

Obsah

ÚVOD	6
1 GASTRONOMIE	9
1.1 HISTORIE POHOSTINSTVÍ.....	9
1.1.1 Původ požitku u stolu.....	10
1.1.2 Starověk	11
1.1.3 Středověk	12
1.1.4 Novověk	13
1.1.5 České pohostinství	14
1.2 MALÉ DĚJINY STOLOVÁNÍ.....	15
2 CHARAKTERISTIKA GASTRONOMICKÝCH STŘEDISEK	17
2.1 VÝROBNÍ STŘEDISKA	17
2.2 ODBYTOVÁ STŘEDISKA	17
2.3 GASTRONOMIE A SOUČASNOST	18
2.3.1 Práce v gastronomické oblasti.....	19
2.3.2 Požadavky na pracovníka v gastronomických službách	19
2.3.3 Pravidla stolování.....	21
2.3.4 Trendy třetího tisíciletí v gastronomii.....	22
3 OBORY GASTRONOMIE	24
3.1 OBOR KUCHARŮ.....	24
3.1.1 Profil absolventa.....	24
3.2 OBOR ČÍŠNÍK	26
3.2.1 Profil absolventa.....	26
3.3 OBOR CUKRÁŘ.....	27
3.3.1 Profil absolventa.....	27
4 PROČ SE DÁL VZDĚLÁVAT?	29
4.1 AKTUÁLNÍ NABÍDKA GASTRONOMICKÝCH KURZŮ	31
V ČESKÉ REPUBLICE	31
4.1.1 Osobnost lektora kurzu	33

4.1.2	Současné požadavky na lektory kurzů	36
4.2	MOŽNOSTI VYUŽITÍ DIDAKTICKÉ TECHNIKY	36
4.2.1	Nejčastěji využívaná technika a metody výuky při kurzech	39
4.3	ZAHRANIČNÍ PRAXE	41
4.4	BUDOUCNOST GASTRONOMICKÝCH OBORŮ	42
5	NÁVRH NOVÉHO KURZU - SPOLEČENSKÉ CHOVÁNÍ.....	43
5.1	NÁPLŇ KURZU	43
5.2	METODY VÝUKY A VHODNÉ DIDAKTICKÉ POMŮCKY	47
5.3	MOŽNOSTI VYUŽITÍ KURZU	47
6	EMPIRICKÁ ČÁST	49
6.1	VÝZKUMNÉ CÍLE	50
6.2	METODY VÝZKUMU	50
6.3	HYPOTÉZY VÝZKUMU	51
6.4	DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ	51
6.4.1	Respondenti	52
6.5	ZPRACOVÁNÍ ZÍSKANÝCH DAT	53
6.6	HODNOCENÍ DOTAZNÍKOVÉHO ŠETŘENÍ.....	56
7	ROZHOVORY SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	
	A MANAGEMENTEM V OBORU GASTRONOME	62
7.1	VÝBĚR RESPONDENTŮ	63
7.2	ANALÝZA ZÍSKANÝCH DAT	65
7.3	HODNOCENÍ A VÝSLEDKY ROZHOVORU	73

7.4 VÝZKUMNÁ ZPRÁVA	74
8 DISKUZE.....	75
ZÁVĚR.....	76
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A INFORMAČNÍCH ZDROJŮ.....	78
SEZNAM PŘÍLOH.....	82

ÚVOD

„Chtěl bych se smát s moudrými a jíst s bohatými“

Samuel Johnson

Téma práce jsem si zvolila, neboť gastronomie se týká každého z nás. Přicházíme s ní denně do kontaktu, všichni se stravujeme různým způsobem, každý z nás v odlišných podmínkách a jiném prostředí. Stravovací zvyklosti populace jsou odlišné, ale zájem odborníků i veřejnosti o kvalitní gastronomický zážitek roste s vývojem naší společnosti.

Jedním z nejhlavnějších důvodů zvolení tématu práce bylo zjištění, že se tímto problémem dle mých informací ještě nikdo nezabýval. Vedení školy projevilo zájem o takové poznatky a také mnoho kolegů ze školy i z oboru gastronomie. Nutné je uvést i ten fakt, že k danému tématu není velké množství odborné literatury, proto jsem čerpala v mnoha případech z internetových zdrojů, kde původ získaných informací uvádím v textu i v seznamu použité literatury.

Média nám neustále poskytují nové informace v tomto oboru, stačí se podívat do kteréhokoliv časopisu, do výlohy obchodu s potravinami nebo do televizního programu, kde je minimálně jeden kulinářský pořad denně. Ve světě existují dokonce specializované televizní kanály o vaření, které lze s rozvojem komunikačních technologií sledovat i u nás. Všude se nabízejí zajímavosti z gastronomie. Většina žen hospodyněk, ale i mužů pak s oblibou zkouší nové recepty, které je obklopují ze všech stran cestou do zaměstnání i ve volném čase. Dalšími důvody zvolení právě tohoto tématu je velmi špatné uplatnění čerstvých absolventů v oboru, neboť zaměstnavatelé tvrdí, že jim chybí praxe, mají sice výuční list nebo maturitní zkoušku, ale neovládají nové trendy v gastronomii i hotelnictví a také mívají často strach pracovat samostatně. Pak často dochází k tomu, že čerství absolventi gastronomických škol nalézají mnohdy uplatnění ve zcela jiném odvětví a vystudovaný obor úplně opustí. Přicházím do každodenního kontaktu s vedoucími pracovníky nejprestižnějších hotelů a restaurací a jejich zájem je zaměstnat člověka, který umí také něco navíc – v oboru kuchař například vykrajovat ovoce a zeleninu tzv. carving, dále pak speciality italské kuchyně apod. Tím je absolvent pro potenciálního zaměstnavatele zajímavý, umí něco víc, než ostatní a může proto podnik více obohatit, nalákat nové klienty, být tak velkým

přínosem pro majitele i jeho provozovnu, podílet se na maximalizaci zisku, jež je stěžejní pro všechny vlastníky gastronomických středisek.

První kapitola diplomové práce nastiňuje teoretická východiska oboru gastronomie, zmiňuje se o historii pohostinství a dále pak mapuje dějiny pohostinství, které sahají až do starověku. Druhá kapitola charakterizuje již konkrétní pravidla v gastronomii, popisuje pracovníky této oblasti a zabývá se také nejnovějšími trendy v oboru. Třetí kapitola je zaměřena na konkrétní obory, jež gastronomická oblast nabízí a ke každému z nich je uveden také profil absolventa. Kapitola čtvrtá se zamýšlí a poukazuje na skutečnosti z jakých důvodů a proč je nezbytné dále se vzdělávat. Uvádí seznam s odkazy na jednotlivé kurzy, kde mohou zájemci získat potřebné informace týkající se obsahu a nabídek dalšího vzdělávání. Kapitola vymezuje osobnost školitele kurzu, jednotlivé požadavky na jeho schopnosti i vlastnosti a konkretizuje vhodnost využití vhodných didaktických pomůcek. Poslední kapitola teoretické části práce navrhuje novou možnost kurzu, který na trhu chybí. Kurz je jednoduše a kompletně popsán včetně jeho obsahu a didaktických pomůcek. Využití může nalézt u učitelů odborných předmětů na gastronomických školách.

Empirická část předkládané práce se zaměřuje na dotazníkové šetření, které bylo prováděno mezi žáky při kurzech nebo po bezprostředním absolvování kurzu. Snaží se zhodnotit jejich spokojenost, zájem o obsah i možnosti dalšího využití ve svém budoucím oboru. Další část výzkumu se naopak zajímá a názor managementu a sociálních partnerů jednotlivých pracovišť. Výzkum je prováděn pomocí polostandardizovaného rozhovoru a pro práci mají zpracované výsledky jistě nemalý význam.

Cílem práce je zmapovat kurzy týkající se gastronomie, jejich obsah, náplň a zejména pak následnou využitelnost v praxi. Hlavním úkolem práce je provést výzkum, zda žáci, ale také absolventi jednotlivých škol mají skutečně po absolvování kurzu a získání certifikátu nebo osvědčení větší šanci nalézt kvalitní pozici v oboru kuchař, cukrář a číšník. Poslední dobou se nabídka těchto kurzů a školení velmi rozšířila a nabízí se také pro veřejnost. Tento trend je určitě správný, protože mnoho lidí má vaření, pečení a přípravu slavnostních stolů pro různé příležitosti jako svůj koníček a jistě tuto možnost sebevzdělávání uvítají.

Několika kurzů jsem se osobně zúčastnila a zároveň jsem je absolvovala, a proto se domnívám, že práce nalezne jistě využití pro učitele odborného výcviku, učitele odborných předmětů i širokou veřejnost, která se zajímá o gastronomii, nové trendy, kulinářské zážitky a ukáže jim směr, kterým by se měli vydat, pokud by nějaký kurz chtěli absolvovat.

1 GASTRONOMIE

Gastronomie (dle Wikipedia [on-line], 2009) je v širším pojetí nauka o vztahu kultury a potravy, v užším pojetí jde vlastně o kuchařské nebo kulinářské umění neboli gastronomie je věda o žaludku. V širším smyslu nikoli navíc nejde jen o umění přípravy jídel (vaření), nýbrž i o jejich konzumaci. Je to v podstatě součást sektoru služeb. Gastronomickým cílem je učinit z přípravy a konzumace jídla akt kultivovaný a povýšit tím požívajícího člověka na ušlechtilou bytost, pozvednout jej z úrovně animálního stroje na zažívání. Cílem kuchařského řemesla podle Gustava Salače (2001, s. 117) je „... *připravit pokrm tak, aby zasýtil na prvním místě ducha konzumentů*“.

Proto základní složky kuchařského řemesla jsou (Wikipedia [on-line], 2009):

- kultivace chuti pokrmu;
- kultivace vzhledu pokrmu;
- kultivace vůně pokrmu;
- kultivace prostředí, v němž je pokrm podáván;
- kultivace ideového podtextu pokrmu.

Jak uvádí (Salač, 2001, s. 117) **Gastronomická pravidla** jsou shrnutím mezinárodních poznatků, pravidel a zkušeností z oblasti stravování, sestavování jídelních a nápojových lístků, menu při pořádání slavnostních hostin a technologických přípravách jednotlivých pokrmů. Moderní gastronomie respektuje pravidla zdravé výživy, především z hlediska energetické a biologické hodnoty servírovaných pokrmů a nápojů.

1.1 HISTORIE POHOSTINSTVÍ

Jak píše ve své publikaci autor učebnice stolničení (Salač, 2001, s. 13) „... *pohostinnost je jedna ze základních vlastností člověka*“. Úroveň pohostinství je úměrná úrovni společnosti a jejímu rozvoji. Původně znamenala pohostinnost poskytnutí přístřeší a občerstvení poutníkovi zdarma, později se tato činnost stala obchodním podnikáním. V současnosti představuje veřejné stravování a hotelnictví významnou součást hospodářství všech vyspělých států.

Historie pohostinství je popsána na webových stránkách, které se zaměřují na pivovary (Pivovary [on-line], 2008): „*Hospoda, hostinec, pohostinství, šenk, krčma, knajpa, putyka apod.*

Restaurace je původně latinské slovo znamenající znovuoobnovení či uvedení do původního stavu“. Pohostinství je tedy velmi dlouho užívaným pojmem pro kterékoliv odbytové, ubytovací či výrobní středisko.

1.1.1 Původ požitku u stolu

Jméno Brillat – Savarina (1755-1826) „*Je známo především z názvů restaurací, o tuto popularitu se zasloužil svou klasickou knihou, která na dlouhou dobu ovlivnila názory na kuchařské umění a inspirovala další rozvoj evropské gastronomie.*“ (Monselet, 1994, úvodní slovo).

„Stolování ve smyslu, který tomuto slovu přikládáme, počalo v druhém věku lidského pokolení, totiž v okamžiku, kdy se lidstvo přestalo živit plody. Přípravy a rozdělování masa podmiňovaly shromáždění rodiny, kdy hlava rodiny rozdělovala mezi členy výtěžek honby a později odrostlé děti prokazovaly navzájem touž službu zestárlým rodičům. Tato shromáždění, omezená zprvu na nejbližší příbuzné, rozšířila se pomalu na sousedstvo i známé.“ (Savarin, 1994, s. 145).

„Později, když lidské pokolení se více rozmohlo, zasedl i unavený poutník k těmto prostým hodům a vyprávěl, co se děje v odlehlých krajích. Tak se zrodila pohostinnost se svými známými, posvátnými právy dodržovanými u všech národů, neboť není snad divocha, jenž by si nevážil života toho, s nímž se rozhodl sdílet chléb i sůl.“ (Savarin, 1994, s. 145).

„Při jídle vzaly nutně svůj původ a zdokonalily se řeči, buď že tato příležitost shromažďovat se stávala se pravidelnou, nebo že klidný okamžik při jídle a po něm naladuje přirozeně k sdílnosti a hovorům.“ (Savarin, 1994, s. 146).

O nápojích Savarin (1994) uvádí „... *nápojem rozumíme každou tekutinou, jež se dá smísit s naší potravou. Voda zdá se být nejpřirozenějším nápojem, nachází se všude, kde jsou zvířata, u dospělých nahrazuje mléko a je nám potřebná jako vzduch.*“ (Savarin, 1994, s. 114).

Hostinské charakterizuje Savarin (1994) „... *hostinským - restaurátérem jmenujeme osobu, zaměstnávající se tím, že podává obecenstvu hotové hostiny v oddělených dávkách za pevně stanovené ceny dle libosti hostovy. Jeho dům nazývá se hostinec, kdo jej řídí pak hostinský. Výpočet jídel s udáním jejich ceny jmenujeme prostě jídelním listkem.*

Z těch, kteří přicházejí ve velkém množství do hostinců, jen málokdo si uvědomí, že původce těchto restaurantů musil být duchaplný člověk a hluboce myslící pozorovatel.“ (Savarin, 1994, s. 244).

1.1.2 Starověk

Jak uvádí (Salač, 2001, s. 13) upraveno: nejstarší dochované záznamy ze starověku pocházejí z Palestiny a z Babylonu. Podle nich bylo zpočátku poskytováno pohostinství zdarma jako povinnost. Postupně vznikaly prosté noclehárny a výčepy vína pro chudší cestující, bohatší lidé cestovali s vlastními prostředky. V té době se již vyráběla také pálenka z datlí a pivo. Nápoje se uchovávaly v hliněných nádobách a podávaly většinou v kovových pohárech. Pokrmy se podávaly na mísách a jedlo se rukama. V době největšího rozvoje Egypta vznikala první zábavní střediska v přístavech, kde panoval čilý obchodní ruch. Byly známy čtyři druhy piva a dva druhy vína (Salač, 2001, s. 13).

Řecko se stalo významným především pořádáním národních her a slavností, předchůdců dnešních olympijských her. Rozvíjením obchodu sílil cestovní ruch, mnoho lidí cestovalo služebně, ale i za zábavou nebo z náboženských důvodů. Vznikal proto nový typ pohostinských domů, kde byla cestujícím mimo běžných služeb poskytována možnost zábavy. V té době také vznikaly první herny. Hostinská činnost byla povolena každému, ale již tehdy vznikala různá omezení hostinské činnosti (stanovení zavírací doby, zákaz čepování vína v určitých dnech, používání odměrek atd.). Úroveň stolování se příliš neměnila, při hostinách se po jídle nabízela mísa s vodou na omytí prstů (Salač, 2001, s. 13).

Za vlády Římanů došlo k podstatnému kvalitativnímu zlepšení cestovního ruchu stavbou silnic a zavedením pošty. V místech přepřahání koní vznikaly hostince pro chudší cestující, ale také honosné domy s koupelnami a vysokou úrovní služeb. Cestovní ruch se rozšířil o rekreační pobyty u moře (Salač, 2001, s. 13).

Ve městech vznikala poměrně široká síť hostinců, honosných domů pro bohaté s bazény a koupelnami, obchodů s vínem, u kterých byly výčepy a tzv. taverny, kde se také nabízely teplé nápoje. Používalo se sklo a porcelán, dovážené z Orientu. Úroveň stolničení i stolování se postupně zlepšovala. Začaly se kromě nožů a lžic používat také ubrousky a párátko z husích brků.

Jméno Římana Luciola se stalo pojmem pro přepychové až marnotratné hodování (Salač, 2001, s. 13).

Pohostinské podniky již měly svá jména a vývěsní štíty. Postupně bylo zavedeno placení daní, zákony proti opilství a rvačkám i zákaz některých her. Bylo známo až osmdesát různých značek domácího i dováženého vína, objevilo se také aromatické víno dochucované medem a bylinkami (Salač, 2001, s. 13).

1.1.3 Středověk

Středověké pohostinství se zpočátku vyznačovalo nízkou úrovní, především na venkově. Cestování bylo nevolnictvím velmi omezené, chudí lidé mohli cestovat pouze z náboženských pohnutek. Až do konce 13. století zřizovala církev po kláštorech pro věřící noclehárny s možností jednoduchého stravování. Platilo se naturáliemi nebo prací pro klášter (Salač, 2001, s. 14).

Většina venkovských hostinců měla prosté zařízení. Byla to zpravidla jedna velká místnost, ve které se vařilo, jedlo a po nastlání slámou i spalo. Cestující většinou používali své vybavení. Hostince byly v té době jediným společenským a informačním centrem prostých lidí. Venkovští krčmáři byli považováni za méněcenné lidi a přílišnou důvěru nepožívali (Salač, 2001, s. 14).

Městské hostince byly větší a honosnější, dělily se na panské, střední a zájezdní a podle toho také měly rozdílné ceny. Hostinským se mohl stát každý, kdo složil slib. Ten zavazoval k placení daní, dodržování pořádku a zavírací doby, přípravě dobrých jídel, dodržování měr, vah, cen apod. Vznikaly také radniční sklípky, většinou u městských skladů vína a piva (Salač, 2001, s. 14).

Ubytování bylo počátkem středověku na nízké úrovni i ve městech. Většinou se spalo ve velkých místnostech na zemi a teprve koncem tohoto období se v dražších hostincích zřizovaly menší místnosti s postelemi. V laciných hostincích se hosté myli na dvoře v kádi s vodou. Pokrmy se připravovaly na otevřených ohništích, později v pecích a různých nádobách. V 15. století se začaly používat ubrusy, v 17. století také příbory. Sklo a porcelán používaly jen nejbohatší vrstvy. Poměrně vysoká úroveň pohostinství byla ve šlechtických sídlech, kde také vznikala určitá pravidla stolničení a stolování. Pořádaly se velké hostiny spojené s kulturními a zábavními pořady. V kuchyních pracovali školení kuchaři a u tabulí číšníci.

Způsoby obsluhy se začaly rozlišovat podle jednotlivých zemí (Salač, 2001, s. 13).

Potřeba hostinců a ubytování vznikla teprve rozvojem cestování a přepravováním zboží. Zákazníky hostinců byli zejména cestující a dopravci (formani).

1.1.4 Novověk

Teprve v novověku začal rozvoj cestovního ruchu s odpočinkem cestujících, začal se rozvíjet cestovní ruch jako součást hospodářství a střediskům cestovního ruchu byla věnována velká pozornost v souvislosti s možnou ekonomickou prosperitou.

Jak uvádí (Salač, 2001, s. 14) novověk se vyznačuje rychlým rozvojem průmyslu a cestovního ruchu včetně zámořského. Vedle velkých hotelů se zábavními středisky zůstávají i nadále významnou součástí pohostinství ve městech i na venkově. Jejich úroveň se postupně zlepšuje, především po hygienické stránce. Potřeba společenského styku i zábavy, dostatek peněz a touha po poznání daly podnět ke vzniku středisek zcela nového typu, jako jsou kavárny, cukrárny, bary, vinárny, herny, restaurace, specializované jídelny, samoobsluhy a výletní restaurace. Rozvíjí se také pohostinství v dopravních prostředcích, zpočátku ve vlacích a na lodích, později také v letadlech a autobusech. Cestování automobily dalo vzniknout rozsáhlé síti motelů, motorestů a různých druhů obchodních středisek, především v blízkosti dálnic a hlavních silnic. Pohostinství a hotelnictví se postupně řadí mezi významné obory ve všech vyspělých státech, zejména po druhé světové válce. Cestování za poznáním se stalo potřebou všech společenských vrstev. Pro méně majetné proto vznikají cenově přístupnější ubytovny a noclehárny, které poskytují pouze ty nezákladnější služby (Salač, 2001, s. 14).

Hospodářský a technický rozvoj vyspělých států vyžaduje i umožňuje vznik velkých, dobře organizovaných a mechanizovaných celků, ve kterých je centrem zájmu spokojenost hostů i zaměstnanců. K tomu slouží využívání moderních výkonných strojů, polotovarů, mražených výrobků, prodejních automatů a jednoobrátkového inventáře, zavádění výpočetní techniky, rozšiřování různých stupňů samoobsluhy ve stravovacích střediscích a ulehčování práce kuchařům i číšníkům používáním pomocných zařízení vysoké úrovně a výkonnosti. Neméně důležitá je ve veřejném stravování i zvyšující se péče o životní prostředí, kam patří omezování hluku a kouření, používání nezávadných surovin a vytváření co nejdokonalějších podmínek pro hosty i zaměstnance (Salač, 2001, s. 14).

1.1.5 České pohostinství

Kuchařské umění získávalo svůj zvuk a respekt v domácnostech rakouských, německých i ruských bohatších vrstev, kde pracovaly jako kuchařky ženy z Čech. Pomohly tím rozvoji zejména rakouské a německé kuchyně, které si dodnes přivlastňují mnoho pokrmů české kuchyně a považují je za své regionální speciality (jablečný závin, kynuté a bramborové knedlíky, povídkové taštičky, úprava vnitřností ze zvěřiny). Jak uvádí (Salač, 2001, s. 14 - 15) tradice českého pohostinství začala formálně v roce 1918 rozdělením Rakouska. Naše pohostinství patřilo a stále patří mezi nejvyspělejší na světě, i když v každém období bylo mnoho příležitostí ke zlepšování.

Období po první světové válce znamenalo rychlý rozvoj soukromého podnikání. Praha se stala významným středoevropským městem, naše národní kuchyně a dobré pivo slavily mezinárodní úspěchy. Čilý společenský život kvetl nejen v kavárnách, ale i hospodách, hospůdkách a výletních restauracích, hojně navštěvované byly také noční bary, varieté a kabarety.

Pracovní podmínky kuchařů, číšníků i ostatních zaměstnanců v pohostinství nebyly lehké, mnoho našich odborníků odcházelo za prací do zahraničí, někteří nastálo, jiní sezónně. Při této příležitosti je nutné podotknout, že podobný osud potkával i naše kuchaře a číšníky z různých důvodů až do současnosti.

Významné místo v českém pohostinství zaujalo hned po získání samostatnosti lázeňství. V Čechách a na Moravě byly vedle starých lázeňských objektů vybudovány nové, sloužící také ke společenským a zábavním účelům. Lázeňská města jako Karlovy Vary, Mariánské Lázně, Poděbrady a Luhačovice se stala významnými mezinárodními centry s vysokou úrovní komplexní péče o hosty (Salač, 2001, s. 15).

