



## V pocidlinském regionu má řemeslo stále zlaté dno, to potravinářské a gastronomické nevyjímaje...



Mgr. VLADIMÍR BLAŽEJ,  
ředitel Střední školy technické a řemeslné  
Nový Bydžov



**S**třední škola technická a řemeslná, Nový Bydžov, Dr. M. Tyrše 112, je školským zařízením zřizovaným Královéhradeckým krajem. Hlavním cílem školy je příprava žáků v oborech středního vzdělání s výučním listem a s maturitní zkouškou připravujících pracovníky ve sféře dopravy, opravárenství, automobilového průmyslu, strojírenství, zemědělské prvovýroby, gastronomie, potravinářství a služeb pro specifické podmínky regionálního trhu práce, podnikatelské sféry venkova, menších obcí a měst.

Škola je velmi rozsáhlou institucí, svá střediska má ve třech obcích působnosti, konkrétně v Novém Bydžově, v Hlušicích a v Chlumci nad Cidlinou, kde jsou soustředěny gastronomické a potravinářské obory včetně nástavbového studia školního vzdělávacího programu Technolog výroby potravin, který je určen pro úspěšné absolventy tříletých oborů s výučním listem. Chlumecké středisko bylo po rozsáhlé rekonstrukci otevřeno v roce 2019 nákladem několika desítek milionů Kč a v současné době poskytuje komplexní moderní zázemí pro všechny budoucí potravináře a gastronomy jak v oblasti praktického, tak v oblasti teoretického vyučování, v jehož obsahu se stále více objevují tzv. projektové hodiny, kdy žáci neslyší jen výklad, ale sami demonstrují různé technologické postupy.

Ve Střední škole technické a řemeslné se vyučují tříleté obory Kuchař – číšník, Cukrář a Řezník – uzenář, které jsou ukončeny závěrečnou zkouškou a v případě jejího úspěšného absolvování získávají žáci výuční list. Výuka v praktickém vyučování probíhá kombinovaným způsobem podle harmonogramu vedoucích oborových učitelů, žáci absolvují



odborný výcvik jak přímo v chlumeckých pracovištích, tak na pracovištích smluvních profesních partnerů školy. Nejlepší žáci jsou zařazeni na základě společného rozhodnutí vedoucích oborových učitelů a třídních učitelů do Interní akademie školy a jsou jim poskytovány nejrůznější vzdělávací, finanční i materiální benefity. Velkou výhodou je vzdělávací systém školy 3 + 2, ve kterém všichni úspěšní absolventi mohou získat jak výuční list, tak maturitní vysvědčení v dalším odborném vzdělávání.

Pro všechny obory pořádá škola řadu exkurzí, stáží a vzdělávacích kurzů. Obor Kuchař – číšník nabízí kromě běžné výuky i řadu nadstandardních kurzů. Jsou jimi například CARVING (vyřezávání ovoce a zeleniny) pod vedením špičkového lektora Luďka Procházky, zpracování ryb, kurz studené kuchyně, zahraniční kuchyně, výroby drobných masných produktů a paštik, sommeliérský kurz, baristický kurz,



barmanský kurz vedený panem Františkem Holikem, zmíníme i kurz podnikání a managementu hotelu.

Cukrářky a cukráři mohou absolvovat navíc kurz zdobení perníku vedený velmi kreativní lektorkou Pavlou Závodnou, odlehčené moučníky, kynutá těsta, kurz AIRBRUSH a kurz výroby 3D dortů. Obor Řezník – uzenář uskutečňuje kurz výroby domácích klobás a paštik, zpracování ryb, kurz studené kuchyně, zahraniční kuchyně nebo kurz výroby zabičkových produktů.

