Mrzí mě, když někdo svůj čas ve škole promarní jen proto, že nemá chuť se něco naučit. A asi nejvíce mi vadí povyšování se nad ostatní. Zdravé sebevědomí je skvělá vlastnost, ale člověk by měl být především pokorný. V gastronomii, stejně jako v životě, nakonec rozhodují schopnosti, ochota pracovat a respekt k druhým.

Často tě vidáme s fotoaparátem v ruce. Co je podle tebe na školním životě nejhezčí zachytit?

Jednoznačně jsou to emoce. Radost a úsměvy, když se žákům něco podaří. Ať už ve třídě, v odborných učebnách nebo při školních soutěžích. Školní rok je neuvěřitelně pestrý, pořád se něco děje. Probíhá spousta kurzů, soutěží a dalších akcí, takže je stále co fotit a sdílet. A právě to mě na tom baví. Nemám rád strojené ateliérové fotografie. Mnohem raději zachytím okamžik, kdy se kuchaři povede první holandská omáčka nebo pošírované vejce. Když mě cukráři poprosí, ať vyfotím jejich povedené éclairky. Ale stejně tak mám rád i ty úsměvné situace, kdy při míchání koktejlu v šejkru vyletí víčko a nápoj je najednou úplně všude. Samostatnou kapitolou jsou pro mě slavnostní chvíle, jako je předávání výučních listů nebo maturitních vysvědčení. Tam už nejde jen o fotografie. Jsou to okamžiky plné emocí, na které budou studenti i jejich rodiče vzpomínat ještě dlouhá léta.



Jaké zkušenosti z profesionální gastronomie se snažíš předávat studentům?

V profesionálních kuchyních restaurací a hotelů jsem strávil téměř pětadvacet let. Snažím se proto, aby výuka nebyla jen o učebnicích, ale hlavně o zkušenostech z praxe. Do hodin často zapojuji skutečné situace, které jsem zažil, a ukazuji studentům, jak to v různých gastronomických provozech opravdu funguje. Chci, aby věděli, že gastronomie není jen o receptech. Každý den je jiný, přináší nové situace, požadavky hostů i šéfů a někdy je potřeba během pár minut vyřešit problém, který se nedal předvídat. Právě schopnost zachovat klid, přemýšlet a poradit si je podle mě stejně důležitá jako umět dobře uvařit. Pokud se mi podaří studentům předat alespoň část zkušeností, které jsem za těch pětadvacet let získal, budu mít pocit, že moje práce má smysl.

Když zrovna neučíš, nevaříš ani nefotíš, čím neraději trávíš volný čas?

Jednoznačně s rodinou. Jak už jsem říkal na začátku, miluji cestování, takže když je příležitost, snažím se všechny vytáhnout na nějaký výlet. Po letech strávených v gastronomii si jako učitel konečně užívám volné víkendy. O to víc se snažím rodině vynahradit čas, který jsem dříve trávil v práci. Máme také fenku stafordšírského bulteriéra. S oblibou říkám, že je to „bojové“ plemeno, protože se bojí úplně všeho. Je to ale neuvěřitelný mazek a plnohodnotný člen naší rodiny, který vyžaduje spoustu pozornosti.

Co tě ve tvé profesní kariéře nejvíc naučila chyba nebo neúspěch?

Jednoznačně pokoře. Jakmile si člověk začne myslet, že už všechno zná a všechno umí, většinou přijde rychlé vystřízlivění. Chyby k životu patří a důležité je se z nich poučit, nevzdat se a jít dál. Stejně důležité je dívat se kolem sebe a naslouchat lidem. Nikdy totiž nevíte, od koho se naučíte to nejvíc cennější. Může to být i nenápadná paní, která si přivydělává mytím nádobí, ale celý život vařila v těch nejlepších hotelech a má za sebou obrovské zkušenosti. Právě taková setkání mi připomněla, že člověk by měl zůstat pokorný a být otevřený tomu učit se od každého.

Kdyby sis mohl na jeden den znovu sednout do školní lavice jako student, co bys dělal jinak? A čemu bys dnes věnoval mnohem větší pozornost než kdysi?

Vlastně do školních lavic znovu usedám. Už rok každých čtrnáct dní v pátek a v sobotu studuji pedagogiku. Uvědomil jsem si totiž, že nestačí jen něco umět. Stejně důležité je umět své zkušenosti předat dál tak, aby byly pro druhé srozumitelné a užitečné. Proto se pořád učím i já. Kdybych se ale mohl vrátit do svých studentských let, asi bych mnohem víc poslouchal lidi kolem sebe a nebál se ptát. Dnes už vím, že nikdo neví všechno a že každá zkušenost člověka může někam posunout. Možná právě proto mě studium dnes tolik baví. Už se neučím proto, že musím, ale proto, že chci.