Druhá světová válka a následné zásadní politické změny znamenaly pro naše pohostinství dlouhodobou krizi. S výjimkou let 1945 až 1948 patřilo pohostinství mezi uměle plánovitě tlumené obory. Likvidace soukromého podnikání a řízení státem vedly v prvních letech socialismu k velkému omezení počtu provozoven. Relativním kladem socialistického řízení byly poměrně nízké ceny. Ty však měly za následek neúměrné zvýšení poptávky po všech druzích našich služeb a to mělo spolu s nízkými platy zaměstnanců rozhodující vliv na následnou, dlouhodobou a těžko řešitelnou krizi v celém oboru. Organizace socialistického pohostinství prošla řadou změn.

V posledním období bylo pohostinství rozděleno do několika gigantických celků, z nichž nejvýznamnější byly interhotely se sítí velkých provozoven pro zahraniční hosty, restaurace a jídelny, mající své provozovny ve městech, a družstevní podnik Jednota, do jehož sféry patřilo pohostinství na venkově. Úroveň služeb jednotlivých zařízení však byla i přes centrální řízení záležitostí iniciativních a obětavých pracovníků oboru. Ti dokázali navzdory všem překážkám politického, technického, ekonomického i administrativního charakteru udržovat alespoň v nově budovaných provozovnách špičkovou úroveň a zachovat tak kousek naděje v srdcích odborníků a kultivovaných hostů na návrat k tradičnímu českému pohostinství (Salač, 2001, s. 15).

K udržení úrovně českého pohostinství přispívalo do jisté míry také odborné školství a různé odborné soutěže mladých i dospělých pracovníků. Naše účast na mezinárodních akcích znamenala zpravidla úspěch stejně jako světoznámá výstava Gastroprag (Salač, 2001, s. 15).

Z učebnice stolničení je patrné, že pohostinství u nás i ve světě prošlo dlouhým vývojem. Dnes, kdy se nacházíme na počátku třetího tisíciletí je rozvoj cestovního ruchu na svém vrcholu a my proto musíme svým klientům nabídnout co nejkvalitnější služby. Konkurence je veliká a nelze se spoléhat na samozřejmou návštěvu hostů, neboť mají na výběr mnoho provozoven a zvolí tu, která nabídne něco netradičního, zajímavého.

1.2 MALÉ DĚJINY STOLOVÁNÍ

Jak uvádí Tapper (1992) „*Ve starém Egyptě byly slavnostní hostiny ve dvoře faraómů zcela běžné. Podávalo se při nich mnoho chodů s rozličnými druhy masa, pečivo, ovoce a nápoje a dbalo se přísně na to, aby se nápoje hodily k jídlu. Existovala dokonce i hudba k jídlu: hudebníci bavili hosty svou hrou. U starých Řeků se později stolovalo poněkud skromněji. Dále pak Římané byli zvyklí jíst vleže, při jídle používali lžičky a prsty.*“ (Tapper, 1992, s. 9).

„*Ve středověku sice znali nůž, jímž se maso krájelo a jídlo případně vkládalo do úst, ale chyběly talíře. Připravované pokrmy se dokonce ještě za časů Karla Velikého (747 – 814) pokládaly do prohlubní na stole, z nichž se pak jedlo. Koncem středověku si už lidé před jídlem a po něm myli ruce a jedli z mís, přičemž se v lepších kruzích používal jen palec, ukazováček a prostředníček. Vidličky, jimiž se jedlo, se v Evropě začaly používat poprvé na počátku 16. století na italském dvoře.*“

V 19. století a na počátku 20. století se dosavadní kultura stolování dále zjemňovala, což se projevilo ve výzdobě vzácného nádobí a stolního stříbra, jakož i v rafinovaném kuchařském umění.“ (Tapper, 1992, s. 9).

„Po 2. světové válce se kultura stolování „zamerikanizovala“, mnoho pravidel zaniklo, všechno bylo náhle volnější a svobodnější. Kultura stolování je vždy odrazem ducha doby. Mění se od epochy k epoše, nachází – jako umění vždy jiný výraz. Každé období si vytvořilo charakteristické formy, vlastní styl.“ (Tapper, 1992, s. 8 – 9).

Mnoho poznatků z dějin stolování i vaření platí stále a některé z tradic se dodržují dodnes. Například některé pokrmy konzumujeme pouze vidličkou a k servisu vybraných specialit používáme netradiční a kvalitní inventář.

2 CHARAKTERISTIKA GASTRONOMICKÝCH STŘEDISEK

Práce v gastronomických střediscích je činností zvláštního charakteru. Zákazník je hostem, obsluhující hostitelem. Kuchař hraje svou důležitou roli, neboť je to on, kdo má uspokojit přání hosta především, vystihnout jeho náladu, zařadit do menu oblíbené suroviny a nápoje při veškeré činnosti ve výrobních i odbytových střediscích je nezbytná kooperace číšníka i pracovníka výroby.

Bedrnová (1997, s. 7) nastiňuje, že nejen v gastronomii, ale ve všech službách je nutné zaměření na širokou škálu zákazníků, které je třeba získat a dlouhodobě udržet.

2.1 VÝROBNÍ STŘEDISKA

Výrobní střediska v provozovnách gastronomie se rozdělují takto:

- teplá kuchyně;
- studená kuchyně;
- cukrárna;
- přípravná masa, zeleniny;
- různé druhy skladů.

Ve výrobních střediscích všech typů provádějí praxi a odborný výcvik žáci oboru kuchař, cukrář a gastronom. Pracovníci ve výrobním středisku musí dodržovat pravidla bezpečnosti práce a veškeré hygienické předpisy. Práce ve výše uvedených střediscích je velmi fyzicky náročná a často se pracuje v rozdílných teplotách. U žáků proto musí být pravidelně kontrolována jejich pracovní obuv, ochranné pracovní pomůcky – čepice, dlouhé rukávy u rondonu (kuchařské blůzy) apod. Důležitý je také pitný režim žáků, který by měl být učitelem odborného výcviku sledován (Bedrnová, 1997).

2.2 ODBYTOVÁ STŘEDISKA

Pracovníci v odbytovém středisku musí dbát o svůj zevnějšek, osobní hygienu a také dodržovat pravidla bezpečnosti práce.

Odbytová střediska dělíme na:

- bar, vinárna, kavárna;
- restaurace, jídelna;

- společenskozábavní střediska – salaš, koliba, diskotéka, herna apod.

Ve své publikaci *Práce číšníka u stolu hosta* popisuje autor odbytová střediska (Srkalá, 1987, s. 57) takto: v odbytovém středisku může číšník dohotovit pokrm před zraky hostů. Různé přípravy a dokončování úpravy jídel jsou praktikovány několik desítek let a to zejména v zemích s gastronomickou tradicí jako jsou například: Francie, Švýcarsko, Itálie, Japonsko. Dříve to byla atrakce večírku nebo slavnostní hostiny, později součást složité obsluhy.

Řadíme sem například:

- flambování masa a palačinek;
- ochucování omáček a polévek;
- dokončování složitých předkrmových salátů;
- vykošťování ryb a drůbeže;
- míchání nápojů apod.

2.3 GASTRONOMIE A SOUČASNOST

V současné době jsou gastronomické služby, které jednotlivé provozovny nabízejí na slušné úrovni. Zda je to způsobeno velkou konkurencí v oboru nebo odborností pracovníků nevíme, ale ze své praxe mohu potvrdit, že tomu tak je. Zákazníci chtějí originalitu, jdou se do restaurace pobavit a zažít nevšední kulinářský zážitek, poznat něco zcela nového.

Po revoluci, kdy se otevřel také trh se surovinami, se nabídka značně rozšířila, a proto je i naše gastronomie na svém vrcholu. Nejen luxusní restaurace, mezinárodní hotely a centra měst nabízejí kulinářské zážitky dle ročního období, moderních trendů apod.

Odborníci, kteří podnikají v oboru, využívají možnosti trhu u nás i ve světě, je naprosto běžnou praxí, že kuchaři jezdí do Francie pro čerstvé ryby a plody moře, cukráři do Belgie pro kvalitní čokoládu a číšníci na veletrzích nakupují nejkvalitnější sklo a porcelán. Je praktické a velmi vhodné, aby si kuchař sám vybral materiál, se kterým bude pracovat. Každý zaměstnavatel toto zatím neumožňuje, ale ve výběrových restauracích je to zcela běžné. Když zavzpomínáme na své dětství, tak budou jistě všichni souhlasit, že maminky vařily velmi podobně. Svíčková na smetaně, rajská omáčka, francouzské brambory, rizoto z vepřového masa, guláš, ovocné knedlíky apod.

Připravovaly pokrmy ze surovin, které byly na trhu, nebo z plodin, co vypěstovaly. Exotické ovoce bylo pouze o Vánocích, proto se snažily, jak mohly. Většina českých domácností vařila velmi podobně. Současná situace je zcela odlišná. Veškeré suroviny počínaje plody moře po lahůdkovou zeleninu jsou v supermarketech dostupné stále i v neděli večer. Mnoho žen se snaží vařit zdravěji a brání se tomu, aby děti byly obézní. Je to ale také otázkou finančních možností každé rodiny.

2.3.1 Práce v gastronomické oblasti

Bedrnová (1997) ve své publikaci *Psychologie obsluhy a služeb pro střední odborná učiliště* uvádí, že v gastronomii, více nežli v jiných profesích a oblastech činnosti vystupuje do popředí „... *nezbytnost každodenního kontaktu s druhým člověkem v roli zákazníka.*“ (Bedrnová, 1997, s. 14).

Na jedné straně se u pracovníků v gastronomii předpokládá dobrá znalost sebe sama a také schopnost ovládnout své emoce a citová hnutí a na straně druhé se od nich vyžaduje způsobilost dobře odhadnout zákazníka. Mezi požadavky na pracovníky ve výrobních a odbytových střediscích patří zejména velká míra sociální citlivosti a taktu a samozřejmostí je také slušné chování. Neopomenutelná jsou také specifika pracovní doby, která musí co nejvíce odpovídat zvyklostem a možnostem lidí, kteří pro dané služby přicházejí. Na zaměstnance jsou kladeny vysoké časové nároky jak v rámci jednoho dne, tak i v rámci týdne, měsíce či roku (Bedrnová, 1997, s. 15).

Podle Bedrnové „*Práce v obsluze a službách vyžaduje perfektní zvládnutí široké mnohostrannosti její odborné stránky, které bývá obtížné hlavně proto, že se vykonává na očích veřejnosti.*“ (Bedrnová, 1997, s. 16).

2.3.2 Požadavky na pracovníka v gastronomických službách

Podle Beránka „*Přichází poskytovatel služeb (pracovník) po celou pracovní dobu do kontaktu s hostem a tyto kontakty jsou důležité pro jejich motivaci a uspokojení potřeb. Většina pracovníků chce mít pocit, že jsou úspěšní ve své práci a chtějí proto poskytnout hostům odpovídající služby.*“ (Beránek, 1996, s. 35).

Bedrnová (1997) uvádí požadavky na pracovníky ve službách (upraveno):

Pro odpovídající **zdravotní způsobilost** je důležitá:

- dobrá fyzická kondice, neboť práce je zde vykonávána většinou ve stoje a v chůzi, časté je rovněž nošení těžkých břemen;
- pohybová obratnost a zručnost, která se týká pohybů celého těla i pohybů rukou a prstů;
- zvýšená pozornost věnovaná čistotě a hygieně vlastního těla i nošených oděvů;
- přiměřená úprava zevnějšku, je třeba vhodně volit účes, líčení, celkový charakter oblečení;
- velmi dobrý zdravotní stav doložený zdravotním průkazem.

Psychická způsobilost záleží pak na řadě schopností a vlastností osobnosti každého pracovníka, k nimž patří:

- alespoň průměrné, smyslové a rozumové schopnosti, velmi dobré organizační schopnosti, které člověku pomáhají zvládnout prostorové a časové uspořádání vlastní práce;
- citlivost a vnímavost vůči prostředí a lidem, usnadňující pochopení momentální situace a porozumění lidským přáním a potřebám;
- komunikační dovednosti – schopnost domluvit se s hosty a současně jim umět i naslouchat;
- vyšší míra odolnosti vůči neuropsychické zátěži, která je důležitá zejména vzhledem k vysoké četnosti kontaktů s lidmi;
- ochota dělat svou práci kvalitně a spolehlivě, pokud možno nedělat chyby a minimalizovat případná rizika;
- schopnost a ochota pracovat na sobě a stále se rozvíjet.

Morální způsobilost neboli morální profil pracovníka je rovněž velmi důležitou stránkou jeho celkové pracovní způsobilosti. Zahrnuje celou řadu velmi obtížně zjištělných, pro výkon práce však nezbytných charakteristik, jako jsou:

- spolehlivost ve vztahu k výkonu práce;
- poctivost ve vztahu k penězům a dalším svěřeným hodnotám;
- mlčenlivost, pokud jde o problémy podniku a zákazníků;
- dobrá pracovní morálka;
- ochota k pomoci a spolupráci ve vztahu k lidem na pracovišti.

Z výše uvedených požadavků dle Bedrnové je patrné, že předpoklady pracovníka v gastronomii nejsou jednou provždy dány, ale postupně se vyvíjejí. Jak se budou tyto předpoklady vyvíjet, závisí jednak na vnějších podmínkách, ale také na konkrétním člověku (Bedrnová, 1997, s. 18 – 19).

2.3.3 Pravidla stolování

Jak uvádí autorka ve své publikaci Společenská etiketa, obchodní a diplomatický protokol (Gullová 2004, s. 133-136) „*Pravidla stolování, tedy způsob chování u stolu a při jídle, se vyvíjela spolu s ostatními zásadami etikety. Ovlivňována byla mimo jiné také rozvojem kuchařského umění, nástupem techniky do zařízení kuchyní a rozvojem stolního náčiní. Základní zásady stolování však zůstávají dlouhodobě neměnné.*“

Gullová (2004) upraveno:

- **úprava stolu** – přispívá k navození příjemného prostředí, nejdůležitější je správně připravený stůl. Naprostou samozřejmostí je čistota a pořádek, stůl má odpovídat charakteru prostření a musí zapadat do interiéru místnosti a signalizovat harmonický celek;
- **prostírání** – příbory klademe od vnější strany do vnitřní, tedy blíže k talíři, v tom pořadí, v jakém je budeme pro jednotlivé chody používat. Nalevo od talíře se umísťuje talířek s pečivem, napravo od talíře pak sklenice v pořadí, v jakém se nápoje nalévají. Vizitka se jménem hosta se klade před talíř, menu pokládáme na levou stranu;
- **chování u stolu** – u stolu bychom měli sedět zpříma, neopírat se zády o opěradlo, lokty o stůl a nekřížit nohy. Ženy si odloží kabelku na klín nebo ji zavěsí na opěradlo za sebe. Po usazení volně rozložíme připravený látkový ubrousek na kolena. Pokrmy nekonzumujeme příliš rychle, nabíráme malá sousta.

Pro styk se zahraničními hosty platí tyto poznatky (Gullová, 2004, s. 136):

- cizinci rádi poznávají naši národní kuchyni i tradiční nápoje;
- patříme k pohostinným národům, při jednáních nabízíme menší pohoštění a své partnery zveme na společenské akce;
- některé prvky naší gastronomie však řadě cizinců nevyhovují;
- způsob objednávání i příprava pokrmů a stolování cizinců se někdy liší od našeho způsobu;
- většina cizinců ocení dobrou organizaci pracovní schůzky či společenského podniku.

Zahraniční klientela patří mezi nejnáročnější zákazníky, očekávají jazykovou vybavenost pracovníků a dále pak znalost jejich zvyklostí.

Předpokládá se, že pokud budou v podniku a nabízenými službami spokojeni, tak doporučí provozovnu dalším zákazníkům a to je pro majitele nejlepší reklama.

2.3.4 Trendy třetího tisíciletí v gastronomii

Mezi největší zajímavosti patří jistě nabídka surovin na našem trhu, která je tak široká, že nechybí žádná surovina, která je dostupná jinde ve světě. Novinky lze sledovat na internetu, kde stránky jednotlivých gastronomických zařízení lákají zákazníky na nové chutě i produkty svých kuchyní. Média nabízí také stále nové poznatky ze světa pokrmů i nápojů a jejich nabídka je skutečně široká.

Na webových stránkách Asociace kuchařů a cukrářů České republiky je možné sledovat a účastnit se nejrůznějších akcí, které souvisí s moderní gastronomií. Každým rokem dochází k volbě „Kuchař roku“ a asociace pořádá nejrůznější semináře a kurzy, kde jsou účastníci seznamováni s novinkami z gastronomického světa.

Webové stránky asociace kuchařů a cukrářů (Akc [on-line], 2009) upraveno: na našem trhu se objevují stále zajímavé a netradiční suroviny k vaření, moderní trendy v prostírání i servis pokrmů a nápojů je na velmi vysoké úrovni. Každý podnik se snaží nabídnout zákazníkům nějakou zajímavost, malý dárek, pozornost, prostě cokoli, aby zákazník našel cestu zpět.

Nové trendy v oboru gastronomie závisí také na vývoji společnosti. Potřeby zákazníků jsou pečlivě sledovány se snahou uspokojit jejich chutě.

Rozšiřuje se proto nabídka pokrmů a nápojů, používají se dotazníky spokojenosti hostů, které jsou umístěny na viditelném místě v provozovně a pečlivě majiteli restaurací následně vyhodnocovány. Každý pracovník v gastronomii se musí neustále vzdělávat, pokud chce na trhu uspět, sledovat nové trendy a potřeby klientů je nutností.

Ze zahraničních kuchyní i televizních pořadů do České republiky pronikají i novinky z oboru gastronomie, které nesou cizojazyčné názvy.

Patří sem například: (Gastroslovník [on-line], 2009) upraveno:

- **amuse bouche** velmi malá porce pokrmu, která se servíruje ihned při příchodu hostů, jejím úkolem je povzbudit chuťové pohárky a nalákat hosta k výběru z jídelního lístku, dále také zpřijemňuje čekání hosta na další chody;
- **bio food** tyto pokrmy upřednostní zákazníci, kteří pečují o své zdraví;

- **convenience food** jsou to polotovary, které jsou připravovány velmi pohodlně, neboť jejich příprava vyžaduje minimální čas;
- **ethno food** pokrmy připravené zdravě, zde jsou použity zejména regionální a domácí suroviny, které jsou v dané oblasti k dispozici např. z Mexika a Asie;
- **wellness food** zde se zohledňuje zdravý přístup ke stravování, dochází zde ke spojení fyzického i duševního zdraví, nezbytné je vyvážené množství základních živin;
- **finger food** pokrmy mezi prsty, mohou být slané, sladké, nepoužívá se příbor;
- **fun food** ozdobené pokrmy, na které je radost pohledět, využívají se je zejména při dětských oslavách. Ten, kdo je připravuje, by měl využít své tvořivosti;
- **slow food** pokrmy malých porcí a současně se k nim řadí ty nevhodnější nápoje. Aby tvořily harmonický celek, konzumují se velmi pomalu.

Mnoho zajímavostí a nových trendů je možné sledovat v mediálních prostředcích jako je např. televize a časopisy.

Mezi nejznámější a nejsledovanější kulinářské pořady patří:

(Kucharkarecepty [on-line], 2009) upraveno:

Kluci v akci – nabízí divákům zajímavé tipy na kouzla v kuchyni a recepty, které si každý může vyzkoušet doma;

Ano, šéfe – šéfkuchař Zdeněk Pohlreich nabízí své služby podnikům, které mají slabou klientelu a radí jak znovu přilákat a udržet si své hosty;

Tescoma s chutí – zde jsou prezentovány divákům praktické rady a zajímavé recepty;

Babicovy dobroty – známým kuchařem jsou prezentovány klasické i netradiční recepty;

Časopisy, kde mohou odborníci, ale i nadšenci vaření naleznout zajímavosti ze světa gastronomie jsou například: Foodservice, Sommelier, Delikatesy, Žena a kuchyně, Barlife, Gastroplus, Gastrotrend apod.

Všechny výše uvedené mediální prostředky ovlivňují moderní trendy i odborníky z oblasti gastronomie. Určitě působí také na laickou veřejnost, zejména kuchaře, kuchařky, kteří rádi překvapí své blízké nějakou novinkou a zajímavými ingrediencemi nebo úpravami k večeři.

3 OBORY GASTRONOMIE

Všechny obory gastronomie patří stále mezi oblíbené, jiné učňovské školy bojují s počty žáků a nedostatkem studentů, ale většina gastronomických škol soukromých i státních bývá vcelku bez problémů naplněna. Nevíme, zda je to tím, jak říkali naše babičky, že jíst se bude pořád nebo je pro zájemce lákavá ta skutečnost, že kuchař i ostatní příbuzné profese mají snadný výdělek.

Obor gastronomie je totiž velmi krásný a jakmile někdo z rodiny pracuje ve stejné nebo podobné profesi mají žáci většinou blízko k tomu následovat své příbuzné. Profese je to přitom velmi náročná, obtížná a u oboru setrvávají jen silní jedinci. Při přijímacích pohovorech jsou zájemci o studium překvapeni, že po absolvování školy budou pracovat zejména o svátcích, víkendech a v letním období, kdy ostatní jezdí na dovolené. Ano, je to tak, neboť právě v tento čas lidé z celého světa cestují a když mají volno, využívají gastronomické i hotelové služby. Například obor číšník je náročný na pohybové ústrojí, ale i psychiku, je to práce s lidmi a ta bývá nejtěžší. Kuchaři jsou zase většinou ve velmi teplém prostředí, nesou zodpovědnost za zdraví svých klientů, musí znát perfektně receptury všech nabízených pokrmů a důsledně dodržovat zásady hygieny. Také být cukrářem není snadné, neboť pečou v obrovském množství, je to práce v dusném prostředí podobně jako u kuchařů a činnost cukrářů je velmi fyzicky náročná. Přesto jsou obory gastronomie stále oblíbené a často vyhledávané.

3.1 OBOR KUCHARŮ

Kuchař (dle Wikipedia [on-line], 2009) „... patří mezi nejstarší řemesla u nás i ve světě, člověk, který zhotovuje pokrmy, dříve patřil mezi nejváženější osoby.“ V posledních letech je tento obor oblíben, neboť je spojen se širokými možnostmi uplatnit se také v zahraničí.

3.1.1 Profil absolventa

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař v pozici zaměstnance ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i k soukromému podnikání v pohostinství.

