

Gastroakademie - unikátní projekt Kraje Vysočina zahájil svůj jedenáctý ročník

29.9.2026 - Monika Brothánková | Krajský úřad Kraje Vysočina

Kraj Vysočina pokračuje dalším ročníkem ve svém unikátním projektu Gastroakademie - jedinečném v rámci celé České republiky. Jedná se o projekt založený na spolupráci škol, jejich zřizovatele a restaurací s cílem zkvalitnit odborné vzdělávání v gastronomických oborech, zejména oboru kuchař - číšník, a zlepšit situaci v oblasti absolventů gastro oborů na trhu práce. Ve školním roce 2026/2027 se zapojí sedm žáků 3. ročníků a šest žáků 2. ročníků ze čtyř krajských gastroškol.

„Chceme, aby se ve škole žáci naučili základy a v dobrých restauracích poznali, jak gastronomie skutečně funguje. Výsledkem mají být šikovní absolventi, kteří se v oboru uplatní a budou dál zvyšovat úroveň gastronomie na Vysočině. Speciálně řízená školní praxe propojuje školy a budoucí zaměstnavatele, motivuje mladé lidi ke zvyšování kvalifikace a také je pomáhá udržet v oboru a v regionu,“ uvedl hejtmán Kraje Vysočina Martin Kukla.

Školy Kraje Vysočina zapojené do projektu Gastroakademie:

- Obchodní akademie, Vyšší odborná škola zdravotnická a Střední zdravotnická škola, Střední odborná škola služeb a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Jihlava
- Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod
- Gastro-technická střední škola Velké Meziříčí
- Bráfova akademie Třebíč, střední škola a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky

Vybraní žáci 2. a 3. ročníků absolvují stáže až ve třech ze sedmi vybraných restaurací, které se do projektu zapojily. Každá restaurace přislíbila žákům kromě běžné praxe také „něco navíc“, spočívající v předání konkrétního know-how, tj. jejich specializace a specialit.

Restaurace zapojené do projektu Gastroakademie:

- Adam's Bistro - Třebíč
- Buena Vista - Jihlava
- Fabrika Hotel - Humpolec
- Hotel Slávie - Pelhřimov
- Jelínkova vila - Velké Meziříčí
- Jihlavský Parlament
- Tři Knížata - Jihlava

Stáže v restauracích jsou doplněné i o speciální kurzy nebo exkurze. Ta nejbližší se chystá na začátek října do firmy Almeco a je spojená s prohloubením cukrářských technik. Kurzy, které jsou připravené pro školní rok 2026/2027:

- Pekařský kurz
- Studená kuchyně
- Steaky
- Španělská kuchyně

Mezi další záměry projektu patří i podchycení a rozvoj talentů, zvýšení prestiže oboru, vytvoření zázemí pro žákovskou reprezentaci kraje v soutěžích na republikové, popř. mezinárodní úrovni, podpora dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků a vytvoření platformy pro předávání zkušeností, propagaci a PR aktivity. Kraj Vysočina pravidelně financuje pořízení profesionálních rondonů, obuvi, hradí cestovní náhrady, ubytování žáků a jejich vzdělávací aktivity.

- tisk@kr-vysocina.cz

https://www.kr-vysocina.cz/vismo/dokumenty2.asp?id=4139798&id_org=450008