Škola nabízí řadu nadstandardních podmínek v oborech středního vzdělání především díky spolupráci s řadou výukových partnerů, což má za následek vyšší kvalitu výstupu absolventů kompatibilní s požadavky trhu práce. Škola je členem



profesních institucí, například Českého svazu zpracovatelů masa, Asociace kuchařů a cukrářů České republiky či Hospodářské komory České republiky. Významnými partnery jsou společnosti MATRIX – rezort Studánka v Rychnově nad Kněžnou, hotely provozované rodinnou firmou otce a syna Pošíkových v Novém Bydžově a v Chlumci nad Cidlinou, SKI areál České Petrovice, lokální cukrárny a výrobci cukrářských výrobků, dále společnosti MASO Jičín, Masokombinát TORO Hlavečnick, Řeznictví U Motyčků Nový Bydžov, Řeznictví Soukupovi Jilemnice, Podkrkonošská uzenina Bělá u Staré Paky, Rybářství Chlumec nad Cidlinou v oblasti výuky řeznicko-uzenářských oborů. Většina žáků pokračuje v profesní kariéře právě na smluvních pracovištích.

*„Velmi si vážíme spolupráce s hotelem STUDÁNKA v Rychnově nad Kněžnou, protože zde jsou veškeré gastronomické služby na vynikající úrovni a naši žáci si je přirozeně fixují do svého znalostního a dovednostního portfolia. S tímto partnerem zastáváme filozofii účasti nejlepších žáků a s ředitelem hotelu panem Petrem Čermákem jsme v tomto směru na jedné lodi. Pan Čermák je rovněž skvělým lektorem některých vzdělávacích aktivit pro naše mladé kuchaře a číšníky,“* hodnotila spolupráci s rychnovským rezortem Veronika Větrovská, vedoucí oborová učitelka gastronomických oborů.

Významným partnerem je hypermarket GLOBUS Pardubice, kam zajíždějí na praktické vyučování nejen řezníci a uzenáři, ale i junioři v oboru Kuchař – číšník či Cukrář.

*„Pro nás je pardubický hypermarket GLOBUS skvělým strategickým partnerem jednak v rámci svého předmětu činnosti v potravinářské oblasti, jednak jako regionální výukové středisko a budoucí zajímavý zaměstnavatel,“* sděluje nadšeně svůj pohled Milan Novák, vedoucí oborový učitel řeznicko-uzenářského střediska SŠTR, který je mimochodem absolvent školy.

Právě sázka školy na své nejlepší žáky, kteří se postupem času po dalším studiu a praxi v jiných subjektech







stávají pedagogy školy, je personální strategií managementu. V potravinářském segmentu již takto působí kvinteto pedagogických pracovníků, podobně na tom jsou i další obory školy.

V rámci gastronomických a potravinářských oborů je samozřejmostí jejich ekonomická činnost, škola provozuje ve svých sídlech čtyři obchodní střediska včetně vlastní kavárny v Novém Bydžově. V rámci obchodní filozofie nabízí v těchto střediscích výrobky z produkce žákovské činnosti, pořádá vánoční trhy, zabijačkové hody, na přání zákazníků realizuje i cateringy a větší gastronomické akce při festivalech, kulturních či sportovních akcích nebo při valných hromadách obchodních společností. Ekonomický přínos do provozního rozpočtu školy je výrazný a velkým benefitem je zejména spokojenost zákazníků.

Žáci školy byli v uplynulých letech velmi kladně hodnoceni i na poli nejrůznější soutěží. Stručně můžeme zmínit GASTRO Poděbrady v kategoriích studená kuchyně, mladý barman, soutěž dortů, dále soutěž odborných dovedností O pohár Blanických rytířů ve Vlašimi v kategoriích teplá kuchyně, Karmelské slavnosti v Mladé Boleslavi, Kouzlení s perníkem v Nové Pace, Reznická sekyra v Poličce, mezinárodní soutěž řezníků v Rimavské Sobotě, přehlídka odborných dovedností mladých řezníků ve Valašském Meziříčí, skvělé úspěchy v soutěžích Český Kapr nebo Svačinka roku RIO MARE. Všude se jednalo o dekorovaná místa. Bohužel od roku 2019 byla řada z těchto soutěží eliminována opatřeními vlády nebo jednotlivých pořadatelů.

Škody v této oblasti jsou ve vzdělávacím systému mimořádné a věřím, že všichni, kteří jenom ruší a odkládají konfrontaci nejlepších žáků v jejich dovednostních soutěžích, dokáží objektivně posoudit, jaké ztráty v oblasti rozvoje a motivace byly nastávající generaci způsobeny.