Upraveno dle (ŠVP, SOU gastronomie, U Krbu 521, Praha 10, platné od 1. 9. 2009):

Absolvent disponuje zejména těmito kompetencemi:

- připravuje pokrmy teplé a studené kuchyně – české tradiční pokrmy, pokrmy racionální výživy i pokrmy vybraných zahraničních kuchyní;
- orientuje se v moderních poznatcích o výživě člověka v různých věkových kategoriích i v léčebné výživě, uplatňuje zásady zdravé výživy v gastronomické praxi;
- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích, zařízeních a technologických postupech při zhotovování pokrmů;
- posuzuje vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a jejich využití pro přípravu pokrmů;
- sestavuje jídelní lístek a podílí se na tvorbě menu pro společenské a slavnostní akce, volí správné postupy při skladování potravin a nápojů;
- kontroluje kvalitu surovin i výrobků, připraví a uspořádá pracoviště ve výrobním středisku;
- obsluhuje a provádí běžnou údržbu strojů a zařízení v provozu, expeduje pokrmy a nápoje s přihlédnutím k různým technikám obsluhy hostů;
- uplatňuje estetická hlediska a nové-moderní trendy při dohotovování a podávání pokrmů;
- aplikuje poznatky o moderních formách prodeje;
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení zavedeným na pracovišti;
- dodržuje základní pravidla z oblasti osobní a pracovní hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci;
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů;
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení gastronomických provozů;
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou, připravuje podklady pro nákup surovin, potravin i jiných druhů zásob;
- normuje pokrmy a nápoje, kalkuluje ceny;
- vede evidenci spojenou s činností výrobního střediska;
- sjednává odbyt výrobků a vyřizuje objednávky;
- využívá základní poznatky z marketingu a managementu;
- je seznámen s možnostmi podnikání v oboru.

3.2 OBOR ČÍŠNÍK

Jak uvádí (Salač, 2001) upraveno: do profese **číšník** zahrnujeme také servírky i barmany. Kvalifikaci mohou získat zapracováním, vyučením v učebním oboru a absolvováním střední odborné školy, popř. specializačních kurzů. Pouhé odborné znalosti jsou však pro výkon povolání jen základem, důležitý je také kladný vztah k lidem a snaha něco dokázat.

3.2.1 Profil absolventa

Upraveno (dle ŠVP, SOU gastronomie, U Krbu 521, Praha 10, platné od 1. 9. 2009):

Absolvent se uplatní při výkonu povolání číšník v pozici zaměstnance ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i k soukromému podnikání v pohostinství.

Absolvent disponuje zejména těmito kompetencemi:

- ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy hostů v běžném provozu i při slavnostních příležitostech;
- připravuje teplé a studené nápoje, míšené nápoje a speciální pokrmy;
- sestavuje jídelní, nápojový a nabídkový lístek podle gastronomických pravidel; pravidel racionální výživy a dalších hledisek;
- sestavuje slavnostní menu a menu pro různé příležitosti;
- charakterizuje běžné pokrmy, případně popíše technologický postup jejich přípravy;
- připravuje a zabezpečuje slavnostní akce;
- připraví a uspořádá své pracoviště v odbytovém středisku;
- kontroluje kvalitu surovin i výrobků;
- volí správné způsoby podávání, skladování a ošetřování nápojů;
- obsluhuje technická a technologická zařízení v provozu;
- uplatňuje moderní formy prodeje, používá moderní techniku při objednávání a vyúčtování s hostem;
- vede evidenci spojenou s činností odbytového střediska;
- připravuje podklady pro nákup surovin, potravin a dalších zásob;
- normuje pokrmy a nápoje, kalkuluje ceny;
- vyřizuje objednávky a provádí vyúčtování;

- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti;
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- využívá základní poznatky z marketingu a managementu;
- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení zavedeným na pracovišti;
- dodržuje základní pravidla z oblasti osobní a pracovní hygieny a z oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci;
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů;
- jedná v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování, jedná profesionálně;
- komunikuje s hosty, chová se a jedná společensky;
- je seznámen s možnostmi podnikání v oboru.

3.3 OBOR CUKRÁŘ

Do této profese zahrnujeme pracovníky, kteří ovládají přípravu klasických a také netradičních dezertů, moučníků a dortů. Ovládá jednotlivé receptury, zvládá práci se stroji a zařízeními ve výrobním středisku cukrárna. Svě výrobky zdobí, vyrábí dekoraci a modeluje z těst.

3.3.1 Profil absolventa

Upraveno (dle ŠVP, SOU gastronomie, U Krbu 521, Praha 10, platné od 1. 9. 2009):

Absolvent se uplatní při výkonu povolání pracovní pozice cukrář ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v potravinářské výrobě a v oblasti stravovacích služeb a dále také v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i k soukromému podnikání.

Absolvent disponuje zejména těmito kompetencemi:

- vyrábí různé druhy cukrářských výrobků (zákusky, dorty, slavnostní dorty, restaurační moučníky aj.);
- při výrobě dodržuje technologické postupy a hygienické požadavky;
- podle hygienických požadavků cukrářské výrobky uchovává a skladuje;
- analyzuje možnosti hygienických rizik při výrobě, uchovávání a skladování cukrářských výrobků a předchází jim;

- kontroluje kvalitu surovin i výrobků, zajišťuje bezpečnost cukrářských výrobků;
- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, pomocných látek a přísad, používaných strojích a zařízeních a technologických postupech při zhotovování cukrářských výrobků;
- volí správné postupy při skladování zásob potřebných k cukrářské výrobě;
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení zavedeným na pracovišti;
- připraví a uspořádá pracoviště ve středisku cukrárna;
- obsluhuje a provádí základní údržbu strojů a technologických zařízení;
- zařazuje do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru;
- uplatňuje estetická hlediska a nové – moderní trendy při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků;
- samostatně navrhuje netradiční druhy výrobků – včetně výrobní dokumentace;
- vede operativně technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků;
- připravuje podklady pro nákup zásob potřebných k výrobě cukrářských produktů;
- normuje cukrářské výrobky, kalkuluje ceny;
- aplikuje poznatky o moderních formách prodeje;
- zajišťuje odbyt cukrářských výrobků v souladu s platnou legislativou;
- využívá základní poznatky z marketingu a managementu;
- využívá marketingových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků;
- je seznámen s možnostmi podnikání v oboru;
- dodržuje základní pravidla z oblasti osobní a pracovní hygieny a z oblasti bezpečnosti práce, provádí sanitaci provozu cukrárny;
- jedná v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování, jedná profesionálně;
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí.

4 PROČ SE DÁL VZDĚLÁVAT?

Jak uvádí Pedagogický slovník „Vzdělání *angl. education je základní pojem pedagogické teorie a praxe, avšak stále diskutovaný a nedostatečně ujasněný. Vzdelání se chápe jako součást socializace jedince.*“ (Průcha, 2001, s. 292). Potřeba učit se stále něco nového závisí také na cílevědomosti každého jedince. Je na učitelích a pracovnících ve školství, aby dovedli žáky motivovat k dalšímu vzdělávání. Musí jim jít také příkladem a sami pracovat na rozvíjení své osobnosti.

Proč se dál vzdělávat? S touto otázkou se setkáváme od svých studentů velmi často, není to tím, že nemají nechuť do dalšího vzdělávání se, ale spíše nechápou proč. Jsou vyučeni, dokončují nástavbové studium a domnívají se tak, že po maturitě začne jejich slibná kariéra. Neuvědomují si ale, že jejich zvolený obor je velmi náročný a učit se stále nové trendy a dovednosti je téměř nezbytnou součástí úspěchu na trhu práce zejména v gastronomických službách.

Každá škola gastronomického zaměření nabízí studentům kurzy, školení a semináře, je však na učitelích odborných předmětů a odborného výcviku, aby dovedli žáky správně motivovat k absolvování některého z kurzů. Jednotliví učitelé, kteří získají kurz od vedení školy na starost, obcházejí třídy a informují žáky o možnostech dalšího vzdělávání. Je častým jevem, že se studenti přihlásí, až když zvedne ruku jejich kamarád. Cena, za kterou škola kurz nabízí je mnohem nižší, nežli by jednotlivci zaplatili, kdyby kurz navštívili jednotlivě. Po každém kurzu jsou žáci mnohdy nadšeni a chlubí se ostatním získaným certifikátem, který má ve většině případů celoevropskou platnost ostatním spolužákům i na pracovištích odborného výcviku svým instruktorům a nadřízeným. Jako příklad – kdy žáci využijí nově získané znalosti v praxi, uvádím soutěž číšníků, která má na naší škole dlouholetou tradici. Minulý školní rok znělo zadání soutěže „Příprava míšeného nápoje s použitím ovoce“. Soutěže se účastnilo celkem 125 žáků, společně se svými učiteli pracovali na receptuře, trénovali a při samotném průběhu školní akce jim fandilo široké publikum, neboť v té době na škole probíhal také den otevřených dveří pro veřejnost. Všichni účastníci byli odměněni, na cenách se podílela také Městská část Praha 10 a celá soutěž probíhala pod záštitou starosty. Je patrné, že žáci by si při těchto akcích nevystačili s vědomostmi získanými při studiu ve škole, aby obstáli, musí zvládnout připravit perfektní a zajímavou ozdobu na svůj drink – tuto zručnost mají možnost získat například při kurzu vyřezávání ovoce a zeleniny.

Nápoj, který před zraky všech připravují ve třech porcích, musí umíchat profesionálně, dle platných pravidel techniky mísení a zručně, jako opravdový barman. Ti žáci, jež soutěžícího pozorují, získají najednou chuť k tomu umět také něco navíc a ve většině případů se přihlásí do kurzu v dalším nejbližším termínu, který škola nabízí.

Vosoba (2004, s. 118-120) píše „*Kolik je dnes lidí, kteří jsou spokojeni se svým zaměstnáním? Kolik lidí se těší do práce a má svoji práci jako hobby? Kolik lidí si stěžuje na možnost malého osobního růstu? Být trvalým zaměstnancem (je jedno v jaké pozici) u jedné společnosti začíná být vnímáno jako neschopnost uplatnit se jinde. Být dlouhodobým zaměstnancem v jedné firmě znamená zpomalit nebo přestat růst, protože nové zkušenosti a moderní přístupy lze dnes nejrychleji získat pouze změnou místa a tlakem na sebe, abychom v nové pozici něco dokázali*“.

Pokud absolventi škol, posléze i dalších kurzů, naleznou místo, kde bude jejich snaha učit se, pracovat na sobě zhodnocena, proč by odcházeli jinam.

Naopak řetězce hotelů jako je například společnost Accor své lidi hodnotí podle toho, jak dlouho ve společnosti působí. Pokud jsou s jejich prací spokojeni, posílají je na roční stáže do svých hotelů v zahraničí nebo do hotelů, které byly nově postavené, aby naučili své kolegy standardy daného řetězce.

Nepošlou tam ale číšníka, který na sobě nepracuje, dochází do zaměstnání, protože musí, ale naopak toho, který je loajální, vymýšlí nové koncepty, má nápady a věnuje své práci maximum.

Gastronomické kurzy jsou v České republice historicky první možností, jak si zvýšit svou kvalifikaci v oboru bez pomoci studia na středním odborném učilišti, střední škole nebo vysoké škole. V minulém režimu měl zaměstnanec jedinou možnost zvýšení kvalifikace v kurzu a to kuchař - specialista nebo vedoucí obchodní jednotky. Oba tyto kurzy byly výběrové a k jejich možnému absolvování bylo potřeba doporučení zaměstnavatele. V současné době se gastronomická povolání nedělí jen na kuchaře a číšníky, známe již specializace souce chef, pizza, carving, kuchař studené kuchyně, barman, barista apod. Kvalifikace lze získat právě absolvováním kurzu, kde se znalosti předávají zejména zkušenostmi starších kolegů.

4.1 AKTUÁLNÍ NABÍDKA GASTRONOMICKÝCH KURZŮ V ČESKÉ REPUBLICE

Pedagogický slovník uvádí: „*Kurz je krátkodobý program nebo část vzdělávacího programu vztahující se k určitému časovému úseku výuky.*“ (Průcha, 2001, s. 110).

V kapitole jsou uvedeny kurzy, školení a semináře, které jsou na českém trhu nabízeny jak odborníkům z gastronomie, tak široké veřejnosti. U každé nabídky je vypsán internetový odkaz na kurz a jeho stručná charakteristika. Ceny kurzů nejsou zveřejněny, neboť se jedná o soukromé stránky školitelů nebo firem, které kurzy nabízejí a nepřejí si, aby jejich ceny byly z důvodu konkurence uváděny. Dalším důvodem neuvedení cen je také jejich nestálost, protože se mohou měnit dle cen surovin, naplnění kurzů apod. Upraveno dle (Gastronomickekurzy [on-line], 1.8. 2009):

1. Práce s moderními pokladními systémy

Kurz je vhodný zejména pro budoucí číšníky, ale také absolventy tohoto oboru. Jedná se o nejmodernější komunikační technologii v odbytovém středisku mezi hostem, číšníkem i výrobními středisky.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.vectron.cz

2. Sommeliérské kurzy, školení a semináře

na webových stránkách je široká nabídka kurzů pro pracovníky v pohostinství. Stránky jsou neustále aktualizovány a nabízí možnosti vzdělávání pro pracovníky z oboru i širokou veřejnost.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.vinarskyinstitut.cz

3. Výukový kuchařský trénink – molekulární kuchyně

co se dozvíte: co je to molekulární kuchyně, historie molekulární kuchyně, základy přípravy molekulární kuchyně.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.makro.cz

4. Barmanský kurz – R. U. SHOP Bartending School

jednodenní barmanský kurz pro veřejnost.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.rushop.cz

5. Kurz vyřezávání ovoce a zeleniny – carving studio

nabízí několik druhů kurzů vyřezávání dle náročnosti.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.carving-studio.cz

6. Škola kávy – od keře až k espressu

práce s mlýnkem na kávu, příprava kávy na všechny způsoby, baristický kurz.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.skolakavy.cz

7. Dekorativní vyřezávání – David Beran

kurzy vyřezávání ovoce a zeleniny.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.beran-catering.cz

8. První kulinářská akademie

výuka tradičního kuchařského řemesla, odborné kurzy.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.pragueculinaryacademy.com

9. Appetito – kulinářský ateliér

kurzy vaření a pečení pro veřejnost, firmy i profesionály.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.appetito.cz

10. Ola Kala – kulinářský ateliér

kurzy mezinárodní i české kuchyně.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.olakala.cz

11. František Holík – barmanské kurzy

víkendové barmanské kurzy.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.cbs.euweb.cz

12. Chefparade s. r. o.

kurzy vaření pro veřejnost.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.chefparade.cz

13. Ing. Karel Babka – sommeliérské kurzy

školení pro osobnosti, veřejnost i školy.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.rozemberg.cz

14. Jiřina Takahashi

pořádání kurzů sushi.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.takahashij.cz

15. Kafe Art – Michal Křížka

kurzy a školení v přípravě kávy.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.cafeart.cz

16. Miloš Tretter – barmanské kurzy

široká nabídka barmanských kurzů www.barmanakademie.cz

17. Petr Vicena – sommeliérské kurzy

kurzy, degustace, školení.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.sommelieracademy.eu

18. Rostislav Beránek – zdravé vaření

pořádání kurzů a seminářů zdravého vaření.

Kurz je blíže popsán na webových stránkách www.makrobio.cz

Shrnutí

Aktuální nabídka kurzů pro obory gastronomie je skutečně široká. Nejvíce možností v dalším vzdělávání mají zejména žáci a absolventi oboru kuchař a číšník. Pro obor cukrář není kurzů mnoho, neboť v tomto oboru se preferuje zejména sebevzdělávání a pracování na své tvořivosti a fantazii. Každým dnem je nabídka na internetových stránkách obohacena o další možnosti vzdělávání, kurzy jsou aktualizovány, proto je jejich výpis pouze orientační. Jedná se o ukázky možností sebevzdělávání v oboru.

Jednotlivá školení, semináře i kurzy mají různou délku trvání a naprosto rozdílné ukončení. Za nejkvalitnější jsou považovány ty kurzy, kde získávají absolventi certifikát s celoevropskou platností.

Každý kurz je třeba zarezervovat včas minimálně několik týdnů předem, volná místa jsou omezená, neboť lektori dbají na úroveň výuky a ta je v menším počtu účastníků jistě vhodnější.

4.1.1 Osobnost lektora kurzu

Pedagogický slovník (2001, s. 113) uvádí: „*Lektor je pedagogický pracovník zejména vysoké školy vyučující například cizí jazyk nebo odborník řídící a realizující různé formy vzdělávání dospělých.*“

Nakonečný uvádí ve své publikaci Psychologické pojetí osobnosti: „*V lidovém jazyce, ale i v historických vědách má pojem osobnosti obvykle hodnotící význam, rozumí se jím nějak vynikající nebo něčím výrazný jedinec.*“ (Nakonečný, 1998, s. 498). Pedagogický slovník se také zmiňuje o osobnosti „... *v hovorovém pojetí uznávaný člověk, kladně přijímaný, svérázný svým životem a jednáním.*“ (Průcha, 2001, s. 148). Dále tato publikace prezentuje, že osobnost se pro pedagogiku jeví stěžejním problémem vzdělávajících se subjektů prostřednictvím intencionální výchovy a edukace (Průcha, 2001, s. 149).

Tato kapitola se zabývá osobností školitele kurzu - lektora, neboť právě on je významnou součástí každého kurzu, motivuje své svěřence k tomu, aby se chtěli dozvědět něco nového, zajímavého, ale také usiluje o rozvíjení získaných dovedností u absolventů po skončení kurzu, jeho přání je dále sledovat jejich kroky a rozvoj osobnosti po odborné stránce každého vyškoleného pracovníka v budoucnosti.

Jak uvádí Jůva ve své publikaci *Základy pedagogiky*: „*Pedagogova osobnost je jedním ze základních problémů pedagogické teorie, neboť na jejich kvalitách morálních, odborných i pedagogických závisí průběh i výsledek výchovně-vzdělávacího procesu.*“ (Jůva, 2001, s. 55). „*Pedagog – lektor, školitel, vychovatel, vedoucí pracovník nese společenskou odpovědnost za účinnost a úspěšnost výchovně-vzdělávacího procesu. Je jeho iniciátorem, organizátorem a současně hodnotí dosahované výsledky. Svou prací se podílí na společném cíli celé společnosti optimálně rozvíjet novou generaci.*“ (Jůva, 2001, s. 55).

Jůva (2001) uvádí: „*Základní kvality, které by měly charakterizovat pedagogickou osobnost, můžeme shrnout do několika skupin. Úspěšná výchovně-vzdělávací činnost klade požadavky na pedagogovu hodnotovou orientaci, na jeho vzdělání všeobecné i odborné, na osobnostní rysy a charakter. Pouze v harmonické syntéze těchto aspektů je dán předpoklad pro účinné výchovně-vzdělávací působení.*“

První podmínkou účinné výchovy je pedagogova hodnotová orientace. Síla pedagogova přesvědčení, jeho živý příklad a jeho každodenní chování jsou nejsilnějšími nástroji rozvoje hodnotové orientace žáků. Pedagogova hodnotová orientace je však jen tehdy výchovně účinná, je-li spjata s jeho kvalitním vzděláním. Toto vzdělání pedagogického pracovníka by mělo být zaměřeno v několika směrech. Základem je hluboké všeobecné vzdělání a široký rozhled filozofický, politický, vědecký a kulturní. Požadavek kvalitního všeobecného vzdělání v základních vědách, technických i uměleckých oborech je podmíněn několika okolnostmi. Máme-li žádat všeobecné vzdělání po žácích – a o to moderní výchova usiluje na všech stupních škol i v mimoškolních institucích, neměli by se u svých pedagogů setkávat s jednostrannou a úzce odbornou vzdělanostní orientací. Při vyučování kteréhokoliv oboru nerozvíjí učitel žáky jenom v dané disciplíně, ale ovlivňuje celou jejich osobnost, rozvíjí je z hlediska všech složek výchovy, v tomto směru má jeho široký vzdělanostní profil významnou úlohu a je základním předpokladem plného výchovného působení.“ (Jůva, 2001, s. 56).

V pedagogickém procesu se uplatňuje mnoho rysů pedagogovy osobnosti, které kladně ovlivňují průběh i úroveň výchovně-vzdělávacího procesu (Jůva, 2001, s. 58) upraveno:

Tvořivost, tj. schopnost neustále hledat nové, neuspokojovat se s dosavadní úrovní, ale překonávat ji, přetvářet a měnit stav věcí. Jedině tvořivý pedagog má předpoklady vychovávat tvořivého jedince, který pouze nenapodobuje, ale hledá a nalézá nové, lepší, pokrokovější;

Zásadový morální postoj, tj. pedagogovo myšlení, cítění i chování v duchu;

Pedagogický optimismus, tj. pevné přesvědčení o účinnosti pedagogického působení (důvěra ve výchovu), důvěra v žákovy síly (která posiluje žákovu sebedůvěru) a radostný přístup k práci;

Pedagogický takt, tj. ukázněnost v jednání se žáky, schopnost sebeovládání, spojení náročnosti na žáky s kulturními formami jejich vedení;

Pedagogický klid, schopnost pracovat soustředěně, nespěchat, trpělivě žákům vysvětlovat problematiku tak, až ji pochopí;

Pedagogické zaujetí (pedagogická angažovanost), která se odráží v citově kladném a aktivním pedagogově přístupu k látce i pedagogické práci;

Hluboký přístup k žákům, láska k žákům, která se neprojevuje v patetických formách, nýbrž v kvalitě pedagogické práce, ve snaze co nejvíce poznat žáky, pochopit je a pracovat s nimi ve shodě s jejich individualitou. Pedagogův přístup žáci velmi brzy postihnou a jeho odměřenost, chlad a lhostejnost se ihned odráží v kvalitě jejich práce, v jejich poměru ke studiu;

Přísná spravedlnost, tj. požadavek nenechat nedostatky nebo přestupky bez povšimnutí, nepreferovat některé žáky, postupovat jednotně při hodnocení a klasifikaci, nepodléhat subjektivním náladám a především cizím vlivům (například intervencím). Žáci bedlivě sledují všechny pedagogovy projevy, jeho jednání a vystupování. Jedině další vzdělávání, prohlubování všeobecné, odborné i pedagogické jsou zárukou trvalé pedagogovy autority, která tvoří hlavní podmínku úspěšné výchovné práce (Jůva, 2001, s. 50 – 58).

4.1.2 Současné požadavky na lektory kurzů

Z odborné literatury je patrné, že bez výše uvedených rysů osobnosti neobstojí před svými žáky kvalitní pedagog ani lektor jednotlivých kurzů. Mimo jiné jsou na lektory kladeny i další nároky a to zejména odborné, bez kterých není možné kurz realizovat. Jsou to například:

- dostatečný kapitál na provoz kurzu;
- odborná kvalifikace;
- pedagogické schopnosti a dovednosti;
- kvalitní znalost a využití informačních technologií ve své výuce;
- mobilita, zájem cestovat po celé republice, neboť pořádání kurzů to vyžaduje;
- perfektní společenské vystupování;
- znalost cizích jazyků.

V předchozích bodech byly vyjmenovány jen ty nezákladnější požadavky na lektory, kteří vedou své gastronomické kurzy. Nároků na jejich profesi je mnohem více a jsou specifické pro daný obor, který vyučují. Požadavky na lektora jsou nemalé a obstojí jen ti nejsilnější a velmi schopní školitelé.