Jak by podle tebe měla vypadat ideální gastronomická škola za deset let? A bude takhle vypadat ta naše?

Určitě bude, jsme přece nejlepší! A jak by měla ideální gastronomická škola vypadat? Každého asi napadne, že musí být moderní, plná nejnovějších technologií a současných gastronomických trendů. To k tomu samozřejmě patří. Jenže dříve nebo později bude podobné vybavení mít většina škol.

Podle mě je ale mnohem důležitější něco jiného. Ideální škola musí být vstřícná, férová, laskavá a lidská. Musí v ní být učitelé, kteří svou práci dělají srdcem a chtějí své zkušenosti předávat dál. Lidé, kteří dokážou studenty připravit nejen na povolání, ale i na život. A přesně takovou školou podle mě jsme.

A věřím, že jí budeme i za deset let.

A jestli mohu na závěr něco vzkázat našim studentům: až se vyučíte, udělejte si maturitu. A potom si zabalte batoh a vydejte se na stáž do zahraničí. Je vlastně jedno kam. Poznávejte nové země, nové lidi i gastronomii celého světa. Jsou to zkušenosti, které vám už nikdo nikdy nevezme.

Šest týdnů, které žádná učebnice nenahradí

Erasmus+ Alicante



Některé věci se ve školní lavici naučit nedají. A to platí i o sebelepší škole. Můžeme mluvit o gastronomii jiných zemí, učit se cizí jazyky, trénovat odborné dovednosti a vysvětlovat, jak funguje skutečný restaurační provoz někde v cizině.

A pak je ještě jedna možnost. Sbalit kufr, poslat studenta na šest týdnů třeba do Španělska a nechat ho, aby si to všechno vyzkoušel na vlastní kůži.

Právě takovou zkušenost si z Alicante přivezl Vojtěch Pálka ze třídy G3A. A nebylo všechno růžové – snad jen slunce, moře a španělské speciality. První pracovní zkušenost se totiž příliš nepovedla. O to zajímavější je jeho vyprávění o tom, co následovalo.

Šest týdnů v Alicante

Šest týdnů jsem strávil na stáži ve španělském Alicante. Chtěl jsem poznat tamní gastronomii trochu jinak než jako turista, zlepšit se v cizím jazyce a samozřejmě získat nové zkušenosti v kuchyni. A těch zkušeností nakonec bylo možná ještě víc, než jsem před odjezdem čekal.

Přiznávám, že jsem měl před cestou docela obavy. Nová země, noví lidé, neznámé prostředí a především restaurace, ve které budu pracovat. Říkal jsem si, jaké to tam asi bude? A moje obavy se bohužel zpočátku ukázaly jako oprávněné. První pracoviště nebylo v dobrém stavu a zkušenost s ním nebyla taková, jakou jsem si od zahraniční stáže představoval.

Naštěstí jsme restauraci změnili. A najednou bylo všechno jinak. Čerstvé suroviny, hygiena, přístup k práci – a především přístup k nám. Dostali jsme možnost skutečně vařit, zapojit se do provozu a vydávat objednávky. A zjistit, že poskládat je správně a dostat všechno včas k hostům není vždycky tak jednoduché, jak to možná zvenčí vypadá.



A přesně kvůli tomu jsme podle mě do Alicante jeli. Nejen dívat se, jak pracují ostatní, ale sami si to vyzkoušet. Pracovat v jiném prostředí, s jinými lidmi a trochu jiným způsobem, než na jaký jsme zvyklí. Spolu se mnou tam byl i Dan a postupně jsme si vytvořili dobré vztahy s kolegy z restaurace. A asi nejen ty pracovní – někteří z nich se chystají přijet za námi do Prahy.

Stáž ale samozřejmě nebyla jen kuchyně, práce a objednávky. S klukama jsme poznávali Alicante, chodili na výlety a lodí jsme se vydali i na nedaleký ostrov. Šest týdnů je dost dlouhá doba na to, aby člověk přestal být pouhým návštěvníkem a začal alespoň trochu poznávat, jak se v jiné zemi skutečně žije.