Zmírně se i o oboru Rezník – uzenář, zde jsou žáci vedeni k lásce k tradičnímu řemeslu. Tento obor se na naši



škole vyučuje více než 35 let a nebývá vzácností výuka druhé generace řezníků v jedné rodině. Spoustu výrobků vyrábíme stejně jako řezníci mistři před desítkami let. Při výrobě masných výrobků minimalizujeme nebo zcela eliminujeme množství moderních přídatných látek, jako jsou například emulgátory, zahušťovačla a chufové zvýrazňovače. Na základě požadavků a objednávek jsme připraveni spolu se žáky naložit masa na uzení, grilování, steaky a špízy. Výroba masných výrobků probíhá pod dozorem zkušených řeznických mistrů každý den, lze tak kdykoli zakoupit čerstvé žákovské výrobky vyráběné s tou největší možnou péčí.

Žáci nástavbového maturitního oboru Technolog výroby potravin si během svého dvouletého studijního období osvojují znalosti a dovednosti nutné pro praktické zvládnutí výrobních procesů v potravinářském průmyslu. Po ukončení studia zvládají plánování výroby, technologické výpočty, posuzování kvality vstupních surovin a výrobků. Umějí též odebrat vzorky a jsou schopni je posuzovat po chemické, mikrobiologické a senzorické linii. Významnou část výuky tvoří předmět Učební praxe, kde se maximálně snažíme o aplikaci teoretických poznatků v praktických aktivitách ve spolupráci s partnery školy, např. Maso Jičín, Toro Hlavečnick, Podnik pro výrobu vajec Kosičky, GLOBUS Pardubice, Reznictví Soukupovi, Agra Nový Bydžov a mnohé další. Sami žáci pak ve školních odborných učebnách pečou (např. bezlepkové výrobky, paštiky), vaří (např. sirob z cukrové řepy, ovocné pomazánky) a senzoricky hodnotí (mléčné, masné a pekařské výrobky).

*„Každý žák přináší spolu se svým předchozím vystudovaným oborem ‚svůj‘ specifický pohled na technologie spojené se zpracováním surovin a výrobou potravin. Naším úkolem je během studia tyto přístupy propojit a z žáků vychovat odborníky na technologické a kontrolní funkce ve výrobních podnicích potravinářského průmyslu. Úspěšní absolventi proto velmi dobře nacházejí odpovídající zaměstnání v našem regionu či pokračují ve studiu oboru Technologie potravin na vysokých školách,“* komentuje cíle oboru Mgr. Jiří Zahradník, zástupce ředitele pro teoretické vyučování, který zároveň vede učební praxi studentů vzdělávacího programu Technolog výroby potravin.

Škola se pravidelně účastní projektu ERASMUS\*, cílová destinace je gastronomická velmoc Itálie. Na Apeninském poloostrově se již vystřídal několik desítek žáků, kteří se zde seznamují s místními pokrmy a zároveň tak rozvíjejí jazykové dovednosti a interpersonální vztahy. Úspěchem byla i účast školy na mezinárodních akcích EXPO v Miláně.

*„Itálie, to vždy byla země jídla a gastronomii zaslibená, proto jsme velmi rádi, že do zajímavých provozů této země pronikli i naši žáci,“* pochvaluje si Ing. Jiří Wágner, který je vedoucím pracovníkem pro mezinárodní projekty novobýdžovské školy a jejich hlavním organizátorem společně se společností IGP.

V SŠTR své místo najdou i dospělí, jejichž motivací je získání výučnicích listů. Je vypracován koncept vzdělávání zakončený závěrečnou zkouškou, který vychází z ustanovení Školského zákona, a historicky již najdeme velkou řadu absolventů tohoto druhu vzdělávacích aktivit.

Samozřejmě do výuky potravinářských a gastronomických oborů zasáhlo výrazně nejen několikaměsíční uzavření škol, paralýza soutěží odborných dovedností, ale i výrazné omezení činnosti restauračních a gastronomických služeb, které mnohdy fatálně zasáhlo jejich existenci. Samozřejmě i tato záležitost může být žáky vnímána jako jistý omezující faktor a bude ještě chvíli trvat, než dojde k revitalizaci odvětví na úroveň roku 2019. I s tímto faktem je nucena škola se nyní vyrovnávat.