4.2 MOŽNOSTI VYUŽITÍ DIDAKTICKÉ TECHNIKY

Využívání moderní didaktické techniky je nezbytnou součástí kvalitní práce každého lektora. Nutné je kvalitní vybavení studií nebo učeben, ve většině případů je didaktická technika využívána minimálně, což není vhodné, neboť vhodný obraz, film, video může studentům přiblížit učivo lépe a mohou ho pak rychleji pochopit. Upraveno dle (Slavík, 2002):

Didaktická technika:

Tabule - je sice historické technické zařízení pro výuku, ale má svůj význam i v současné výukové technologii.

Možností je několik: dřevěná tabule – výhodou je dobrá zřetelnost zápisu, nevýhodou prašnost při práci s křídou; plastová tabule – dnes nejčastěji používaná, píšeme fixem, možnosti zvýraznění učiva různými barvami; magnetická tabule – slouží nejen k zápisu, ale i k uchycení dalších předloh pomocí magnetů; flip chart – je tabule na mobilním stojanu, obsahující jak bílý povrch, tak blok papírových listů, na které se píše popisovači, a použité listy se odkládají. Je to tabule vhodná do menších seminárních místností.

Podle Slavíka (2002) „... je výhodou používání tabule při výuce v tom, že se může používat pro zápis i kresbu průběžně s expozicí učiva a působí na žáky emotivněji, osobněji nežli profesionálně připravený obraz promítnutý z fólie.“ (Slavík, 2002, s. 15).

Zápis na tabuli však musí splňovat určitá didaktická kritéria:

- psát na čistou tabuli;
- text tvořit od levé části směrem k pravé;
- psát čitelně, odpovídající velikostí;
- dbát na správnou strukturu zapisovaného učiva;
- dokončený zápis má působit uceleným dojmem.

Projekční technika (Slavík 2002):

Zpětné projektory v současné době je možné si vybrat ze široké nabídky zpětných projektorů. Při používání zpětného projektoru ve vyučovací jednotce je třeba dodržovat určité metodické zásady a postup:

- upravit světelné podmínky místnosti;
- dát pokyn žákům pro další činnost;
- položit folii, případně odkrývat po aktuálních částech;
- ukazovat na folii vždy z boku zpětného projektoru, čelem k žákům, a to buď hrotem tužky na folii či dlouhým ukazovátkem na plátno tak, aby postava učitele byla mimo projekci;
- nechat přiměřený časový prostor, pokud si žáci mají poznamenat něco z folie vypnout zdroj světla ve zpětném projektoru a upravit světelné podmínky v místnosti pro další činnost (Slavík, 2002, s. 18).

Diaprojektory použije učitel pro projekci diapozitivů či diafilmů. Pro projekci musí mít vyučující připraveny jen ty diapozitivy, které chce předvést a komentovat. Není vhodné použít kompletní soubor, který si vyučující pro dané téma sám nepřipravil. Didakticky účinnější je prezentovat méně obrázků v takovém momentě, kdy obraz přesně souvisí s prezentovaným učivem, než předvést velký soubor najednou na závěr (Slavík, 2002, s. 19).

Epiprojektory slouží k projekci obrazu z neprůhledné předlohy (obraz z učebnice, z atlasu či jiného tištěného materiálu). Nevýhodou tohoto přístroje je velikost, dosti velká hlučnost a při použití je třeba výrazně zatemnit učebnu. Tento přístroj je tedy možno nahradit jinou didaktickou technikou, např. vizualizér a datový projektor, nebo neprůhlednou předlohu digitalizovat a prezentovat datovým projektorem.

Datové projektory je možno použít k projekci počítačové obrazovky, obrazu z vizualizéru, z digitálního fotoaparátu či videokamery na projekční plochu (Slavík, 2002, s. 19).

LCD panely - panel tekutých krystalů (Liquid Crystal Display) je průhledný displej, který se pokládá za zpětný projektor. Ve spojení se speciálním zpětným projektorem slouží k projekci počítačové obrazovky či jakékoliv digitalizovaného obrazu a obrazu z videorekordéru. Plní tedy stejnou funkci jako datový projektor, jeho nevýhodou je náročnější instalace, výhodou jsou některé projekční parametry. Vzhledem ke složitější obsluze lze doporučit v současné době spíše nákup a používání datových projektorů (Slavík, 2002, s. 23).

Vizualizéry slouží k tomu, aby učitel mohl prezentovat pomocí projekce nějaký menší trojrozměrný předmět. Kvalita vizualizérů souvisí s kvalitou zabudované kamery a se způsobem nasvícení podkladové desky a dalšími funkcemi a způsobem ovládání vizualizéru.

Digitální fotoaparáty slouží k získání obrazových předloh k prezentaci nebo k dalšímu zpracování na počítači. Výhodou použití digitálních fotoaparátů ve srovnání s klasickými pro didaktické využití tkví v tom, že je možno okamžitě vyhodnotit kvalitu snímku a po smazání obrázku ihned pořídit nový. Kvalita digitálních fotoaparátů ovlivňuje cenu, ale pro didaktické účely poslouží již fotoaparáty střední třídy (Slavík, 2002, s. 24).

Slavík (2002) uvádí „*V pedagogické práci může učitel používat především následující technická zařízení (didaktickou techniku): tabule, projekční plochy (plátna), projekční techniku (zpětné projektory, diaprojektory, epiprojektory, dataprojektory, LCD panely, vizualizéry), videosystémy (videokamery, videorekordéry, videoprojektory, stříhací zařízení pro video), počítačové systémy (osobní počítač, skener, tiskárna).*“ (Slavík, 2002, s. 24).

Technická dokonalost zvyšuje kvalitu didaktického produktu a následně jeho reprodukce, ale klade vyšší nároky na tvůrce i uživatele. Digitální systémy přinášejí nové technické možnosti, které překonávají dosavadní analogové. Efektivní didaktická interpretace ale zůstává na kvalifikovaném a tvořivém učiteli. Každý druh didaktické techniky má svůj účel a učitel musí vědět, co může očekávat při jeho použití a jak jej začlenit ve vyučovacím procesu (Slavík, 2002, s. 14 - 25).

4.2.1 Nejčastěji využívaná technika a metody výuky při kurzech

V průběhu několika kurzů bylo možné pozorovat práci lektorů s didaktickou technikou a je nutné podotknout, že je využívána velmi často a téměř žádný kurz se bez jejího využití nepořádá. Všichni lektoři mají své učivo zpracováno v písemných přípravách na počítači a dle potřeby ho aktualizují. Jejich příprava na vyučování byla ve většině případů velmi precizní a dokonalá.

Mezi nejčastěji využívanou techniku patří zejména:

Osobní počítač, digitální fotoaparát – velmi vhodné, neboť lektor může po praktickém procvičování získaných dovedností ihned provést zpětnou vazbu a názorně žákům ukázat jejich správné a chybné úkony, videokamera, diktafon, zpětný projektor.

Nejčastěji bylo učivo zpracováno v powerpointových prezentacích, které byly doplněny fotografiemi. Přítomní žáci uvítali moderní způsoby výuky a byli motivováni k práci.

Šimoník ve své publikaci o metodách uvádí: „*Pojmem vyučovací metoda rozumíme zpravidla způsob, jakým učitel organizuje proces osvojování nových vědomostí a dovedností žáků.*“ (Šimoník, 2005, s. 78).

Maňák „... *definuje vyučovací metodu jako koordinovaný, úzce propojený systém vyučovacích činností učitele a učebních činností žáků, orientovaný na dosažení výchovně-vzdělávacích cílů.*“ (Maňák, 2001, s. 29).

Z výše uvedených citací autorů je patrné, že vyučovací metoda je velmi významnou součástí výchovně-vzdělávacího procesu.

Vyučovací metody rozděluje Šimoník podle nejrůznějších kritérií:

Upraveno dle Šimoník (2005, s. 78 - 122):

- **podle zdroje poznání** – metody slovní – zdrojem poznání je slovo, metody názorné – zdrojem poznání je názor a metody praktických prací – zdrojem poznání je praktická činnost žáka;
- **podle fáze vyučovací hodiny** – lze rozlišit metody motivační, expoziční (nové učivo), fixační (opakování), diagnostické (zjišťování výsledků) a metody hodnotící.

Šimoník (2005, s. 80 - 81): „*Slovní vyučovací metody – patří mezi nejčastěji využívané. Monologické metody – výklad, vysvětlování, vyprávění, popis a přednáška. Všechny formy výkladu (vysvětlování, vyprávění, popis, přednáška se obvykle vzájemně prolínají a doplňují.*

Metody dialogické (metody otázek a odpovědí) patří k nejstarším vyučovacím metodám, jejich základním stavebním prvkem je otázka, která představuje impuls k činnosti, k přemýšlení; je to podnět k aktivizaci poznávacích, citových a volních recesů žáka (tázaného). Patří sem rozhovor – motivační rozhovor, rozhovor vyvozovací (Sokratovský), rozhovor objevný (heuristický), rozhovor opakovací (fixační), rozhovor diagnostický (examinační), dialog, diskuze, beseda.“

Další metody, které popisuje Šimoník (2005) dělíme takto:

- **metody práce s textem** – práce s hotovým písemným textem, učebnicemi, časopisy;
- **názorné vyučovací metody** – zprostředkování nových poznatků, například ukázka a popis;
- **metody praktických prací** – zde je důležitý přímý styk se skutečnými předměty, využívá se zejména při výuce odborného výcviku a dílnách;
- **řešení výukových problémů** – neboli problémová metoda spočívá v tom, že žáci dospějí k novým poznatkům vlastním úsilím;
- **výukové projekty** – komplexní pracovní úkol, při jehož řešení si žáci současně osvojují nové vědomosti a dovednosti;
- **metody situační** – podstata spočívá v hledání postupů vedoucích k řešení určité konkrétní situace;
- **metody inscenační** – žáci jsou vtaženi do prožívání situace, sami ztvárňují a představují určité osoby, činnosti;
- **didaktické hry** – hra patří spolu s učením a prací k základním formám lidské činnosti. Je to přirozená činnost. Je zdrojem poznání, rozvíjí poznávací, volní a citové procesy žáků (Šimoník, 2005, s. 78-122).

Lektor volí ty nejvhodnější metody v závislosti na vybavení prostředí, ve kterém kurz probíhá a také dle učiva, které si mají účastníci kurzu osvojit. Z účasti na kurzech bylo zjištěno, že převažují nejčastěji aktivizační metody. Pro úplnost práce uvádíme jednotlivé kurzy a metody, které zde byly použity:

barmanský kurz – nejčastěji zde byla využívána diskusní a inscenační metoda (přijetí objednávky hosta, příprava nápoje, následný servis);

baristický kurz – problémová metoda, inscenační metoda, brainstorming (nápady ve zdobení jednotlivých druhů kávy, řešení konfliktní situace s hostem);

kurz vyřezávání ovoce a zeleniny – laboratorní cvičení, dílenská činnost, názorně demonstrační metoda (ukázky práce se speciálním nožem, nácvik pracovních činností);
sommeliérský kurz – diskuze, přednáška, dialog (seznámení se sortimentem českých, moravských i zahraničních vín, rozhovor sommeliéra s hostem).

4.3 ZAHRANIČNÍ PRAXE

Další možností vzdělávání pracovníků i žáků v oboru gastronomie jsou bezesporu zkušenosti, poznatky a dovednosti, které je možné získat na zahraničních praxích, stážích a výměnných pobytech. Každá moderní škola, která vychovává žáky v oboru kuchař, číšník a cukrář potřebuje kontakty a spolupráci se zahraničními školami. Střední odborné učiliště gastronomie na Praze 10 nabízí svým žákům níže uvedené zahraniční praxe a výměnné pobyty.

Upraveno dle (Soukrbu [on-line], 2009):

Švýcarsko – Chur

Letní a zimní turnus, čtyřměsíční souvislá praxe, kdy žáci navštěvují první měsíc školu v městě Churu a poté jsou rozděleni na jednotlivá pracoviště po celém Švýcarsku. Jedná se o nejprestižnější hotely a restaurace zejména se zahraniční klientelou. Tato praxe patří mezi nejdlejší a nejnáročnější, neboť je již nutná kvalitní znalost německého jazyka. Učitelé ze švýcarské školy přijíždějí vykonávat nábor do České republiky a žáci musí projít pohovorem, dále je nutné kladné hodnocení z pracoviště od učitele praxe a dobrý prospěch ve škole bez kázeňských přestupků. Pro tuto zahraniční praxi je také podmínka plnoletost žáků.

Anglie – Blackpool

Praxe probíhá v zimních a letních turnusech a její délka trvání je šest týdnů. Podmínkou účasti je dobrá znalost anglického jazyka a dosažení plnoletosti, je tedy vhodnou praxí pro žáky nástavbového studia, kteří o zkušenosti z Anglie mají zájem.

Německo – Viechtach – spolupráce v rámci projektu Tandem

Jedná se o měsíční zahraniční praxi v nejkvalitnějších hotelích po celém Německu, podmínkou absolvování je dobrá znalost němčiny.

Německo – Bundesagentur für Arbeit ZAV

Dvouměsíční zahraniční praxe, která probíhá v létě a nutností je opět dovršení osmnácti let, nabídka je pro všechny gastronomické obory.

Slovensko – škola v Košicích

Tato zahraniční praxe je prováděna formou výměnného pobytu se slovenskými žáky a patří mezi nejoblíbenější. Není zde jazyková bariéra, jezdí se s doprovodem našich pedagogů, a proto je nejvhodnější pro mladší žáky zejména pro první ročníky.

Thajsko - Bankog

Minulý školní rok navázalo vedení školy spolupráci se školou v Thajsku. Tato praxe je velmi atraktivní a tento rok již pojedou naši žáci pracovat do luxusních hotelů na plážích a reprezentovat naši školu. Nelze posoudit kvalitu této praxe, neboť probíhá krátkou dobu, ale vstřícnost z thajské školy je opravdu velká a zájem udržet a rozvíjet spolupráci je na straně obou škol.

Shrnutí

Zahraníční praxe jsou na školách s obory gastronomie určitým zpestřením výuky. Žáci se zde mohou vzdělávat přímo v prostředí, které je zcela jiné a neznámé. Mezi nejdůležitější patří i ta skutečnost, že kromě odborných znalostí a dovedností dochází při praxích k rozvoji jazykových znalostí, které pracovníci v gastronomii upotřebí denně ve svém budoucím zaměstnání. Zařazení této kapitoly jistě patří do diplomové práce a úzce souvisí s dalším vzděláváním žáků i absolventů všech oborů gastronomie.

4.4 BUDOUCNOST GASTRONOMICKÝCH OBORŮ

Obor gastronomie má jistě slibnou budoucnost a jde stále kupředu. Lidé budou chtít stále kvalitně jíst a pít, být obsluhováni a cítit se jako hosté.

Proto je nutné, aby se pracovníci stále vzdělávali a učili se nové trendy, které vyžadují zákazníci. Gastronomické kurzy, střední odborné školy i učiliště, jež připravují žáky na povolání v pohostinství, budou jistě nadále sledovat novinky na trhu a moderní způsoby přípravy jídel a nápojů.

Velmi nutné je připravit a vzdělávat učitele odborného výcviku i učitele odborných předmětů, aby také oni mohli dále své znalosti a získané zkušenosti zařadit do svých odborných předmětů a praxí.

5 NÁVRH NOVÉHO KURZU - SPOLEČENSKÉ CHOVÁNÍ

Z předchozích kapitol je patrné, že nabídka možností, jak se v oborech kuchař, číšník i cukrář vzdělávat je skutečně široká. Veškeré kurzy, semináře i školení nabízí zkvalitňování odborných kompetencí dané profese.

Kapitola se zabývá ale zcela jiným druhem kurzu a to společenským chováním. Je velmi nutné a potřebné pro všechny výše uvedené obory, aby uměli vystupovat před hosty i zákazníky.

Diplomová práce uvádí výukový materiál, který nalezne využití nejen v gastronomii, ale i v běžném životě každého z nás.

5.1 NÁPLŇ KURZU

Náplň kurzu byla zvolena dle poznatků, které mají ze svého výchovného působení učitelé, ale i samotní žáci. Jedná se o základy slušného chování pro všechny, kteří se chtějí umět chovat ve společnosti a při různých příležitostech. Z literatury o společenském chování, které je nepřehledné množství, bylo vybráno a zvoleno několik základních témat, které byly následně zpracovány jako výukový materiál.

Společenské chování popisuje Wolfová ve své publikaci *Moderní společenské způsoby*: „... *vhodným pojmem místo etiketa nebo společenská výchova je dvornost a kdo chce, může těchto výrazů bez obav používat. Lidé žijí nejen déle, nýbrž často také ve velkoměstech, kde se navzájem stýkají na velmi malém prostoru. Také to je patrně jedním z důvodů, proč i ti, kteří si původně mysleli, že všechno to staré haraburdí můžou hodit přes palubu, přišli postupně na to, že nějaká pravidla přece jen potřebujeme. Způsoby společenského chování vždycky byly a zajisté budou i nadále výrazem ducha doby, mocenských poměrů a sociální kultury.*“ (Wolfová, 1991, s. 6 - 7).

Můžeme ovládat perfektně veškerá společenská pravidla, ale pokud se nekontrolujeme ve svých výrazech a projevech, jsou pak jistě k ničemu. Lidské projevy našeho těla a zásady kontroly stručně charakterizuje Opletalová ve své publikaci *O slušném chování a věcech souvisejících* „*Slušné chování zasahuje do všech oblastí našeho života.*“ (Opletalová, 2000, s. 234).

Upraveno dle Opletalové (2001):

- při kašlání si slušně vychovaný člověk zakrývá svá ústa kapesníkem;

- potřebujeme-li kýchnout, použijeme rovněž kapesník;
- vyměšování provádíme pouze v přísném soukromí na toaletě;
- nedokážeme-li ve společnosti potlačit zívání, zakryjeme si ústa dlaní a otočíme se stranou (Opletalová, 2001, s. 236).

Autor Thiel ve své publikaci *Řeč lidského těla* píše „*Pokud se chcete naučit řeči lidského těla, najděte si čas a studujte gesta jiných tam, kde jsou původní a nejpravdivější: například na nádraží nebo na letišti. To jsou místa, kde jsme pod tlakem času, a kde se projevují elementární pocity – štěstí a radost, hněv a starosti nebo netrpělivost. Ale nedívejte se jen na ostatní, na ty, kteří ztrácejí nad sebou kontrolu, gestikulují, chodí sem-tam, sedí nebo stojí, podle toho, co cítí. Uvědomujte si řeč vlastního těla! Pomůže vám to v budoucnosti sebezpoznávání.*“ (Thiel, 1989, s. 16).

Po nastudování literatury zabývající se společenským chováním předkládá práce návrh gastronomického kurzu, který je velmi jednoduše zpracován a sestaven dle jednotlivých společenských událostí tak, aby vhodně navazovaly. K přípravě obsahu učiva bylo čerpáno z publikace *Moderní společenské způsoby* autorky Wolfové.

Základní kurz slušného chování - výukový materiál, který je doplněn powerpointovou prezentací uvedenou v příloze č. 4.

- **etiketa** - zde je vysvětleno, co je to etiketa, odkud slovo pochází a proč se musí každý z nás chovat dle společenských pravidel. Text (níže uvedený) zpracován v programu powerpoint a doplněn vhodnými obrázky. Etiketa – zdvořilost - původně starofrancouzské slovo, umět žít a umět konat, společenské chování je výrazem ducha doby. Společenský styk můžeme řadit k těm psychosociálním faktorům, které ovlivňují zdraví člověka;
- **pozdrav** - žáci jsou seznámeni se způsoby zdravení, vzájemně přebírají různé role – nadřizený, podřizený a formou hry si zkouší vzájemně základní způsoby zdravení a seznamování. Text je zpracován v programu powerpoint a doplněn vhodnými obrázky k tématu. Pozdrav – pozdrav dnes, stejně jako dříve, podporuje mezilidské vztahy. Kdo koho zdraví? Muž ženu, podřizený nadřizeného, mladší staršího, číšník hosta;

- **podání ruky** - v tomto tématu je žákům předváděno správné podání ruky, jaké jsou způsoby a také mají možnost vyzkoušet si před ostatními spolužáky správné podání ruky a navzájem se hodnotí. Text je zpracován v programu powerpoint a doplněn vhodnými obrázky k tématu. Podání ruky – žena muži, nadřazený podřízenému, starší mladšímu, host číšníkovi. Stisk má být pevný, krátký, zásadně ne přes stůl;
- **oblékání** - žáci se učí vhodnému oblékání k nejrůznějším příležitostem, dále pak jak má jejich oděv vypadat, jakým způsobem ho udržovat a co o nás naše oblečení vypovídá. Text je zpracován v programu powerpoint a doplněn vhodnými obrázky k tématu. Oblékání - slušné, čisté, vhodné k dané příležitosti;
- **v restauraci** - do restaurace zavítá občas každý, je nutností znát základní pravidla stolování a umět se chovat při objednávce, konzumaci i placení, toto téma je vyučováno pomocí metody diskuze, žáci mají otázky a vyučující je zodpovídá. Text je zpracován v programu powerpoint a doplněn vhodnými obrázky k tématu. V restauraci - do restaurace vchází muž vždy jako první, výběr místa náleží vždy ženě, s číšníkem komunikuje zejména muž;
- **u stolu** - v tomto tématu jsou žáci seznámeni s chováním u stolu, s jednotlivými přibory a jejich použitím. Dále pak jak budou jako hosté zacházet s plátěným ubrouskem i použitým inventářem. Praktická ukázka prostřeného stolu je součástí výuky. Text je zpracován v programu powerpoint a doplněn vhodnými obrázky k tématu. U stolu - plátěný ubrousek rozložíme a položíme na klín, přibory odebíráme postupně od vnější strany k vnitřní, naposledy používáme přibory umístěné nahoře nad talířem, sklo držíme zásadně za stopku (kromě koňaku, který můžeme zahřívát v dlani), pokud vstane žena, muži také;
- **návštěvy** - také toto téma se dotýká nás všech, je třeba znát, jak se chovat v prostředí, kde nejsme doma, v kolik přijít, jak se objednat a co donést jako malou pozornost. Výuka bude probíhat inscenační metodou, kdy jedna žákyně bude hostitelka a ostatní přichozí hosté. Společně pak budou žáci s učiteli vyhodnocovat chování všech přítomných a nalézat lepší řešení dané situace. Text je zpracován v programu powerpoint a doplněn vhodnými obrázky k tématu. Návštěvy - přicházíme včas, nikdy ne dříve, květina pro hostitelku, pozornost pro děti, slušné poděkování a včasné rozloučení je samozřejmostí;

- **MHD** - v tématu bude pomocí inscenační metody prezentováno učivo, kde budou žáci seznámeni s chováním na veřejnosti zejména pak v dopravním prostředí, který běžně využívá každý z nich téměř každým dnem. Učitel žákům přidělí role a formou hry budou předvádět své chování v konkrétním dopravním prostředí. Text je zpracován v programu powerpoint a doplněn vhodnými obrázky k tématu. MHD - nejdříve vystupujeme, potom nastupujeme, nekřičíme, použítme sednout starší spoluobčany a budoucí maminky;
- **kultura** - toto téma patří také mezi základy slušného chování, bez kterého se ve společnosti nelze obejít. Kultura je součástí společnosti a žáci potřebují mít znalosti z tohoto oboru. Je nepřijatelné, aby se chovali na kulturních akcích nevhodně. Výuka bude probíhat také inscenační metodou, žáci si vyzkouší různé role a navzájem budou hodnotit své chování. Učitel provede závěrečné zhodnocení. Text je zpracován v programu powerpoint a doplněn vhodnými obrázky k tématu. Kultura - dochvilnost je nutná, muž pomáhá ženě se šatnou, úctu umělcům vyjadřujeme nejen potleskem, oblečením, svou hygienou ale také slušným chováním;
- **smutek** - žáci se naučí jak se chovat při smutečních příležitostech, o čem je vhodné mluvit, kdy raději nemluvit, jaké použít oblečení apod. Učitel používá metodu výkladu a zodpovídá případné otázky žáků. Text je zpracován v programu powerpoint a doplněn vhodnými obrázky k tématu. Smutek - i ten bohužel patří k životu. Zásadně volíme tmavou barvu oděvu, respektujeme všechna přání pozůstalých, své pocity vyjadřujeme vhodným způsobem, obvyklý stisk ruky po pohřbu není žádoucí;
- **svatba** – zde jsou žáci seznámeni s tradicemi svateb v jednotlivých krajích, jaké dary jsou vhodné, dále pak se zasedacím pořádkem i celkovým chováním a vystupováním při této slavnostní příležitosti. Učitel prezentuje učivo pomocí metody výkladu a dále je pak diskuze, při které mají žáci možnost vyjádřit se k jednotlivým částem svatby. Text je zpracován v programu powerpoint a doplněn vhodnými obrázky k tématu. Svatba - slušný oděv, přání a dárek pro novomanžele samozřejmost, hraje-li kapela, první tanec patří novomanželům;

- **závěrečné téma - jak je to u sousedů...** závěrem kurzu jsou pro odlehčení celé výuky zařazeny zajímavosti ze společenského chování ve vybraných státech světa. Žáci formou diskuze mohou seznámit ostatní se svými zážitky, které mají z cest a dovolených, ostatní posoudí správnost chování a tím je provedena zpětná vazba, zda si z kurzu odnesli znalosti a dovednosti ze společenské etikety. Text je zpracován v programu powerpoint a doplněn vhodnými obrázky k tématu. V Itálii - je součástí pozdravu objetí; ve Švédsku – ruka se nepodává příliš často; Velká Británie – ruka se podává jen při seznamování a rozloučení na delší dobu; v Norsku – ruka se podává jen při prvním setkání; ve Španělsku – není vhodné pronášet odsuzující poznámky na téma býčích zápasů; v Řecku – spropitné samozřejmostí.