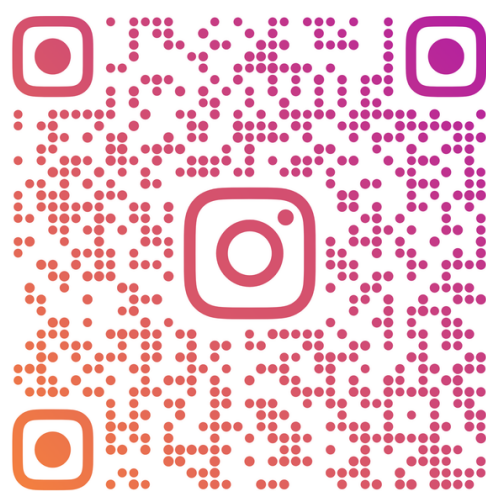
A právě to pro mě bylo možná stejně důležité jako samotná gastronomie. Museli jsme se o sebe postarat, fungovat samostatně a zjistit, že rodiče jsou najednou docela daleko a některé věci za nás prostě nikdo neudělá.

Do Alicante jsme odjížděli hlavně za gastronomií. Nakonec jsme si ale přivezli mnohem víc: nové zkušenosti, větší samostatnost, nové přátele a spoustu vzpomínek.





like
& follow



SSG.UKRB

Stalo se, stane se. Staniž se!

Srdíčka na správném místě

Také letos jsou naši studenti součástí Srdíčkových dnů, tradiční veřejné sbírky organizace Život dětem na pomoc rodinám s vážně nemocnými dětmi. Ve dnech 21.-25. září se tak znovu setkává škola s něčím, co se v žádném z předmětů tak docela naučit nedá: pomáhat druhým. Studenti středních škol a učilišť při Srdíčkových dnech nabízejí veřejnosti drobné sbírkové předměty a získané prostředky pak pomáhají rodinám, které se starají o vážně nemocné děti. Jsme rádi, že u nás U Krbu máme nejen šikovné ruce a chytré hlavy, ale také srdce na správném místě.

Před Krbem? Za krbem? Kolem Krbu!

Naše škola pořádá veřejnou úklidovou akci s názvem Kolem Krbu. A hledá 60 dobrovolníků, kteří se nebojí vzít do rukou pytle a naplnit je vším, co patří do kontejneru, a ne do trávy. Hodinka práce s partou kamarádů a kolegů. A potom odměna. V 17.30 odložíme pytle, rozděláme oheň, dáme si něco dobrého a k tomu opečeme buřty. Rukavice a pytle zajištěny. Dobrou náladu si přineste vlastní. Díky, že se připojíte.

Cukrářský soutěžní tým hledá nové talenty

Staňte se součástí toho nejsladšího školního týmu a přidejte se k těm, kteří se nebojí soutěžit – a vyhrávat. Pod zkušeným vedením instruktorky Moniky Janebové můžete rozvíjet svůj cukrářský talent, naučit se nové věci a reprezentovat naši školu na soutěžích po celé republice. Nestihli jste náborové setkání? Nevadí, ještě není pozdě. Přihlásit se můžete na e-mailu: janebovam@ssgukrbu.cz.

Tentokrát obsluhujeme... krále

Naši studenti jsou zvyklí obsluhovat významné hosty. Tentokrát ale půjdeme ještě o patro výš. Vlastně až na Hrad. V pátek 18. září přijede na oficiální návštěvu České republiky jordánský král Abdalláh II. s královnou Ranijou. Při této příležitosti budou u státní večeře na Pražském hradě obsluhovat také naši studenti pod vedením svých učitelů odborného výcviku. Bílá košile, pevná ruka, upřímný úsměv. A hlavně nic nevylít. Tentokrát totiž obsluhujeme krále. Snad nám pan Hrabal odpustí, že ne anglického.

Chcete být u toho?

Náš magazín není časopisem několika lidí. Je časopisem celé školy.

Máte námět na článek? Chcete něco napsat, nafotit, natočit, nakreslit nebo nám jen říct, o čem bychom podle vás měli psát? Ozvěte se. Studenti i zaměstnanci školy jsou vítáni – a pokud vás práce na magazínu začne bavit, můžete se stát i součástí jeho redakčního týmu. Příspěvky a náměty posílejte na e-mail: bartal@ssgukrbu.cz Těšíme se na spolupráci a na ještě lepší obsah.



Učíme se „TVOŘIT“



Šéfredaktor Leoš Bárta, art director a grafik Zbyněk Metelka, člen redakční rady Ing. Věra Pavlíková, předsedkyně redakční rady Mgr. Kateřina Mrvová, ředitelka školy.

Vydává: Střední škola gastronomie U Krbu, U Krbu 521/45, Praha 10 – Malešice

Vychází: jednou měsíčně až do konce věků. Foto přední strana: archiv Filip Sajler

