



U NÁS V ČAKOVICÍCH

ZPRAVODAJ PRO OBČANY ČAKOVIC, MIŠKOVIC A TŘEBORADIC

únor 2016



**Pavel Ausberger, legenda házené,
slavil 50. narozeniny, strany 16 a 17**



**Začne se stavět nová
budova základní školy**

Strana 4 a 5



**Žáci SOU a SOŠ sbírali
úspěchy i zkušenosti**

Strana 8 a 9



**Naše městská část si
pronajala les**

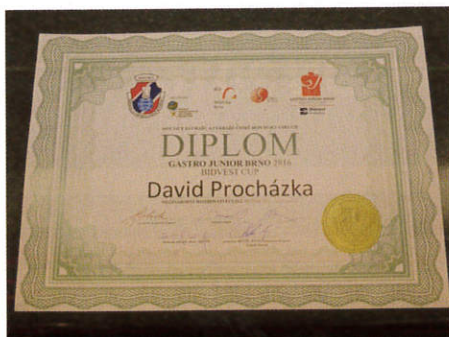
Strana 10

Velký úspěch žáka čakovické gastronomické školy Davida Procházky

» V polovině ledna se na brněnském Výstavišti uskutečnil 22. ročník mezinárodní soutěže Gastro Junior Brno – Bidvest cup 2016, která byla určena pro žáky oborů kuchař, cukrář a číšník.

V letošním ročníku tohoto klání změřilo své síly téměř sto soutěžících a to ve třech oborech. Čakovická gastronomická škola měla své zastoupení v kategorii kuchař. V ní už podruhé soutěžil žák třetího ročníku oboru středního vzdělání s výučním listem, David Procházka.

Ten si vylosoval tzv. black box, který obsahoval tresku, avokádo, krevetky a kokosové mléko.



Během 45 minut musel David z těchto a dalších doplňkových surovin připravit čtyři porce hlavního pokrmu a nezapomenout přitom na skvělý servis. Před začátkem vaření měl David k dispozici 30 minut na konzultaci se svým trenérem, učitelem Robertem Barákem a poté ode-

vzdal porotě název svého menu: Pošírovaná treska na lůžku s avokádovým pyré s holandskou omáčkou a tatar z kořenové zeleniny s pečenou krevetou, doplněný bylinkovým olejem.

„Při přípravě tohoto poměrně náročného pokrmu David prokázal veliké odborné dovednosti a zkušenosti, ale i přes jeho profesionální práci jsme společně s jeho spolužáky a učiteli prožili několik horkých chvil při dokončování a servisu pokrmu, protože nebylo jasné, zda David soutěž stihne dokončit v časovém limitu,“ vzpomíná na napínavý průběh soutěže ředitelka čakovická SOU a SOŠ Věra Nováková. „Vše ale dopadlo na výbornou a úderem 45. minuty David zvedl k prezentaci talíř s ukázkovou porcí,“ doplňuje.

Ve velkém sále brněnského hotelu Voroněž pak proběhlo slavnostní vyhlášení výsledků soutěže Bidvest cup 2016 a přání všech členů soutěžního týmu čakovická školy bylo vyslyšeno – David Procházka se umístil ve zlatém pásmu a získal tak zlatou medaili. Se svou radostí se mohl podělit s ostatními členy týmu i soutěžícími na následném rautu v reprezentativních prostorách hotelu Voroněž, kde se ukázalo, že v soutěži Gastro Junior nejde jen o umístění a soutěž samotnou, ale také o setkávání se mladých kuchařů s dlouholetými odborníky v oboru a kuchařskými velikány.



Žáci z Francie „na zkušené“ v Čakovicích

V rámci dlouhodobé spolupráce čakovické gastronomické školy s francouzským lyceem Augusta Escoffier z města Eragny, které leží v oblasti Versailles, přijeli do Čakovic dva žáci francouzského lycea.



Jednalo se o žáky třetího ročníku oboru cukrář, kteří u nás absolvovali měsíční odbornou stáž. Největší díl odborné části stáže probíhal na špičkových pracovištích (cukrárna, pekárna a pracoviště studené kuchyně) gastronomického provozu Globusu Zličín, jenž je jedním z mnoha pracovišť odborného výcviku čakovických studentů.

Vzhledem k tomu, že francouzští cukráři hovořili pouze francouzsky, pomohli jim v prvních dnech stáže na pracovišti učitelka francouzštiny Lucie Rezková a žák třetího ročníku oboru gastronomie Tomáš Frejka, který v minulém roce absolvoval roční stáž na francouzském lyceu ve Versailles.

„Po prvních dnech zapracování mohli žáci z Francie na pracovišti působit samostatně a za pomoci našich žáků a instruktorů odborného výcviku, kteří se díky nim naučili několik základních francouzských frází, strávili stáž zajímavou prací a získáváním nových zkušeností na tomto špičkovém pracovišti,“ vypráví ředitelka Věra Nováková.





pro své hostitele „Den české kuchyně“ a mladí kuchaři si pro tento den vybrali a samozřejmě i sami připravili typický český pokrm „knedlo-zelo-vepřo“.

První dva dny žáci absolvovali speciální jazykovou animaci speciálně zaměřenou na kuchyňské prostředí, od třetího dne pak začali pracovat v jídelně.

„Pražští žáci byli zcela zapojeni do běžného provozního dne naší jídelny. Žáci zvládli i problém s řečí a ovládli dost odborných názvů,“ chválí kuchařka z jídelny institutu IAJ Isabel Pisarski.

Projekt Tandem existuje již šestnáct let a v jeho rámci každoročně přijíždí i němečtí učňové na praxe do pražské školy.

Text: Michal Káva a Jakub Částka

Se svými nově nabitými dovednostmi se pochlubili svým kamarádům z čakovické školy na velkém dni otevřených dveří - Gastrodni, kde prezentovali mnoho svých výrobků, které připravili pod vedením učitele odborného výcviku Roberta Baráka.

„Vedle odborné části stáže připravila paní učitelka Rezková spolu se žáky školy pro stážisty i další program – prohlídky Prahy, návštěvy sportovních a kulturních akcí a prohlídky dalších pracovišť odborného výcviku. V rámci spolupráce s francouzskou školou vycestuje několik čakovických žáků v červnu tohoto roku za zkušenostmi do Francie a já věřím, že jejich pobyt v novém podnikném prostředí pro ně bude stejně dobře zvládnutou výzvou, jakou byla pro francouzské žáky stáž v Praze,“ usmívá se paní ředitelka.



Čakovičtí žáci vařili německy

Stejně jako do čakovické gastronomické školy přijeli studenti z Francie, tak skupina čtyř žákyň a jednoho žáka odcestovala do Německa, konkrétně do annaberského IAJ – Institutu pro vzdělávání mladistvých.

„Výměnní žáci jsou díky projektu Program podpory odborných praxí od Koordinčního centra česko-německých výměn mládeže Tandem dva týdny u nás ve škole, aby absolvovali v rámci svého studia zahraniční stáž. Za tuto dobu se žáci nejen seznámili s německou kuchyní, ale poznali také spoustu nového,“ říká Jannine Baumann z projektového managementu IAJ. Čakovičtí žáci připravili