5.2 METODY VÝUKY A VHODNÉ DIDAKTICKÉ POMŮCKY

Jednotlivé kapitoly jsou prezentovány vyučujícím pomocí počítače, kde je učivo předváděno powerpointovou prezentací. Během témat jsou využívány nejrůznější výukové metody, které se navzájem prolínají. Jedná se zejména o metodu inscenační, problémovou, diskusní. Učitel může využít také metodu výkladu nebo vyprávění.

Při kurzu společenského chování je doporučeno využívat pomůcky, jako jsou například počítač, tabule, interaktivní tabule, ukazovátko, fotografie, obrazový materiál, knihy a učebnice.

5.3 MOŽNOSTI VYUŽITÍ KURZU

Zpracovaný materiál – jednoduchý a základní kurz slušného chování nalezne jistě využití v mnoha školách, na pracovištích, ale je určen také pro širokou veřejnost. Byl vytvářen tak, aby našel široké využití a mohl být prezentován také žákům na prvním i druhém stupni základní školy.

Kurz byl prvotně vyzkoušen mezi pracovníky hotelu Century Old Town, kteří projevíli zájem. Účastnilo se celkem deset lidí a během kurzu panovala velmi příjemná atmosféra. Bylo překvapivé, jak u některých témat přicházelo překvapení ze strany účastníků ve formě, že tuto zásadu slyší poprvé. Oceněním bylo po kurzu jejich poděkování a radost, že se skvěle bavili.

Kurz bude předán k dispozici vyučujícím na škole SOU gastronomie, kde bude na CD v knihovně a tento učební materiál nalezne jistě široké využití u žáků i učitelů, ale také široké veřejnosti, které je naše studijní oddělení přístupné při dnech otevřených dveří školy.

6 EMPIRICKÁ ČÁST

Diplomová práce se zabývá gastronomickými kurzy, obory gastronomie a zejména uplatnění získaných poznatků a dovedností v praxi absolventů. Ve výzkumu je proto provedeno šetření mezi žáky, kteří kurz absolvují i mezi jejich budoucími zaměstnavateli, kteří v polostandardizovaných rozhovorech zodpovídají na otázky týkající se jejich názoru na další vzdělávání žáků a jejich budoucích pracovníků. Výzkum, který byl prováděn, využijí jistě školy s gastronomickým zaměřením a naleznou také uplatnění pro učitele odborných předmětů i učitele odborného výcviku, kteří by se měli v oboru, jež vyučují, neustále vzdělávat.

Při práci byla důsledně dodržována etika výzkumu, kterou ve své publikaci popisuje autor Pelikán jako „... *etické limity, které bývají nejčastěji uváděny v souvislosti s respektováním intimity lidského myšlení a citů zkoumaných subjektů.*“ (Pelikán, 2007, s. 35).

Důležitou součástí empirického výzkumu je podle Pelikána formulace výzkumného problému (Pelikán, 2007, s. 37). Výzkumný problém této diplomové práce je otázka možnosti a využití dalšího vzdělávání v oboru gastronomie a následné uplatnění absolventů.

Pelikán dále uvádí „... *významnou fází každého výzkumu je zmapování výzkumného pole.*“ (Pelikán, 2007, s. 40). V tomto případě bylo voleno prostředí důvěrně známé, a proto výzkum probíhal nerušeně i bez problémů. Nejprve došlo k přípravě základních kroků, dle kterých bude výzkum dále postupovat.

Pelikán doporučuje tyto jednotlivé fáze:

- zmapovat všechny možné proměnné týkající se výzkumného problému;
- zúžení výzkumného pole a vyjasnění důležitých vazeb;
- zjednodušení sítě vztahů, které je nezbytné pro uchopení problematiky;
- umožnění pojmenovat a kategorizovat jednotlivé vstupní a výstupní proměnné;
- vyjasnění vzájemných vztahů mezi proměnnými a volba výzkumných metod a technik (Pelikán, 2007, s. 40 - 41).

Tento postup byl velmi prospěšný, neboť došlo k seřazení myšlenek a vytvoření určité představy o tom, co je pro výzkum podstatné.

Jako další důležitou součást výzkumu prezentuje Pelikán nezbytnost informací o řešiteli výzkumu. Autorkou výzkumu je Bc. Kateřina Šmídová, učitelka odborného výcviku a praxe na Středním odborném učilišti gastronomie se sídlem U Krbu 521, Praha 10. Na této pozici pracuje již osmým rokem, dříve byla učitelkou odborného výcviku a praxe na Středisku praktického vyučování v Interhotelu Olympik. Její náplní práce je především praktická výuka žáků oboru kuchař, číšník, studijní číšník. Je členkou řešitelského týmu nových Školních vzdělávacích programů pro všechny obory za předmět odborný výcvik a odborná praxe. Spolupracuje a účastní se zahraničních praxí společně s žáky, kde vykonává pedagogický dozor. Pokud škola organizuje akce, kde se škola prezentuje, podílí se na jejich přípravě. Organizuje společně s kolegy a vedením školy přípravu a zajištění závěrečných i maturitních zkoušek, které se konají na jednotlivých pracovištích odborného výcviku mezi která patří např. Restaurace v Obecním domě, hotel Hilton, hotel Four Seasons apod. Při konání rekvalifikačních kurzů vyučuje předmět stolničení. Mimo jiné provádí výuku pro Střední školu EU obor diplomatické služby, kde provádí výuku pro žáky třetího ročníku předmětu Výživa a příprava pokrmů.

6.1 VÝZKUMNÉ CÍLE

Hlavním cílem výzkumu bylo ověřit, zda jsou gastronomické kurzy pro žáky a budoucí absolventy oborů gastronomie skutečně přínosné a jestli jim pomohly lépe se uplatnit v oboru gastronomie. Respondenty byli žáci oboru kuchař, číšník a cukrář ze středního odborného učiliště gastronomie na Praze 10 v Malešicích a žáci Středního odborného učiliště služeb na Praze 9 v Čakovicích. Obě školy, kde byl výzkum prováděn, jsou státní a na velmi podobné úrovni, vzájemně si v hlavním městě silně konkurují. Současně tyto školy patří mezi největší učiliště, která se na gastronomické obory zaměřují. Dalším cílem výzkumu bylo zjistit, zda jsou žáci s nabízeným obsahem kurzu spokojeni a jak je zaujala výuka, kde získali informace o kurzu apod.

6.2 METODY VÝZKUMU

Pro výzkum byla zvolena metoda dotazníkového šetření pro žáky. Podle Pelikána se jedná o explorační metodu, která patří mezi nepoužívanější (Pelikán, 2007).

Pro druhou část výzkumu byl zvolen polostandardizovaný rozhovor, který nalezl využití pro šetření mezi sociálními partnery a managery z gastronomické oblasti, tedy budoucími zaměstnavateli absolventů gastronomických škol. Kromě těchto metod se práce zabývala i pozorováním žáků při jednotlivých kurzech a analyzováním celkového klimatu i prostředí, ve kterém kurzy probíhaly. Výsledky jsou uvedeny v kapitole 8 Výsledky výzkumu.

6.3 HYPOTÉZY VÝZKUMU

Podle autora publikace *Základy empirického výzkumu pedagogických jevů* patří „... *formulace hypotéz k další etapě činnosti badatele.*“ (Pelikán, 2007, s. 42). Podle výše uvedeného autora „... *není hypotéza ničím jiným nežli podmíněným výrokem o vztazích mezi dvěma nebo více proměnnými.*“ (Pelikán, 2007, s. 44).

Jako výhody formulace hypotéz uvádí Pelikán (2007):

- vede badatele ke zpřesnění myšlenek, ke zjednodušení složitého výzkumného pole;
- hypotézy naznačují směry výzkumu;
- možnost vnést do výzkumu vlastní pohled autora (Pelikán, 2007, s. 45).

Vzhledem ke zjištěním i znalostem získaných v teoretické části diplomové práce a dosavadního šetření práce předkládá pro výzkumné účely tyto dvě hypotézy:

Hypotéza č. 1

Žáci, kteří během studia nebo po jeho ukončení absolvují některý z nabízených gastronomických kurzů, mají mnohem širší uplatnění v oboru nežli ti, jež jsou vyučeni nebo mají střední odborné vzdělání s maturitní zkouškou.

Hypotéza č. 2

Zaměstnavatelé v gastronomických službách upřednostňují ty žáky, kteří mají kromě výučního listu také některé další dovednosti a schopnosti související s oborem, které si mohou osvojit během některého z kurzů.

6.4 DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ

Podstatou dotazníku je podle Pelikána „... *zjištění dat a informací o respondentovi, ale i jeho názorů a postojů k problémům, které dotazujícího zajímají.*“ (Pelikán, 2007, s. 105).

Nespornou předností dotazníku shledává Pelikán v jeho snadnosti administrace (Pelikán, 2007, s. 105).

Dotazník, který byl v průběhu kurzů žákům předkládán, obsahoval pět otázek, na které žáci odpovídali velmi bezprostředně a upřímně, neboť byl anonymní. Vyplňování dotazníku probíhalo zejména na pracovišti odborného výcviku – tedy v hotelích, kdy měli respondenti čas a klid na jeho vyplnění. Maximální počet žáků, kteří dotazník vyplňovali najednou, bylo šest. Žáci seděli odděleně a byli požádáni, aby odpovídali pouze za sebe a vyjadřovali své pocity z proběhlého kurzu naprosto upřímně. Výzkum byl prováděn v časovém rozmezí od září do listopadu 2009.

Dotazník obsahoval celkem pět otázek a jejich druhy jsou popsány níže. Počet respondentů byl 193 a výsledky výzkumu jsou uvedeny na konci této kapitoly.

Druhy otázek, jež byly použity v dotazníku:

Otázka č. 1:

Jakým způsobem jste se dozvěděl/a o kurzu?

- otevřená otázka;

Otázka č. 2:

Byl toto Váš první kurz v gastronomii?

- uzavřená otázka;

Otázka č. 3:

Jak jste byl/a spokojen/a s obsahem kurzu?

- otevřená otázka;

Otázka č. 4:

Vyhovoval Vám způsob výuky a její obsah?

- otázka s volnou odpovědí;

Otázka č. 5:

Domníváte se, že uplatníte získané dovednosti ve svém oboru?

- otázka na argumentaci.

6.4.1 Respondenti

V tabulkách č. 1 - 6 jsou uvedeny počty žáků, u kterých bylo provedeno dotazníkové šetření. Každá z tabulek obsahuje počet respondentů dle jednotlivých oborů a dále pak rozděluje dívky a chlapce.

6.5 ZPRACOVÁNÍ ZÍSKANÝCH DAT

Získaná data byla následně zpracována a odpovědi na jednotlivé otázky obsažené v dotazníku jsou uvedeny níže.

Respondenti – obor kuchař, číšník

SOU gastronomie, U Krbu 521, Praha 10 – dne 6. 10. 2009

Barmanský kurz - místo konání SOU gastronomie – učebna stolničení s barem

Tabulka č. 1

respondenti	dívky	chlapci	respondentů celkem:
obor kuchař	7	8	15
obor číšník	5	9	14
			29

Respondenti – obor číšník

Střední odborná škola a střední odborné učiliště, Praha 9, dne 1. 10. 2009

Baristický kurz – místo konání Hotel Century Old Town – hotelový bar

Tabulka č. 2

respondenti	dívky	chlapci	respondentů celkem:
obor číšník	10	9	19

Respondenti – obor číšník

SOU gastronomie, U Krbu 521, Praha 10, dne 2. 11. 2009

Střední odborná škola a střední odborné učiliště, Praha 9

Baristický kurz - místo konání Hotel Century Old Town – hotelový bar

Tabulka č. 3

respondenti	dívky	chlapci	respondentů celkem:
obor číšník	11	13	24

Respondenti – obor kuchař, číšník

SOU gastronomie, U Krbu 521, Praha 10, dne 10. 11. 2009

Baristický kurz - místo konání Hotel Ibis Old Town – hotelový bar

Tabulka č.4

respondenti	dívky	chlapci	respondentů celkem:
obor kuchař	5	4	9
obor číšník	9	11	20
			29

Respondenti – obor kuchař, číšník, cukrář

SOU gastronomie, U Krbu 521, Praha 10 – dne 29. 9. 2009

Barmanský kurz - místo konání SOU gastronomie – multimediální učebna

Tabulka č. 5

respondenti	dívky	chlapci	respondentů celkem:
obor kuchař	4	10	14
obor číšník	5	1	6
obor cukrář	13	6	19
			39

Respondenti – obor kuchař, číšník, cukrář

SOU gastronomie, U Krbu 521, Praha 10

Střední odborná škola a střední odborné učiliště, Praha 9, dne 2. 10. 2009

místo konání Hotel Clarion – salonek

Kurz vyřezávání ovoce a zeleniny - místo konání Hotel Clarion – salonek

Tabulka č. 6

respondenti	dívky	chlapci	respondentů celkem:
obor kuchař	10	14	24
obor číšník	9	2	11
Obor cukrář	20	7	27
			62

Analýza byla provedena u vyplněných dotazníků, počty žáků jsou uvedeny v tabulce č. 7.

Tabulka č. 7 – odevzdané a vyplněné dotazníky

respondenti	dívky	chlapci
obor kuchař - celkem	23	33
obor číšník - celkem	47	44
obor cukrář - celkem	33	13
respondentů celkem:	103	90

Shrnutí

obor **kuchař** – celkem 56 vybraných dotazníků

obor **číšník** – celkem 91 vybraných dotazníků

obor **cukrář** – celkem 46 vybraných dotazníků

Tabulka č. 7 vypovídá o nejmenší účasti respondentů oboru cukrář. Důvodem je velmi nízký počet žáků, kteří projeví zájem o obor. Největší zájem mají absolventi základních škol o kuchaře, na druhém místě je pak číšník.

6.6 HODNOCENÍ DOTAZNÍKOVÉHO ŠETŘENÍ

V kapitole jsou uvedeny výsledky dotazníkového šetření, které bylo prováděno v oborech kuchař, číšník a cukrář. Data byla zpracována a výsledky dotazníkového šetření jsou prezentovány pomocí grafů č. 1 – 5 pro jejich větší přehlednost.

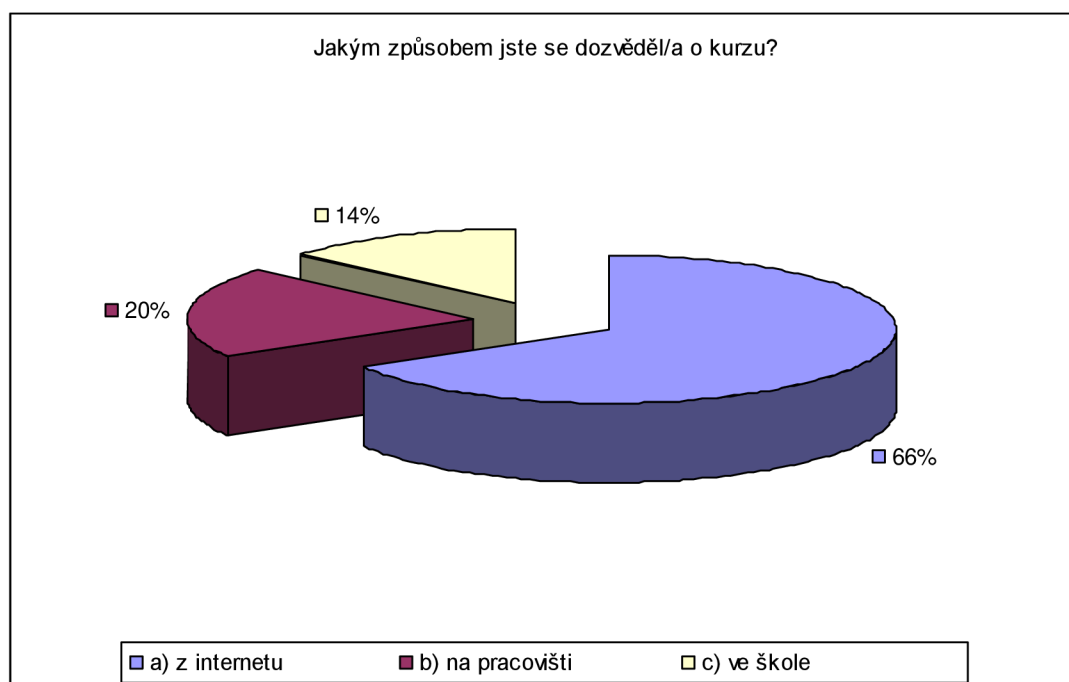
Na následujících stranách je uvedena otázka, následně graf s percentuelním vyjádřením počtů odpovědí a poté shrnutí. Dotazník, který byl žákům předkládán, je uveden v příloze č. 1.

Otázka č. 1: *Jakým způsobem jste se dozvěděl/a o kurzu?*

Tabulka č. 8

odpověď	žáků
a) z internetu	112
b) na pracovišti	34
c) ve škole	23

Graf č. 1



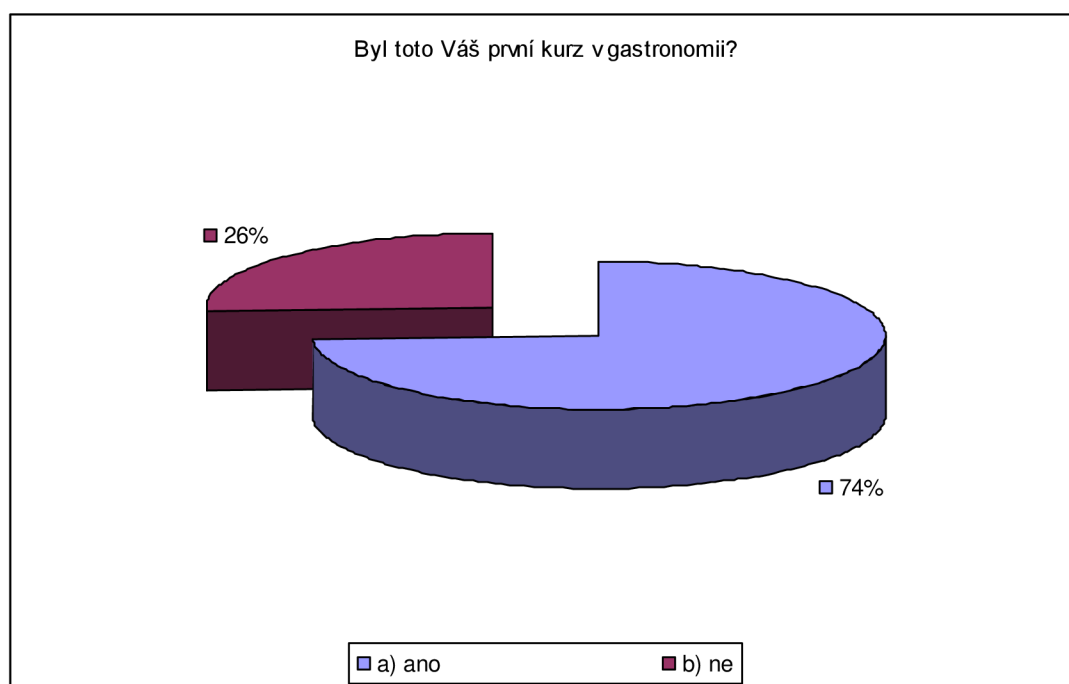
Celkem 24 žáků dopsalo vlastní odpověď, že se o konaném kurzu dozvědělo od rodičů, kteří byli informováni na třídních schůzkách učiteli odborného výcviku nebo vedením školy. Tato skutečnost je velmi znepokojující, neboť každá škola by měla propagovat další vzdělávání svých žáků, je nezbytné podporovat všestranný rozvoj osobnosti žáka, ale také co nejširší rozhled v odborné sféře oboru kuchař, číšník i cukrář a poskytnout žákům možnost dále se rozvíjet. Není překvapivé, že 20 % žáků získává informace o kurzech na pracovištích, kde vykonávají odborný výcvik. Pouze 14 % žáků získává informace o kurzech ve své škole. Tato skutečnost je dána také tím, že žáci málo sledují informační tabule, nástěnky a nabídky školy. Vedení obou škol podalo k výzkumu vysvětlení, že kurzy jsou žákům nabízeny prostřednictvím informačních tabulí. Je jistě důležité, aby učitel ve třídě podal úplné informace o kurzu, který právě škola nabízí, vhodně a včas je motivoval, nezbytná je také připravenost žáků a jejich rodičů týkající se finanční stránky kurzu.

