

Projekt - Podpora všeobecného, exekutivního a praktického vyučování žáků v gastronomii – praktický týden

Od pondělí 2.10 do pátku 6.10. 2017 v rekreačním a školícím středisku Moravec proběhl závěrečný blok projektu, a to praktický týden. Účastnilo se pět žáků SŠHS Kroměříž z třídy 3. A,B a 3.K. spolu s dalšími žáky ze škol z Albrechtic, Olomouce, Třebíče a Vlašimi.

Náplň praktického týdne:

- Pondělí - zahajovací a seznamovací aktivity, dovednostně-motivační část – profesní možnosti, kariéra.
- Praktická část – během úterý, středy a čtvrtka proběhly praktické semináře.
- Závěrečná a dovednostní část – v pátek bylo uzavření celého cyklu, poslední „výukový workshop“

HARMONOGRAM

	Ráno 8 – 8:45	Dopoledne 9:00-12:30	odpoledne 1 13:30 – 17:00	17:00 – 18:00 odpoledne 2	Večer 19:30 – 21:30
1. den		PŘÍJEZD A UBYTOVÁNÍ	ZAHÁJENÍ, SEZNÁMENÍ Představení lektorů, programu Představení účastníků	SEZNAMOVACÍ AKTIVITY Pokračování úvodních aktivit TÝMOVÉ ÚKOLY NA SEZNÁMENÍ	KARIÉRNÍ BLOG Proč se stát dobrým kuchařem! AKC, praxe a Belbin I
2. den	SNÍDANĚ	DOPOLEDNÍ ODBORNÝ WORKSHOP – PŘÍPRAVA TEPLÉHO MENU (skupina 1)	ODPOLEDNÍ ODBORNÝ WORKSHOP - PŘÍPRAVA TEPLÉHO MENU (skupina 2)	UKONČENÍ WORKSHOPŮ, ZPĚTNÁ VAZBA, PREZENTACE, VEČEŘE	VEČERNÍ AKTIVITY A VOLNÁ ZÁBAVA
		DOPOLEDNÍ ODBORNÝ WORKSHOP - NOŽE (skupina 2)	ODPOLEDNÍ ODBORNÝ WORKSHOP - NOŽE (skupina 1)		
3. den	SNÍDANĚ	DOPOLEDNÍ ODBORNÝ WORKSHOP – FINGER FOODS (skupina 1)	ODPOLEDNÍ ODBORNÝ WORKSHOP – FINGER FOODS (skupina 2)	UKONČENÍ WORKSHOPŮ, ZPĚTNÁ VAZBA, PREZENTACE, RAUT	VEČERNÍ AKTIVITY A VOLNÁ ZÁBAVA
		DOPOLEDNÍ ODBORNÝ WORKSHOP – PŘÍPRAVA RAUTU (skupina 2)	ODPOLEDNÍ ODBORNÝ WORKSHOP – PŘÍPRAVA RAUTU (skupina 1)		
4. den	SNÍDANĚ	DOPOLEDNÍ ODBORNÝ WORKSHOP „KOŘENÍ A MASO“	ODPOLEDNÍ ODBORNÝ WORKSHOP „GRILOVÁNÍ“	ODPOLEDNÍ PROGRAM	VEČERNÍ AKTIVITY A VOLNÁ ZÁBAVA

Zprávy jednotlivých dnů:

3. 10. 2017 Moravec

Seminář I. – Příprava sezonního teplého pokrmu

Kachní prsíčka připravovaná metodou Sous- vide, brambory Grenaille, Pastinákové pyré s omáčkou z Portského vína, provoněnou mladými výhonky ze smrčků a chipsy z topinambury.

Žáci pracovali pod vedením mistra kuchaře pana Bortníka, který je krok po kroku instruoval o jednotlivých pracovních úkonech podle technologických postupů. Před zahájením samotného vaření byli žáci seznámeni s dodržováním hygienických a bezpečnostních předpisů, s jednotlivými surovinami a jejich využitím při přípravě pokrmů. Žáci pracovali samostatně, každý si zpracovával svou porci masa. Naučili se metodu vaření Sous- vide (sú-ví), což z francouzského překladu znamená „ve vakuu“. Naučili se přípravu přepuštěného másla a jeho využití při přípravě pokrmů. Na závěr dne, po šesti hodinách vaření, si každý žák upravil svou porci z připravených pokrmů na talíř, dle své fantazie. Po konzumaci pokrmů následoval úklid kuchyně a teoretická příprava na další den.

4. 10. 2017 Moravec

Seminář II. – Finger foods pro rautové občerstvení

Mousse z uzeného pstruha, s rybí krokětou a wakame salátkem, marinovaná kachní prsíčka s cibulovým chutney, marinovaný losos se zeleninovým concassé s wasabi majonézou a fermentovanou ředví, roastbeefová rolka s chřestem a remuládou.

Den byl zaměřen na přípravu pokrmů studené kuchyně. Žáci byli rozděleni do dvou skupin, které se během dne vyměnily - jedna skupina dopoledne připravovala raut, druhá si chystala a dekorovala rautový stůl.

Žáci si vyzkoušeli přípravu pěny z uzeného lososa, kroketky z lososa a halibuta, které obalovali v panko strouhance, což je japonská strouhanka z pšeničné mouky, kukuřičného škrobu a tapioky. Také připravovali salát wakame z mořských řas, které patří mezi výživově nejhodnotnější suroviny.

Připravené pokrmy týmy reprezentovaly na připravených rautových stolech a následně výrobky s chutí všichni ochunávali.

5. 10. 2017 Moravec

Třetí den měli žáci na programu seznámení s tepelnou úpravou potravin – grilováním a uzením. V dopoledních hodinách si připravovali suroviny. Nakládali masa do směsi oleje a bylinek – roštěnec, vepřovou panenku, hovězí pupek. Na uzení připravovali kuřecí maso a kachní prso. Plnili kloboučky žampionů směsí hub, smetany, sýra. Připravovali žampionovo-smetanovou omáčku a brambory grenaille.

Odpoledne proběhlo seznámení s historickým vývojem kuchařského řemesla, se kterým žáky seznámila členka AKC, redaktorka magazínu Minutka Bc. Mária Horníková. Zasvětila žáky

do výhod členství v AKC. Nejaktivnější byli odměněni knihou a všichni žáci obdrželi odborné časopisy.

Samotné grilování probíhalo za aktivní účasti všech žáků v podvečerních hodinách. Žáci své výrobky degustovali, zhodnotili a o průběhu přípravy pokrmů diskutovali s mistrem kuchařem panem Bortníkem.

6. 10. 2017 Moravec

Poslední den odborného semináře proběhlo v dopoledních hodinách slavnostní vyhodnocení, které bylo zakončeno slavnostním předáním diplomů. Po společném obědě se žáci se svým pedagogickým doprovodem rozjeli do svých domovů.

Zhodnocení exekutivního týdne:

Celý týden probíhal v přátelském prostředí. Žáci měli možnost ověřit si své vědomosti a dovednosti v praxi, seznámit se s tím, jak se pracuje v týmu, měli možnost vyzkoušet si přípravu výrobků novými technologiemi teplé i studené kuchyně pod profesionálním vedením kuchaře, komisaře a člena AKC pana Bortníka. Získali inspiraci k dalšímu studiu a navázali nová přátelství se žáky s jiných škol.

Zpracovala: Mgr. Věra Tupá