Otázka č. 2: *Byl toto Váš první kurz v gastronomii?*

Tabulka č. 9

odpověď	žáků
a) ano	143
b) ne	50
c) kolik kurzů v gastronomii jste absolvoval/a? Prosím vyjmenujte.	

Graf č. 2



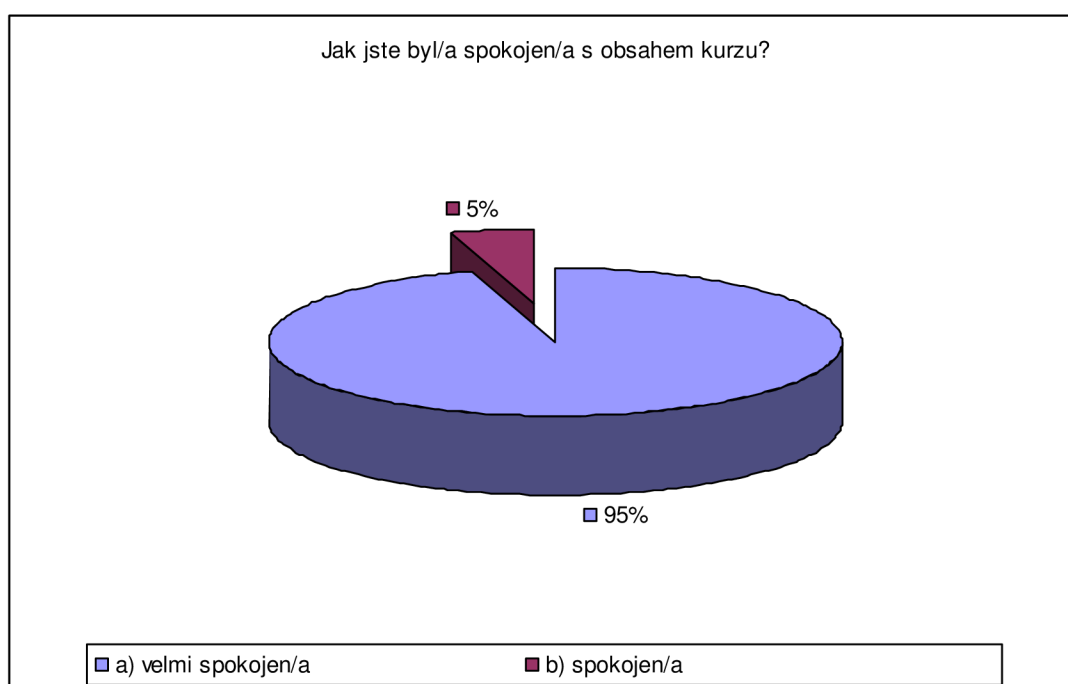
Z celkového počtu dotazovaných pak 74 % žáků odpovědělo, že absolvovali kurz poprvé. V minulém roce byl pořádán v hotelích, kde naši žáci vykonávají odborný výcvik sommeliérský kurz za zvýhodněnou cenu, proto byl pro žáky lákavý, neboť jinak tento kurz patří mezi cenově nejnáročnější. Odpověď ne zvolilo 26 % dotazovaných. Důvodem je jistě i ta skutečnost, že výzkum byl prováděn v prvním pololetí školního roku a téměř polovina kurzů bude ještě v nabídce školy ve druhém pololetí.

Otázka č. 3: *Jak jste byl/a spokojen/a s obsahem kurzu?*

Tabulka č. 10

odpověď	žáků
a) velmi spokojen/a	184
b) spokojen/a	9
c) nespokojen/a, uveďte prosím stručné důvody nespokojenosti	

Graf č. 3



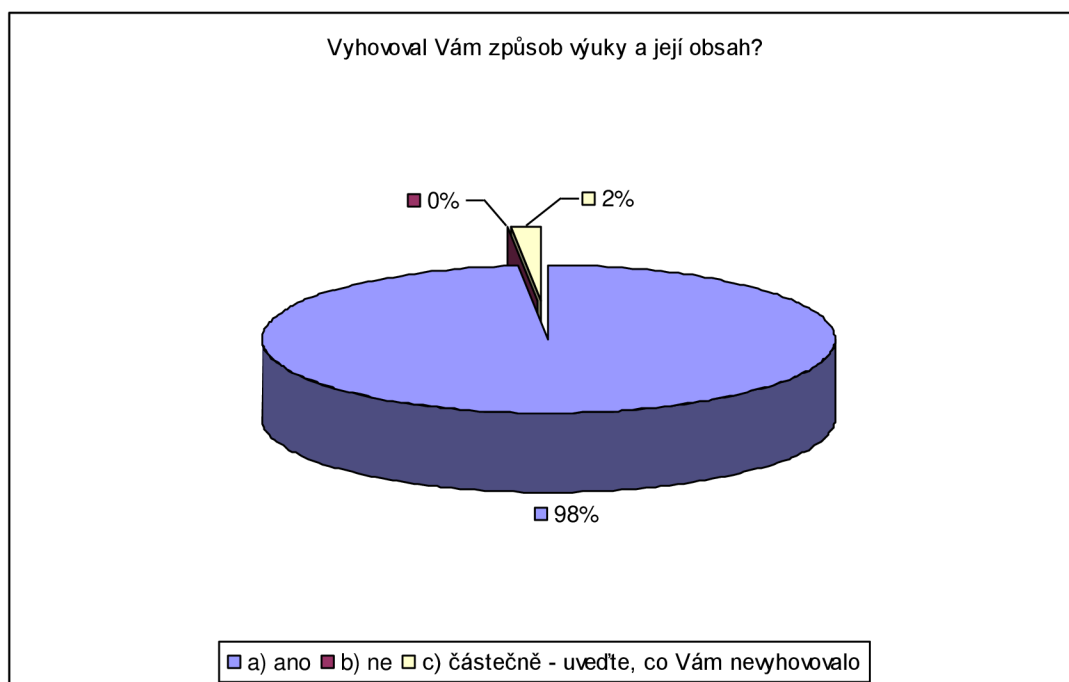
Odpověď nespokojena nebyla žádným z respondentů uvedena, což je velmi uspokojivé a vypovídá o kvalitním obsahu učiva, které je žákům lektory prezentováno. Grafické znázornění ilustruje největší zastoupení odpovědi „velmi spokojen/a“. Zde je nutné apelovat na skutečnost, že mnoho žáků neví a vůbec netuší, co mají od kurzu očekávat, většina látky je pro ně zcela nová a pokud se učí například velmi podrobně o kávě, jsou spokojeni, neboť se s tak podrobnými informacemi o tématu v odborných předmětech ještě nesetkali. Pouze dva z dotazovaných jako důvod menší spokojenosti uvedli, odlišné představy o náročnosti kurzu – méně složité a ne tolik náročné učivo. Domnívali se, že budou své znalosti pouze prohlubovat.

Otázka č. 4: *Vyhovoval Vám způsob výuky a její obsah?*

Tabulka č. 11

odpověď	žáků
a) ano	190
b) ne	0
c) částečně - uveďte, co Vám nevyhovovalo	3

Graf č. 4



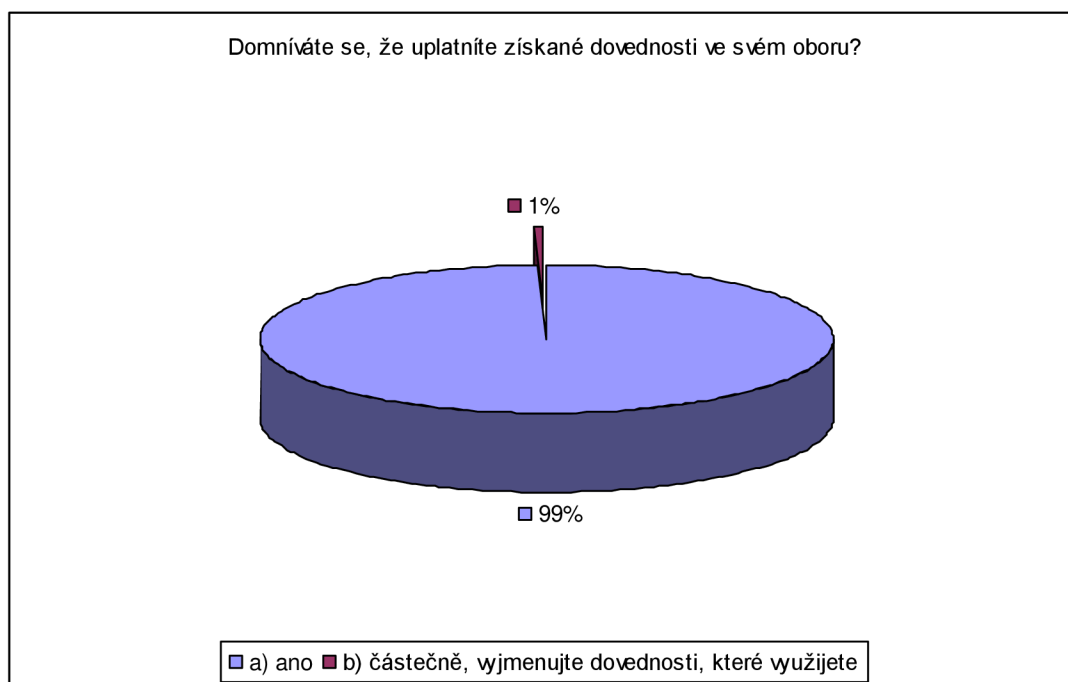
Graf a tabulka č. 4 nastiňují velmi kladné hodnocení způsobu výuky i jejího obsahu. Jako nevyhovující hodnotili pouze tři žáci, a to přílišné psaní poznámek a látky během kurzu. Zde by bylo vhodné připravit učební texty, do kterých by si mohli žáci dělat pouze poznámky v průběhu výuky. Například v barmanském kurzu je teorie opravdu mnoho a často jsme se setkali s problémy časové tísně u žáků, kteří jsou zejména dysgrafiky. Z odpovědí byla zaznamenána vysoká spokojenost s výukou. Lektori jsou většinou mladšího věku, pro svůj obor zapálení a práce s žáky je velmi těší.

Otázka č. 5: *Domníváte se, že uplatníte získané dovednosti ve svém oboru?*

Tabulka č. 12

odpověď	žáků
a) ano	192
b) částečně, vyjmenujte dovednosti, které využijete	1

Graf č. 5



Pouze jeden z dotazovaných uvedl, že znalosti, které na konkrétním kurzu získal, nevyužije z důvodu, že se po vyučení nehodlá zvolenému oboru dále věnovat.

Je uspokojivé, že 99% dotazovaných využije a uplatní získané poznatky a dovednosti ve své budoucí profesi. Nebude to hned, ale až ukončí školu a budou pracovníky tak určitě ano. Při odborném výcviku jim není personálem bohužel dovoleno, aby například namíchali nápoj, který se prodává hostům za velmi vysokou cenu. Dotazovaní kromě jednoho žáka odpověděli kladně, ale své schopnosti a návyky získané kurzem budou moci jistě ocenit až v pracovním životě – v pozdější pozici zaměstnance.

Průběh dotazníkového šetření je podrobněji popsán v diskuzi.

7 ROZHOVORY SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

A MANAGMENTEM V OBORU GASTRONOME

Pelikán popisuje rozhovor neboli interview „... jako techniku, která se neopírá o písemné vyjádření respondenta, ale vychází z ústní komunikace.“ (Pelikán, 2007, s. 117). Polostrukturovaný – polostandardizovaný rozhovor, který byl pro výzkum využit, prezentuje Pelikán jako „... často používanou variantu rozhovoru, jejímž cílem je získání důvěry dotazovaného.“ (Pelikán, 2007, s. 119). Pro udržení kontaktu při rozhovoru doporučuje autor používat i některé komunikační prostředky.

Upraveno dle Pelikána (2007):

- pauza při rozhovoru může sehrát pozitivní roli, nesmí být však delší nežli dvě až tři sekundy;
- přitakání dotazujícího povzbudí respondenta k pokračování hovoru, může být realizováno neverbálně např. pokývnutí hlavy;
- důležitá je v případě potřeby i žádost o dodatečnou informaci nebo vysvětlení. Jsou to doplňkové otázky typu: „*To jsem moc nepochopil, můžete to, prosím podrobněji vysvětlit?*“ (Pelikán, 2007, s. 121).

Druhá část výzkumu byla zaměřena na reakce a odpovědi sociálních partnerů gastronomických škol a vedoucích pracovníků jednotlivých provozoven, kteří následně uzavírají s absolventy pracovní poměr. Bez této části by nebyl výzkum dostatečný, neboť pro úplnost výzkumu bylo nutné získání informací od výše uvedených partnerů, abychom vyvodili závěr, zda naleznou absolventi gastronomických kurzů uplatnění v oboru.

K získání potřebných dat byl použit polostandardizovaný rozhovor, ze kterého se pořizoval písemný záznam. Rozhovor obsahoval šest otázek, jejichž znění je uvedeno níže. Výzkum mezi zaměstnavateli a sociálními partnery – deseti pracovníky probíhal v červnu, červenci a srpnu 2009. Jednotlivé rozhovory měly rozlišnou délku trvání většinou však kolem 15 minut s každým pracovníkem.

Záznam rozhovoru byl prováděn písemně přímo během jeho průběhu, někdy také po skončení odpovědi. Postupně došlo k zodpovězení všech pěti otázek a výsledky tohoto výzkumu jsou uvedeny na konci kapitoly.

7.1 VÝBĚR RESPONDENTŮ

Při výběru respondentů bylo nutné dostatečně zvážit jejich vztah na jednotlivých pracovištích odborného výcviku s žáky škol. Bylo potřebné, aby dotazovaní měli kladný vztah k žákům i oboru gastronomie. Jejich výběr patřil mezi nejsložitější úkoly výzkumu a byl pečlivě zvažován.

Osloveno bylo celkem 14 respondentů, ale čtyři z nich nakonec odmítli rozhovor z důvodu vycestování do zahraničí nebo jejich značné časové tísně. Deset respondentů rozhovoru vyhovělo a pro diplomovou práci budou jejich odpovědi jistě velkým přínosem.

Přípravy na jednotlivé rozhovory byly nutnou součástí výzkumu. Bylo to složité, neboť čtyři z dotazovaných změnili několikrát termín schůzky z časových důvodů a vytíženosti konkrétní pracovní pozice. Dva z dotazovaných mluví špatně česky, proto probíhal rozhovor v německém jazyce. Při rozhovorech byly prováděny poznámky a všechny odpovědi zaznamenány.

Podle Kanitz „... je to s rozhovorem jako s tenisem, v něm také neurčujeme jen my sami, co se bude na hřišti odehrávat. S každým rozhovorem vstupujeme do otevřeného procesu, o němž nemůžeme spolehlivě předpovědět, co se bude dít.“ (Kanitz, 2005, s. 15).

Nutné je zvolení vhodného a nerušeného prostředí, kde se budou oba účastníci cítit dobře a uvolněně. Podle Kanitz (2005, s. 31) „... rozhovor ovlivňujeme také správným nasloucháním. Často bývá aktivní utváření rozhovorů ztotožňováno jen s pouhým mluvením. Jedním z nejdůležitějších a nejefektivnějších prostředků formování rozhovorů je totiž naslouchání.“

Jednotlivé rozhovory probíhaly vždy v kultivovaném prostředí, respondenti byli uvolněni a brali kladené otázky vážně a snažili se odpovídat velmi upřímně a angažovaně, za což zaslouží poděkování.

Otázky, které byly v jednotlivých rozhovorech kladeny:

Otázka č. 1:

Jaký je váš názor na současnou nabídku gastronomických kurzů u nás?

– otevřená otázka;

Otázka č.2:

Postrádáte u svých zaměstnanců v běžné praxi nějaké další odborné znalosti a dovednosti?

– otevřená otázka;

Otázka č. 3:

Který z kurzů považujete pro pozici kuchaře (číšníka, cukráře) za nezbytný?

– otázka pro argumentaci;

Otázka č. 4:

Může dle Vašeho názoru pracovník po absolvování kurzu postoupit na vyšší pracovní pozici?

– uzavřená otázka;

Otázka č. 5:

Domníváte se, že studenti, kteří absolvují některý z gastronomických kurzů, naleznou lepší uplatnění v oboru?

– otevřená otázka;

Otázka č. 6:

Mohu se zeptat, zda Vy sám/a se dále vzděláváte v odborné sféře?

– otevřená otázka.

Podle Kanitz (2005, s. 44) „... umění klást otázky je nesmírně důležité, otázky mohou iniciovat potřebné procesy, pomáhat zaplňovat informační proluky apod. mohou ovšem rozhovor i blokovat.“

Pro výzkum bylo zvoleno a pečlivě sestaveno celkem šest otázek. Někteří dotazovaní odpověděli velmi stručně, jiní rozvíjeli své myšlenky a názory. Ve výsledných tabulkách jsou jejich odpovědi adekvátně zkrácené a upravené. Obsah jejich odpovědí však není nijak zkreslen ani pozměněn.

Rozhovor byl proveden s pracovníky středního i vyššího managementu, kteří byli ochotni věnovat čas a odpovídat na otázky, které budou jistě velkým přínosem výzkumu této práce. Na jejich výslovné přání nejsou uvedena jména, pouze pracovní pozice dotazovaných.

Respondenti:

Tabulka č. 13

pracoviště	pracovní pozice respondenta
Hotel Astoria	zástupkyně ředitele
Hotel Century Old Town	F&B Manager
Hotel Century Old Town	Asistent F&B Manager
Hotel Ibis Old Town	šéfkuchař
Hotel Ibis Old Town	generální ředitel hotelu
Hotel Olympik	šéfcukrář
Hotel Olympik	vedoucí odbytového střediska Club bar
Obecní dům	vedoucí banketního oddělení
Obecní dům	vedoucí směny – teplá kuchyně
Hotel InterContinental	ředitelka střediska praktického vyučování

7.2 ANALÝZA ZÍSKANÝCH DAT

Jednotlivé rozhovory probíhaly od srpna 2009 do první poloviny prosince 2009. Poté bylo provedeno třídění a kategorizace získaných odpovědí. Velikou předností rozhovoru byl určitě bezprostřední kontakt s respondentem.

Po uskutečnění jednotlivých rozhovorů byla získaná data zpracována a proveden jejich rozbor. Názory respondentů, které byly výzkumem zjištěny, jsou uvedeny níže.

Při výzkumu, který se zaměřil na rozhovory s managementem a sociálními partnery školy, bylo nutné zaměřit pozornost také na pohlaví dotazovaných. Komunikace s muži a ženami byla totiž naprosto rozdílná, což je velmi překvapivé. Nejdůležitějším aspektem v komunikaci bylo pracovní postavení dotazovaného nebo dotazované.

Další rozdíly byly pozorovány u dotazovaných žen, jejich odpovědi byly někdy promyšlené, nechávaly si delší čas na odpověď nežli respondenti mužského pohlaví. Muži byli velmi jednotní ve svém chování i vyjadřování, jejich pozornost byla výhradně směřována na otázky, které jim byly pokládány a mluvili klidně, pomalu a s určitým odstupem. Přesto výzkum hodnotí jejich odpovědi jako velmi upřímné a dobře jednoznačné.

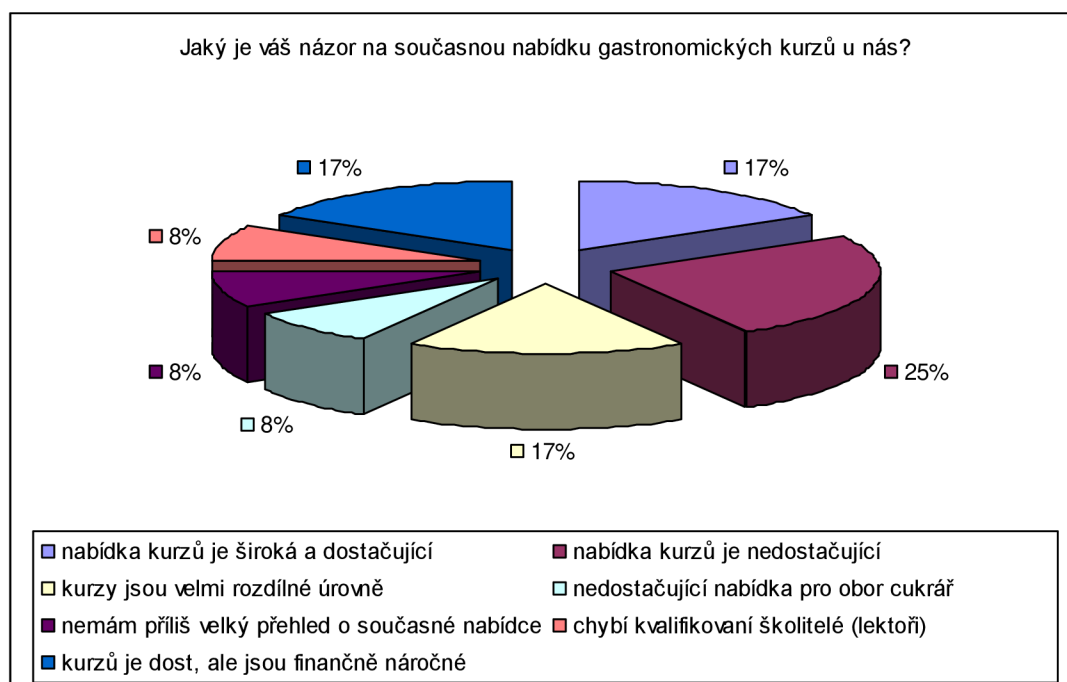
Mnoho respondentů projevilo zájem o získání informací a zejména o závěry výzkumu diplomové práce, neboť se domnívají, že by je mohli využít ve své práci se zaměstnanci. Diplomová práce bude všem zájemcům ze strany dotazovaných k dispozici po jejím odevzdání.

Otázka č. 1: *Jaký je váš názor na současnou nabídku gastronomických kurzů u nás?*

Tabulka č. 14

odpovědi	počet
Nabídka kurzů je široká a dostačující	2
Nabídka kurzů je nedostačující	3
Kurzy jsou velmi rozdílné úrovně	2
Nedostačující nabídka pro obor cukrář	1
Nemám příliš velký přehled o současné nabídce	1
Chybí kvalifikovaní školitelé (lektori)	1
Kurzů je dost, ale jsou finančně náročné	2

Graf č. 6



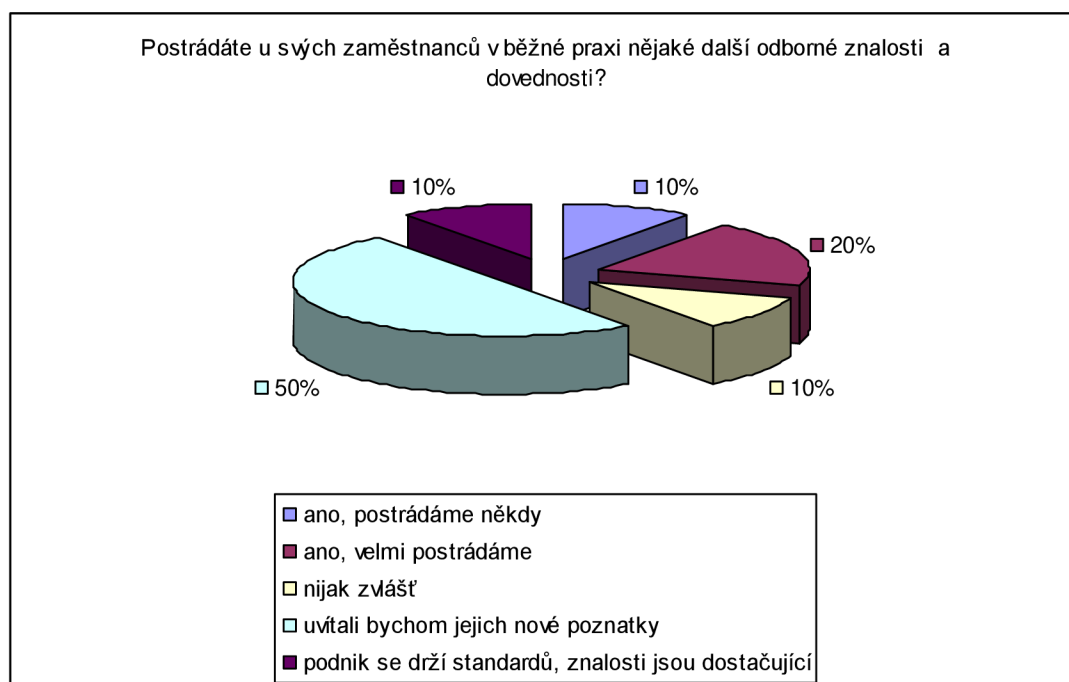
Nikdo z dotazovaných nebyl zaskočen otázkou, z odpovědí je tedy zřejmé, že o nabídkách kurzů vědí a jsou informováni prostřednictvím internetu, odborných časopisů a nabídek firem, které s jejich podniky spolupracují. Odpovědi se značně liší, ale převažující je ten názor, že nabídka kurzů je nedostačující.

Otázka č. 2: *Postrádáte u svých zaměstnanců v běžné praxi nějaké další odborné znalosti a dovednosti?*

Tabulka č. 15

odpovědi	počet
ano, postrádáme někdy	1
ano, velmi postrádáme	2
nijak zvlášť	1
uvítali bychom jejich nové poznatky	5
podnik se drží standardů, znalosti jsou dostačující	1

Graf č. 7



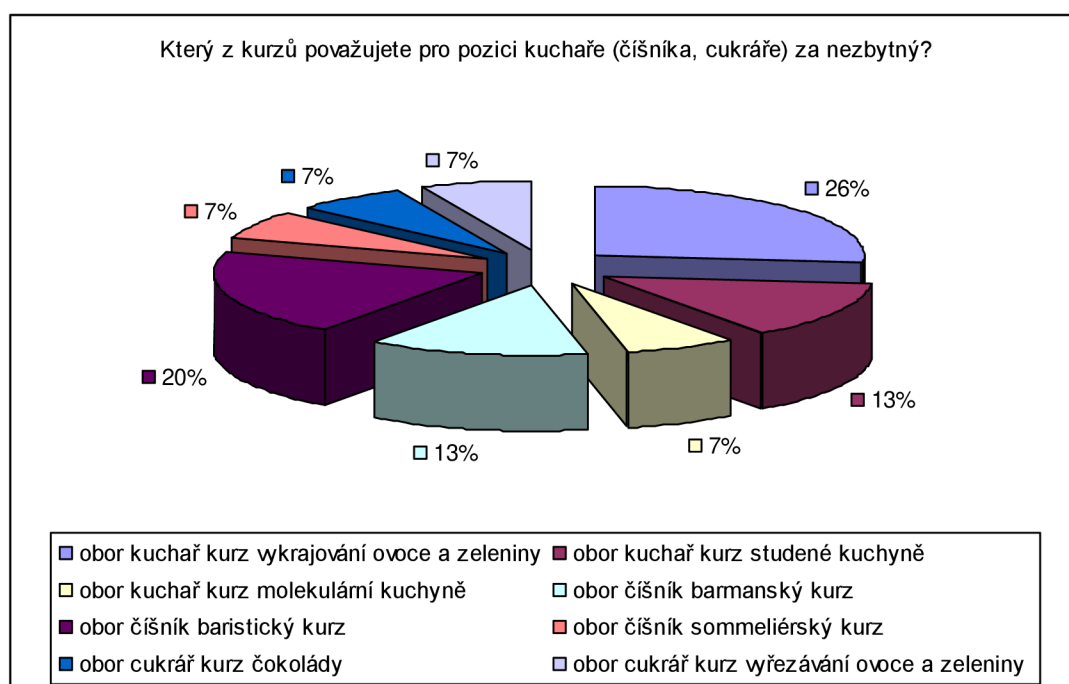
Z odpovědí vyplývá, že polovina zaměstnavatelů a managementu podniků, které absolventy oboru číšník, kuchař a cukrář zaměstnávají, mají o nové získávání nových poznatků u svých podřízených skutečný zájem. Naprostá většina z nich by uvítala širší kompetence zejména u pracovníků, kteří jsou pověřeni vedením jednotlivých úseků.

Otázka č. 3: *Který z kurzů považujete pro pozici kuchaře (číšníka, cukráře) za nezbytný?*

Tabulka č. 16

obor	kurz	počet
obor kuchař	kurz vykrajování ovoce a zeleniny	4
	kurz studené kuchyně	2
	kurz molekulární kuchyně	1
obor číšník	barmanský kurz	2
	baristický kurz	3
	sommeliérský kurz	1
obor cukrář	kurz čokolády	1
	kurz vyřezávání ovoce a zeleniny	1

Graf č. 8



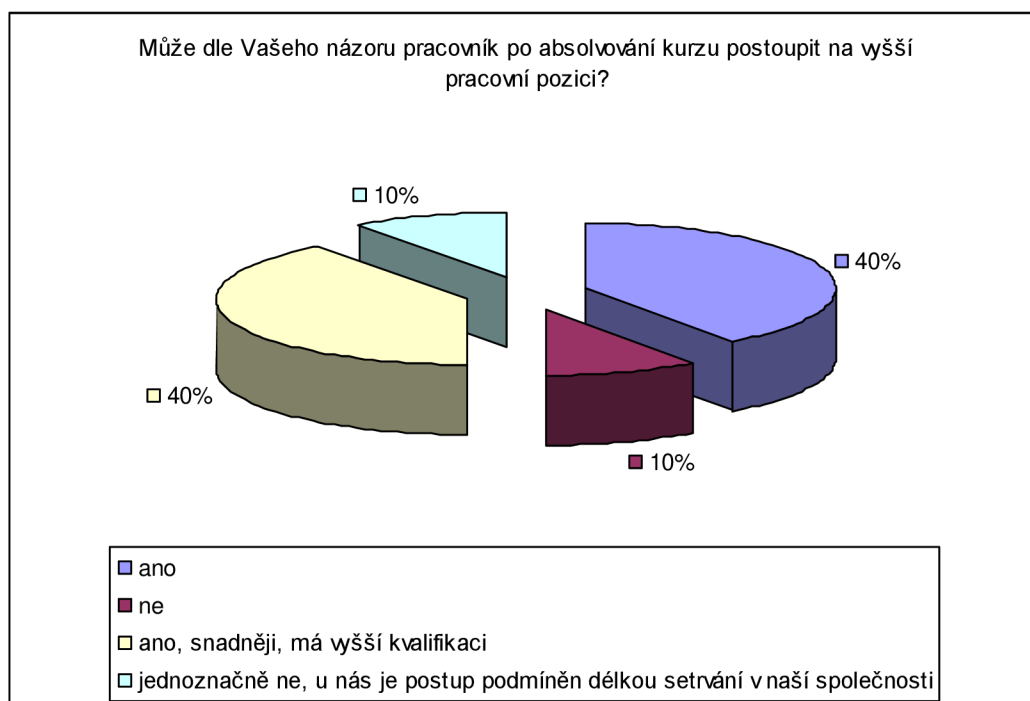
Nejméně potřebné je dle dotazovaných další vzdělávání v oboru cukrář. Důvodem je skutečnost, že toto řemeslo je tak náročné a kreativní, že se učí všichni cukráři v průběhu celého života. Přesto by uvítali kurz, jakým je například vyřezávání ovoce a zeleniny, neboť tato dovednost nalezne uplatnění při zdobení dortů, teplých moučníků, zmrzliny.

Otázka č. 4: *Může dle Vašeho názoru pracovník po absolvování kurzu postoupit na vyšší pracovní pozici?*

Tabulka č. 17

odpovědi	počet
ano	4
ne	1
ano, snadněji, má vyšší kvalifikaci	4
jednoznačně ne, u nás je postup podmíněn délkou setrvání v naší společnosti	1

Graf č. 9



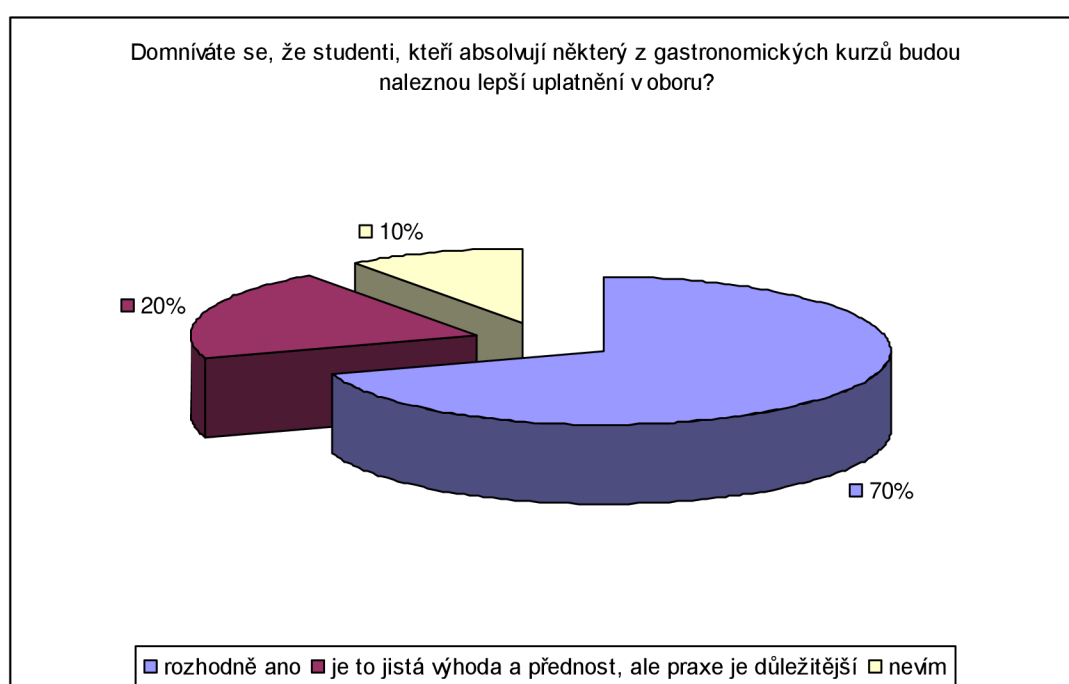
Z tabulky i grafu je patrné, že zaměstnanec, který má širší znalosti z oboru má snadnější a mnohem vyšší jistotu v blízkém postupu na svém pracovním místě. Pouze jeden dotazovaný nepreferuje tuto skutečnost a jejich organizace nabídne postup pouze pracovníkům, kteří jsou věrni svému podniku delší čas.

Otázka č. 5: *Domníváte se, že studenti, kteří absolvují některý z gastronomických kurzů naleznou lepší uplatnění v oboru?*

Tabulka č. 18

odpovědi	počet
rozhodně ano	7
je to jistá výhoda a přednost, ale praxe je důležitější	2
nevím	1

Graf č. 10



Zde byly odpovědi velmi podobné a je proto pravděpodobné, že absolvování kurzu a získání nových znalostí a vědomostí umožní nalézt v praxi kvalitní uplatnění. Pouze 20 % dotazovaných se ztotožnilo s variantou odpovědi „*je to jistá výhoda a přednost, ale praxe je důležitější*“. Z odpovědi plyne, že praxe zaměstnanců v gastronomické oblasti je velkou devízou a management ji velmi vítá. Pouze jeden dotazovaný uvedl odpověď „nevím“, jednalo se o respondenta, který pracuje v gastronomii zatím krátce a uvedl, že má pouze zkušenosti ze zahraničí, kde se s podobnými kurzy setkal pouze velmi zřídka (Švédsko).

Otázka č. 6: *Mohu se zeptat, zda Vy sám/a se dále vzděláváte v odborné sféře?*

Tabulka č. 19

odpovědi	počet
ano, neustále	8
občas	2

Graf č. 11



Z odpovědí na otázku je zřejmé, že všichni pracovníci v gastronomii se během své profese neustále a průběžně vzdělávají, je to jistě nutné a nezbytné. Sami respondenti zdůrazňují, že sebezvzdělávání, které je neustálé, patří mezi setrvání na vrcholu. Odpověď „občas“ uvedli dva z nich a přisuzují tento postoj jejich vyššímu věku a menší chuti do dalšího vzdělávání.

Shrnutí

Výzkum, který byl veden pomocí polostandardizovaného rozhovoru byl velmi zajímavý i proto, že docházelo k přímému kontaktu mezi tím, kdo výzkum prováděl a dotazovanými. Byla zde možnost sledovat kromě odpovědí, které byly v průběhu pečlivě zaznamenávány, také další okolnosti rozhovoru a osobnost dotazovaného. Například řeč jejich těla, gesta, mimiku, artikulaci řeči. Nesmírně složitý a nelehký rozhovor byl s generálním ředitelem, neboť probíhal v angličtině a ten vyžadoval největší přípravy. Výzkum bylo ale nutné provést s tímto managerem, neboť se jedná o muže, který má nesmírné zkušenosti v oboru gastronomie.

Výsledky výzkumu jsou uvedeny v tabulkách č. 14. - 19. Podotázky, které byly v několika případech položeny, byly pouze doplňující, aby dostal tazatel možnost jednoznačné odpovědi na svou otázku.

7.3 HODNOCENÍ A VÝSLEDKY ROZHOVORU

Výsledky výzkumu jsou uvedeny v grafech č. 6. - 11. i jednotlivých shrnutí pod každou otázkou. Některé odpovědi byly překvapivé, jiné naplňovaly podstatu hypotéz č. 1 a 2. Výsledky, které výzkum obsahuje, naleznou široké využití nejen pro pracovníky v gastronomické oblasti, ale i ve školách, které se gastronomií zabývají.

Výzkum lze hodnotit velmi kladně, neboť byl dle informací autora pilotní sondou v této oblasti a jistě by odborná i laická veřejnost uvítala jeho další rozšíření například do konkrétních oborů.

Hypotéza č. 1

Žáci, kteří během studia nebo po jeho ukončení absolvují některý z nabízených gastronomických kurzů, mají mnohem širší uplatnění v oboru nežli ti, jež jsou vyučeni nebo mají střední odborné vzdělání s maturitní zkouškou.

Hypotéza číslo jedna je verifikována a z výzkumu je patrné, že absolventi kurzů jsou pro zaměstnavatele mnohem zajímavějším pracovníkem nežli absolventi gastronomických škol, kteří nedisponují žádným jiným vzděláním v oboru. Ve výrobních a odbytových střediscích naleznou mnohem širší uplatnění z důvodu větší flexibility, znalostem a širšího rozhledu v oboru gastronomie.

Hypotéza č. 2

Zaměstnavatelé v gastronomických službách upřednostňují ty žáky, kteří mají kromě výučního listu také některé další dovednosti a schopnosti související s oborem, které si mohou osvojit během některého z kurzů.

Hypotéza číslo dvě je také verifikována, neboť údaje zjištěné z rozhovorů se sociálními partnery a budoucími zaměstnavateli vypovídají jasně. Mají zájem o žáky, kteří disponují odbornými kompetencemi, které získají v gastronomických kurzech. Pokud se zaměstnavatelé budou rozhodovat při obsazení konkrétní pracovní pozice, projeví pak jednoznačný zájem o absolventa kurzu.

7.4 VÝZKUMNÁ ZPRÁVA

Samotným završením výzkumu diplomové práce je předkládána výzkumná zpráva. Výzkumným problémem práce bylo uplatnění absolventů gastronomických kurzů a školení v budoucí praxi. Smyslem realizovaného výzkumu byl zájem ze strany žáků a zaměstnavatelů o další vzdělávání v oborech číšník, kuchař a cukrář.

Z analýzy zdrojů, jež souvisely s tématem, bylo zřejmé, že není dostatečná informovanost u žáků, pedagogů i pracovníků v gastronomii o možnostech dalšího odborného vzdělávání.

Hlavním východiskem zpracování práce bylo proto shromáždění veškerých dat souvisejících s oborem gastronomie a vytvoření kompletních informací o jednotlivých možnostech vzdělávání.

Stěžejní částí výzkumu byla prezentace výsledků jednotlivých odpovědí a jejich podrobný rozbor u každé z otázek v dotazníku i rozhovoru.

Závěrem bylo ucelení poznatků a informací o zájmu zaměstnavatelů i žáků o gastronomické kurzy. Práce nalezne jistě mnohá využití v oboru gastronomie a praktické využití na školách tohoto odborného zaměření.

8 DISKUZE

Obě části výzkumu i jejich provedení bylo velmi zajímavé a přínosné pro další pedagogickou činnost autora práce.

Nejprve k dotazníkovému šetření mezi žáky dvou největších gastronomických škol v hlavním městě. Až zarážející byla jejich ochota při vyplňování dotazníků. Na závěr byla tato skutečnost zdůvodněna tím, že už od základní školy se s nějakým výzkumem setkávají a byli naopak potěšeni, že jejich názor na danou problematiku někoho zajímá. Větší počet žáků se po přečtení otázky č. 4 „*Vyhovoval Vám způsob výuky a její obsah?*“ ptal, zda bude dotazníky číst školitel kurzu, situace jim byla vysvětlena, že dotazník je určen pouze k výzkumu práce o gastronomických kurzech a dotazníky nebudou předkládány školitelům a lektorům jednotlivých kurzů. Přitom samotní školitelé projevovali zájem o odpovědi na otázku č. 4, neboť je zajímalo, zda se výuka a její forma, kterou žákům prezentují své kurzy líbí a je vyhovující. Proto bylo školitelům vyhověno a po zpracování dat byli pomocí mailu informováni o procentech spokojenosti, do dotazníku jim nebylo umožněno nahlédnout.

Příjemně překvapivé bylo, že se lektoři zajímají o popularitu svých kurzů a je to jistě správné, neboť konkurence na trhu i v oblasti školení např. barmanských kurzů je velká a nabídky jednotlivých firem se liší nejen dobou kurzů, ale zejména cenou.

Po každém kurzu byly autorkou práce dotazníky vybírány a téměř vždy došlo k situaci, že se minimálně jeden či dva dotazníky nevrátily zpět a to z důvodu, že žáci měli na vyplnění málo času, k jejich odevzdání došlo tedy za pár minut také.

Ve druhé části výzkumu byla práce zcela odlišná. Pro autora vyžadovala mnohem kvalitnější přípravu na jednání s dospělými a vysoce postavenými pracovníky. Před každým rozhovorem bylo nutné velmi podrobně vysvětlit jeho důvody a největší zájem ze strany respondentů byl o to, jak bude s daty následně naloženo. Přes všechna úskalí, která při této výzkumné části vyvstala, jako např. odložení schůzky, rušení pracovními hovory managerů, jsou výsledky zdařilé.

Snad největším překvapením byla skutečnost zájmu ze strany respondentů o informace týkající se nabídky kurzů. Někteří z nich dokonce od doby, kdy výzkum probíhal, navštívili kurz a chtějí se dále vzdělávat.

ZÁVĚR

Diplomová práce s názvem „*Gastronomické kurzy a následné uplatnění absolventů v praxi*“ měla několik cílů. Jednak se zabývala oborem gastronomie, jeho historií i nejnovějšími trendy a dále pak pracovníky v této oblasti. Výzkum probíhal pomocí dotazníkového šetření a byly vedeny rozhovory s budoucími zaměstnavateli v gastronomické oblasti.

Práce se zabývá možnostmi dalšího vzdělávání žáků oboru kuchař, číšník a cukrář – tedy oborů, které jsou zaměřeny na gastronomii. Povolání v oblasti gastronomie, patří stále mezi oblíbené a tyto učební obory jsou absolventy základních škol často vyhledávané.

Nejhlavnějším cílem práce bylo zjistit, zda absolventi, kteří mají kromě výučního listu nebo maturitního vysvědčení ještě další vzdělání v podobě některého z gastronomických kurzů, jsou pro budoucí zaměstnavatele zajímavější pracovní silou a zda naleznou lépe své uplatnění na trhu práce.

Nabídka kurzů je široká a možností je nepřehledné množství, liší se ale cenami, kvalitou a dovednostmi, kterými žáci po úspěšném absolvování disponují. Výzkum probíhal pomocí dotazníkového šetření, které bylo prováděno u žáků bezprostředně po ukončení jednotlivých kurzů. Z výsledků bylo patrné, že absolventi kurzů byli nadšeni a po obdržení certifikátu jsou pak také patřičně hrdí.

Další vzdělání svých zaměstnanců může být stabilizačním faktorem ve fluktuaci zaměstnanců, může posílit u zaměstnanců vědomí sounáležitosti k firmě. Poskytnuté další vzdělání přímo na pracovišti rozšíří zaměstnavateli možnosti poskytovaných služeb. Přispěje také k vyšší zaměstnanosti absolventů na trhu práce v případě neúspěchu firmy. Tento fakt může být managementu jednotlivých gastronomických celků cennou informací pro stále vyšší vzdělávání svých zaměstnanců. Práce v gastronomii má velký podíl tvůrčí činnosti a je známo, že kvalitní tvůrčí činnost je možné stavět jen na kvalitních základech znalostí a řemeslné zručnosti.

Práce nalezne široké využití u vedení gastronomických škol, učitelů odborného výcviku i učitelů odborných předmětů, kteří se snaží svým svěřencům den co den ukázat cestu a navést je k úspěchu a k možnostem uplatnění ve špičkových hotelech i restauracích. Může pomoci také hotelovému managementu k pochopení potřebnosti dalšího vzdělávání svých zaměstnanců.

Shrnutí:

Diplomová práce s názvem „Gastronomické kurzy a následné uplatnění absolventů v praxi,“ pojednává o tom, co je gastronomie, jaké má obory a mapuje možnosti vzdělávání v oborech kuchař, číšník, a cukrář. Práce se věnuje otázkám vedení kurzů, možnostmi využití didaktických pomůcek a výukovými metodami. Popisuje osobnost lektora kurzu a analyzuje jeho kompetence. Empirická část se skládá ze dvou částí výzkumu, z nichž jedna provádí šetření u žáků a druhá část výzkumu pomocí polostandardizovaného rozhovoru získává informace od managementu a sociálních partnerů z oblasti gastronomie. Výsledky výzkumných částí práce jsou prezentovány v grafech pro jejich větší přehlednost. Diplomová práce navrhuje nový kurz, který na trhu chybí, a to Společenské chování.

Summary:

The graduation theses „Gastronomic workshops and the subsequent of the graduates in practice“ deals what gastronomy is, reviews its branches and possibilities of additional education in field of cook, waiter and confectioner. The theses specifies matters of workshops management, usage possibilities of didactic instruments and training measure. It describes the personality of a training manager and analyses his competency. The empirical part consists of two investigative parts, where one part focuses on enquiries among pupils and the second part of the investigation gains information from the management and social partners in the field of gastronomy by partly standardized interviews. The results of the investigative parts of the theses are presented in charts for its major clarity. The graduation theses proposes a new workshop „Manners“, which is at the moment missing on the market.

Seznam použité literatury a internetových zdrojů

1. BEDRNOVÁ, Eva, PAUKNEROVÁ, Daniela. *Psychologie obsluhy a služeb: pro střední odborná učiliště*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 1998. 104 s. ISBN 80-7168-515-1.
2. BERÁNEK, Jaromír, KOTEK, Pavel. *Řízení hotelového provozu*. 1. vyd. Praha: Grada, 1996. 144 s. ISBN 80-7169-400-2
3. ČAČKA, Otto. *Nástin psychologie 1: pro doplňující pedagogické studium*. 1.vyd. Brno: Paido, 2001. 90 s. ISBN 80-85931-94-X.
4. ČAČKA, Otto. *Psychologie vrstev duševního dění osobnosti a jejich autodignostika*. 3. vyd. Brno: Doplněk, 2002. 218 s. ISBN 80-7239-107-0.
5. ČERNÝ, Jiří, SRKALA, Antonín. *Práce číšníka u stolu hosta*. 2. vyd. Praha: Merkur, 1987. 195 s.
6. GAGNÉ, Robert M. *Podmínky učení*. 1. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1975. 276 s..
7. GULLOVÁ, Soňa, MÜLLEROVÁ, Františka, ŠRONĚK, Ivan. *Společenská etiketa, obchodní a diplomatický protokol*. 1. vyd. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2004. 228 s. ISBN 80-86578-33-X.
8. HELUS, Zdeněk. *Sociální psychologie pro pedagogy*. 1. vyd. Praha : Grada, 2008 280 s. ISBN 978 80-2471168-3.
9. HRBKOVÁ, Zdeňka. *Základy výuky odborného výcviku v učebním oboru kuchař - číšník, kuchařka-servírka: se zaměřením na přípravu jídel a na pohostinství*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 1995. 176 s. ISBN 80-7168-229-2.
10. JÚVA, Vladimír. *Základy pedagogiky: pro doplňující pedagogické studium*. 1. vyd. Brno: Paido, 2001. 118 s. ISBN 80-85931-95-8.
11. KANITZ, Anja. *Umění úspěšné komunikace: jak uspět v každém rozhovoru*. Kunst Petr. 1. Auflage. Praha Grada, 2005. 112 s. ISBN 80-247-1222-9.
12. KLINGORA, Zdeněk, VOLNÝ, Josef. *Organizace a vedení výuky učňů v praktické přípravě*. 1.vyd. Praha: Fortuna, 1994. 96 s. ISBN 80-7168-158-X.
13. MAŇÁK, Josef, ŠVEC, Vlastimil. *Výukové metody*. 1. vyd. Brno: Paido, 2005. 213 s. ISBN 80-7315-039-5.
14. NAKONEČNÝ, Milan. *Základy psychologie*. 1. vyd. Praha: Academia, 1998. 590 s. ISBN 80-200-0689-3.
15. OPLETALOVÁ, Soňa. *O slušném chování a věcech souvisejících*. 2. rozš. vyd. Olomouc: Rubico, 2000. 243 s. ISBN 80-85839-41-5.

16. PELIKÁN, Jiří. *Základy empirického výzkumu pedagogických jevů*. 1. vyd. Praha: Karolinum, 2007. 270 s. ISBN 978-80-7184-569-0.
17. PRŮCHA, Jan, WALTEROVÁ, Eliška, MAREŠ, Jiří. *Pedagogický slovník*. 3. rozš. vyd. Praha: Portál, 2001. 328 s. ISBN 80-7178-579-2.
18. REED, Ben, STEED, Tobias. *Hollywoodské koktejly*. Vendula Vartová. 1st edition. [s.l.]: Octopus Publishing Group Ltd., 2007. 128 s. ISBN 978-80-7309-425-6.
19. ŘEZÁČ, Jaroslav. *Sociální psychologie*. 1.vyd. Brno: Paido, 1998. 268 s. ISBN 80 85931-48-6.
20. SALAČ, Gustav. *Stolničení*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2001. 224 s. ISBN 80-7168-752-9.
21. SAVARIN, Anthelme Brillat. *O labužnictví: fyziologie chuti*. 2. upr. vyd. Praha: Lidové noviny, 1994. 339 s. ISBN 80-7106-111-5.
22. SLAVÍK, M., MILLER, I. *Oborová didaktika pro zemědělství, lesnictví a příbuzné obory*. Textová studijní opora – součást modulu řízeného samostudia pro učitelství odborných předmětů. Praha, ČZU v Praze, 1. vyd. 2004, ISBN 80 -213-1145-2
23. STŘELEČEK, Stanislav. *Studie z teorie a metodiky výchovy 1*. Brno: Masarykova univerzita, 2004. 155 s. ISBN 80-86633-21-7.
24. STŘELEČEK, Stanislav. *Studie z teorie a metodiky výchovy 2*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2005. 214 s. ISBN 80-210-3687-7.
25. ŠIMONÍK, Oldřich. *Úvod do didaktiky základní školy*. 1. vyd. Brno: MSDBrno, 2005. 140 s. ISBN 80-86633-33-0.
26. ŠOUREK, Jiří. *Diplomatická kuchařka a společenský rádce*. 1. vyd. Havlíčkův Brod: Hejkal, 1996. 192 s. ISBN 80-901-646-6-8.
27. ŠVEC, Vlastimil, FILOVÁ, Hana, ŠIMONÍK, Oldřich. *Praktikum didaktických dovedností*. 2. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2002. 90 s. ISBN 80-210-2698-7.
28. THIEL, Edhard. *Řeč lidského těla: prozradí víc než tisíc slov*. Rapantová Marie. 5. vyd. Bratislava: Ariston, 1989. 134 s. ISBN 80-901412-1-8.
29. TULÁČKOVÁ, Miroslava, ŠTĚPÁNEK, Karel. *Stolničení v kostce*. 1. vyd. Praha: Ratio, [1987]. 76 s.
30. VOSOBA, Pavel. *Dokonalé služby: co chtějí zákazníci*. 1. vyd. Praha: Grada, 2004. 164 s. ISBN 80-247-0847-7.
31. WOLFOVÁ, Inge. *Moderní společenské způsoby*. 1. vyd. Bratislava: Nezávislosť, 1991. 255 s. ISBN 80-85217-25-2.
32. BABKA, Karel. *Sommeliérské kurzy Rozemberg* [online]. 2006-03-08 [cit. 14. října 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.rozemberg.cz>>.
33. BENEŠ, Petr. *Czech Carving Studio s.r.o.* [online]. 2000-08-25 [cit. 3. září 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.carving-studio.cz>>.

34. BERAN, Jiří. *Střední odborné učiliště gastronomie* [online]. 2009-10-20 [cit. 8. prosince 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.souukrbu.cz>>.
35. FRONĚK, Filip. *Beran – catering* [online]. 2001-07-09 [cit. 2. listopadu 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.beran-catering.cz>>.
36. GELETI, Jan. *R.U. Shop* [online]. 2007-07-05 [cit. 19. září 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.rushop.cz>>.
37. GREGOROVÁ, Michaela; KRIŽKA, Michal. *Café Art* [online]. 2000-11-20 [cit. 3. září 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.cafeart.cz>>.
38. HAJDUČEK, Peter. *Škola vaření Chefparade* [online]. c2008 [cit. 3. prosince 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.chefparade.cz>>.
39. HAVELKA, Jan. *Makrobio* [online]. 2002-05-24 [cit. 15. října 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.makrobio.cz>>.
40. HEGET, Miroslav. *Classic Bar Studio* [online]. 2007-02-25 [cit. 6. listopadu 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.cbs.euweb.cz>>.
41. HRUŠKA, Petr. *Gastronomické kurzy* [online]. c2001-2002 [cit. 2. prosince 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.gastronomickekurzy.cz>>.
42. HŮLKA, František. *Hotelová škola* [online]. 2009-08-23 [cit. 11. prosince 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.shs.cz>>.
43. CHMELÍČEK, Petr. *Střední škola hotelnictví a gastronomie Hotelu International* [online]. c2009-2010 [cit. 11. prosince 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.skolahotelnictvi.cz>>.
44. KASAL, Jan. *Střední odborná škola gastronomická a hotelová* [online]. 2009-07-28 [cit. 11. prosince 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.ssg-h-praha.cz>>.
45. KOLAFA, Ondřej. *I. česká barmanská akademie* [online]. c1999-2000 [cit. 16. září 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.barmanakademie.cz>>.
46. KUPSKÁ, Kristýna. *Prague Culinary Academy* [online]. 2008-01-09 [cit. 15. října 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.pragueculinaryacademy.com>>.
47. MICHÁLEK, David. *Sommelierská akademie Praha* [online]. c2009-2010 [cit. 25. listopadu 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.sommelieracademy.eu>>.
48. NÝDRLE, Romana. *MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.* [online]. 2009-10-18 [cit. 6. prosince 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.makro.cz>>.
49. PAJAS, Vladimír. *Střední odborná škola a střední odborné učiliště Praha Čakovice* [online]. 2009-07-02 [cit. 16. října 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.sou-cakovice.cz>>.
50. POKORNÝ, Jan. *Kurzy vaření Ola Kala* [online]. 2007-02-20 [cit. 8. listopadu 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.olakala.cz>>.

51. SEDLÁK, Robert. *Kulinářský ateliér Appetito* [online]. 2009-04-02 [cit. 1. října 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.appetito.cz>>.
52. SVOBODA, Martin. *Citáty slavných osobností* [online]. c2007-2010 [cit. 12. listopadu 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://citaty.net/citaty-o-jidlu>>.
53. ŠAFRÁNEK, Miroslav. *Vectron Systems* [online]. c2008-2009 [cit. 14. září 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.vectron.cz>>.
54. ŠVANDA, Jan. *SOU Gastronomie a podnikání* [online]. c2009-2010 [cit. 25. listopadu 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.sougastro.cz>>.
55. TAKAHASHI, Jiřina. *Jiřina Takahashi* [online]. 2009-03-05 [cit. 5. prosince 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.takahashij.cz>>.
56. VACÍK, Radek. *Soukromá střední škola gastronomie s.r.o.* [online]. 2006-06-30 [cit. 5. prosince 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.skolagastronomie.cz>>.
57. VAVŘIČKA, Pavel. *Škola kávy s.r.o.* [online]. c2008-2009 [cit. 14. října 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.skolakavy.cz>>.
58. VRBA, Aleš. *Vinařský institut* [online]. c2009-2010 [cit. 12. září 2009]. Dostupný na World Wide Web: <<http://www.vinarskyinstitut.cz>>.
59. WALES, Jimmy; SANGER, Larry. *Wikipedia: The Free Encyclopedia* [online]. 2010-03-04 [cit. 5.12.2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.cs.wikipedia.org>>.
60. ZIENTEK, Jakub. *Stredniskoly.eu* [online]. 2009-08-24 [cit. 26. září 2009]. Dostupný z World Wide Web: <<http://www.stredniskoly.eu>>.

Seznam příloh

Příloha č. 1: Dotazník

Příloha č. 2: Gastronomické školy v Praze

Příloha č. 3: Barmanský kurz (fotografie)

Příloha č. 4: Kurz – Společenské chování

Příloha č. 1 Dotazník

DOTAZNÍK

název kurzu.....

učím se.....kuchařem, číšníkem, cukrářem
(nehodící se škrtněte)

věk:

V Praze dne 2009

1. Jakým způsobem jste se dozvěděl/a o kurzu?
a) z internetu
b) na pracovišti
c) ve škole
2. Byl toto Váš první kurz v gastronomii?
a) ano
b) ne
c) kolik kurzů v gastronomii jste absolvoval/a? Prosím vyjmenujte.
3. Jak jste byl/a spokojen/a s obsahem kurzu?
a) velmi spokojen/a
b) spokojen/a
c) nespokojen/a, uveďte prosím stručné důvody nespokojenosti
4. Vyhovoval Vám způsob výuky a její obsah?
a) ano
b) ne
c) částečně - uveďte, co Vám nevyhovovalo
5. Domníváte se, že uplatníte získané dovednosti ve svém oboru?
a) ano
b) částečně, vyjmenujte dovednosti, které využijete
c) ne

Děkuji Vám za Váš čas a odpovědi

Příloha č. 2 Gastronomické školy v Praze

Příloha č. 2/1

V příloze jsou uvedeny školy, které nabízí vzdělání žákům z Prahy a blízkého okolí. Všechny jsou zaměřeny na gastronomii a současně je u každé z nich uvedeno, které z možností dalšího vzdělávání svým žákům nabízí. Jedná se o školy soukromé i státní a nabídka je skutečně široká.

Odkaz na webové stránky: (www.stredniskoly.eu [on-line], 2009) upraveno:

SOU gastronomie, U Krbu 521, Praha 10

gastronomie – studijní obor s maturitou

kuchař, číšník, cukrář – učební obory s výučním listem

denní nástavbové studium s maturitou

škola zajišťuje tyto kurzy, semináře a školení pro žáky:

- *baristický kurz, kurz vyřezávání ovoce a zeleniny, barmanský kurz, kurz čokolády, školení pokladního systému Vectron*

webové stránky školy: www.souukrbu.cz

Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o., Vrbova 34, Praha 4

hotelnictví a gastronomie – studijní obor s maturitou

kuchař – číšník, cukrář – s výučním listem

nástavbové studium – gastronomie

škola zajišťuje tyto kurzy, semináře a školení pro žáky:

- *baristický kurz, barmanský kurz, sommeliérský kurz, kurz Sushi – příprava základních druhů sushi, kurz čokoládový ráj – zejména pro cukráře*

webové stránky školy: www.ssgg-praha.cz

Hotelová škola Vršovická 43, Praha 10

obor hotelnictví a turismus

škola zajišťuje tyto kurzy, semináře a školení pro žáky:

- *barmanský kurz, sommeliérský kurz*

webové stránky školy: www.shs.cz

Střední škola hotelnictví a gastronomie, Slavětínská 82, Praha 9

obory hotelnictví a turismus – s maturitou

gastronomie – s maturitou

kuchař - číšník – s výučním listem

škola zajišťuje tyto kurzy, semináře a školení pro žáky:

- *barmanský kurz, kurz vyřezávání ovoce a zeleniny, sommeliérský kurz*

webové stránky školy: www.hotelova-skola.cz

Hotelová škola, Radlická 115, Praha 5

hotelnictví a turismus – maturitní obor

škola zajišťuje tyto kurzy, semináře a školení pro žáky:

- *barmanský kurz*

webové stránky školy: www.sts-radlicka.cz

SOU gastronomie a podnikání, Za Černým Mostem 362, Praha 9

kuchař, cukrář, číšník – s výučním listem

škola nabízí svým žákům tyto kurzy:

- *barmanský kurz*

webové stránky školy: www.sougastro.cz

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Ke Stadionu 623, Praha 9

provoz společného stravování, kuchař – číšník pro pohostinství, kuchař – kuchařka

škola nabízí svým žákům tyto kurzy:

- *barmanský kurz*

webové stránky školy: www.sou-cakovice.cz

Střední škola Hotelnictví a Gastronomie, Koulova 15, Praha 6

kuchař – kuchařka, číšník – servírka s výučním listem, studijní číšník s maturitou

nástavbové studium denní – společné stravování

škola nabízí svým žákům tyto kurzy:

- *barmanský kurz, sommelierský kurz*

webové stránky školy: www.skolahotelnictvi.cz

Soukromá střední škola gastronomie s.r.o., Svídnická 599, Praha 8

kuchař – kuchařka, číšník – servírka – oba obory jsou s výučním listem, s maturitou

škola nabízí svým žákům tyto kurzy:

- *barmanský kurz*

webové stránky školy: www.skolagastronomie.cz

Střední škola gastronomie a hotelových služeb s.r.o., Mrkvičkova 2, Praha 6

studijní obor – gastronomie, učební obory kuchař, číšník

škola nabízí žákům tyto kurzy:

- *barmanský kurz, sommelierský kurz*

webové stránky školy: www.sougastro.cz

První soukromá hotelová škola s.r.o., Svídnická 506, Praha 8

hotelnictví s maturitou, turismus s maturitou

škola nabízí žákům tyto kurzy:

- *barmanský kurz, sommeliérský kurz, kurz vyřezávání ovoce a zeleniny*

webové stránky školy: www.pshs.cz

Příloha č. 3: Barmanský kurz (fotografie)

Příloha č. 3/1

Závěrečná zkouška – žák - barman provádí objednávku hosta



Závěrečná zkouška – praktická příprava míšeného nápoje



Technika míchání nápojů



Prezentace nápoje



Základní kurz slušného chování



autor: Bc. Kateřina Šmídová

Při této prezentaci prosím nespěte...



...nebuďte otrávení ...



...a nerušte ostatní ...



děkuji ...



Obsah

- Etiketa
- Pozdrav
- Podání ruky
- Oblékání
- V restauraci
- U Stolu
- Návštěvy
- MHD
- Kultura
- Smutek
- Svatba
- a na závěr ...

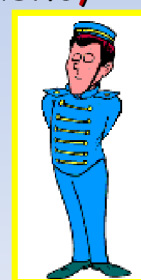
Etiketa - zdvořilost

- *Původně starofrancouzské slovo, umět žít a umět konat, společenské chování je výrazem ducha doby*
- *Společenský styk můžeme řadit k těm psychosociálním faktorům, které ovlivňují zdraví člověka*



Pozdrav

- Pozdrav dnes, stejně jako dříve, podporuje mezilidské vztahy
- Kdo koho zdraví?
 - muž ženu, nadřízený nadřízeného, mladší staršího, číšník hosta



Podání ruky

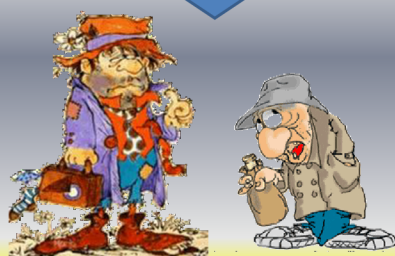
- žena muži, nadřízený podřízenému, starší mladšímu, host číšníkovi
- stisk má být pevný, krátký, zásadně nepodáváme ruku přes stůl



Oblékání

- *slušné, čisté, vhodné k dané příležitosti*

jak to být nemá!!



jak to být má!!



V RESTAURACI

- *Do restaurace vchází muž vždycky jako první*
- *Výběr místa náleží vždy ženě*
- *S číšníkem komunikuje muž - zejména při vyúčtování*



U STOLU

- Plátěný ubrousek rozložíme a položíme na klín
- Příbory odebíráme postupně od vnější strany k vnitřní, naposledy používáme příbory umístěné nahoře nad talířem
- Sklo držíme zásadně za stopku (kromě cognacu, kdy můžeme zahřívat v dlaní)
- Pokud vstane žena od stolu, muži také



Návštěvy

- Přicházíme včas, nikdy ne dříve
- Květina pro hostitelku, pozornost pro děti
- Slušné poděkování a včasné rozloučení je samozřejmostí



MHD

- *Nejdříve vystupujeme, potom nastupujeme*
- *Nekřičíme!!!*
- *Pouštíme sednout starší spoluobčany a budoucí maminky*



KULTURA

- *Dochvilnost je nutná*
- *Muž pomáhá ženě se šatnou*
- *Úctu umělcům vyjadřujeme nejen potleskem, oblečením, svou hygienou ale také slušným chováním*



SMUTEK

- *I to bohužel patří k životu...*
- Takže:
 - Zásadně volíme tmavou barvu oděvu
 - Respektujeme všechna přání pozůstalých
 - Své pocity vyjadřujeme vhodným způsobem
 - Obvyklý stisk ruky po pohřbu není žádoucí



SVATBA

- *Slušný oděv*
- *Přání a dárek pro novomanžele samozřejmost*
- *Hraje-li kapela, první tanec patří novomanželům*



A na závěr ... jak je to u sousedů...

- v Itálii - je součástí pozdravu objetí
- ve Švédsku - ruka se nepodává příliš často
- Velká Británie - ruka se podává jen při seznamování a rozloučení na delší dobu
- V Norsku - ruka se podává jen při prvním setkání
- Ve Španělsku - není vhodné pronášet odsuzující poznámky na téma býčích zápasů
- V Řecku - spropitné samozřejmostí



KONEC

Anotace

Diplomová práce analyzuje téma gastronomie a nabídku gastronomických kurzů, dále pak mapuje možnosti dalšího vzdělávání v oboru kuchař, číšník a cukrář. První část práce vymezuje pojmy úzce související s obory gastronomie a věnuje se didaktickým pomůckám i metodám využívaných při kurzech. Empirická část se zaměřuje na výzkum mezi žáky i budoucími zaměstnavateli absolventů. Práce nabízí možnost dalšího vzdělávání v oboru a navrhuje Kurz společenského chování.

Annotation

Annotation

This graduation theses analyses the subject gastronomy and the selection of gastronomic workshops, it furthermore reviews the possibilities of additional education in field of cook, waiter and confectioner. The first part of the theses specifies the conception related to gastronomy branches, it follows the didactic instruments and methods used at the workshops.

The empirical part focuses on the research among pupils and future employers of the school leavers. The theses offers a possibility of further education in the branch and proposes a Manners workshop.

Klíčová slova

absolvent, didaktické pomůcky, gastronomie, dovednosti, kurz, lektor, pracovní pozice, další vzdělávání

Keywords

Graduate, teaching aids, gastronomy, skills, workshop, lector, job position, further education

Bibliografický záznam

ŠMÍDOVÁ, Kateřina. *Gastronomické kurzy a následné uplatnění absolventů v praxi: diplomová práce*. Brno: Masarykova univerzita, Fakulta pedagogická, Katedra didaktických technologií, 2010. 98 l. Vedoucí diplomové práce PhDr. Mgr. Lenka Procházková