

Šéfkuchař, kterému se ve škole plní sen

29.3.2025 - | EDUin

Jak jste se dostal k učitelské profesi?

Od mládí jsem chtěl být kuchařem, to jsem si splnil. Začínal jsem od píky a vypracoval se na šéfkuchaře. Před covidem jsem dokonce zvažoval možnost otevřít vlastní restauraci. A už v té době jsem byl v kontaktu s učiteli, kteří ke mně chodili na praxi. Tam jsem zjistil, že mě právě předávání svých zkušeností a práce s nimi baví. Takže když přišla nabídka ze školy, zda bych tam nešel učit, přijal jsem ji rád, protože učení druhých vnímám jako dar.

V čem byla jiná výuka učňů za vašich studentských let?

Největší rozdíl vidím v tom, že když jsem se před 25 lety učil, tak se ke mně na pracovištích nikdo nechoval špatně. Ale dnes mnoho podniků bere učně pouze jako levnou pracovní sílu. Tím ale ty žáky od profese odrazují, proto bojuji za ta děcka, chovám se k nim slušně a vstřícně. Dávám žákům možnost, aby nedělali jen pomocné a přípravné práce, ale aby mohli vařit, a navíc dostat zpětnou vazbu na svoji práci od zákazníka. Je to všechno o přístupu, když je šéfkuchař na učně laskavý, tak se mu v kuchyni mladý člověk otevře a rozproudí jako řeka.

Přístupujete tak ve výuce ke svým žákům?

Snažím se být lidský a otevřený. Když někdo dorazí o pět minut později, tak nepíšu hned poznámku, ale proberu s žákem příčinu a mám zkušenost, že se to často neopakuje. Žáci tento přístup oceňují a myslím, že i rodiče, kteří mají také své práce dost a nepotřebují, aby jim bakalář posílal oznámení kvůli drobnosti, kterou si umím vyřešit ve třídě. Poznámku jsem za svoji kariéru napsal snad jednou, když už to bylo opravdu zlé. Jinak se všechny záležitosti snažím řešit přímo s žáky ve škole a funguje mi to. Je mezi námi důvěra i respekt. Chci jim ukázat, jak fungovat v dospělém životě a připravit je na budoucnost. Tyto hodnoty považuji za důležité.

Jaké další hodnoty se jim snažíte předat?

Například tu dochvilnost a celkově hospodaření s časem. Když naučím žáky chodit včas a pravidelně, tak si jich budou v práci vážit. Stejně jako pro poctivost a chuť na sobě pracovat. Takových lidí si terén váží. Proto se snažím k tomu přivést studenty, aby měli šanci na dobrý profesní život. Také žákům často říkám, že to, jak věci jdou, nebo nejdou záleží hodně na nich. Protože jsou to oni, kdo má svůj úspěch ve svých rukách. Já jim jen ukazuji směr, kterým se mohou vydat.

Co žáky motivuje k tomu, aby se ve zvoleném oboru opravdu našli?

Určitě kontakt s terénem. Připravujeme například catering na konferencích i dalších akcích, kde si žáci vyzkouší celý proces od začátku do konce. A mají možnost za to dostat i finanční odměnu. Nechci je učit věci odděleně, když to nedává smysl. Lepší je jim celý proces ukázat od začátku až do konce. Takže se nám ve škole nestává, že bychom třeba jeden den trénovali jenom krájení zeleniny. Gastronomie je komplexní obor, proto se musí studentům představit jako celek. Snažím se jim ukázat moderní pojetí gastronomie i cateringu. Také vidím, že na ně motivačně působí, když dostanou z terénu za své úsilí pozitivní zpětnou vazbu, např. nedávno jsme obdrželi děkovný dopis od hejtmana Jihomoravského kraje. To je něco, co by zavření ve škole nemohli zažít. Ti, kteří pro obor hoří, ho dokáží posouvat. Každý úspěch, třeba v mezinárodních soutěžích, nás motivuje k přijetí další výzvy.

Co motivuje vás?

Když si představím, že můžu být ve škole ještě 25 let a vyučít tak několik generací kuchařů a šéfkuchařů, tak tím získám mnohem víc, než kdybych zůstal jedním šéfkuchařem celý život. Pro mě je to prostě něco úžasného. Ale jak říkám, také někdy není rozsvíceno, ale když je zataženo, najdeme

v tom světle a jedeme dál.

A jak pracujete ve výuce s chybou?

Říkám žákům, že nejsme roboti, abychom dělali všechno na 100 %. Ale vše se dá spravit. Jsme lidi a lidi dělají chyby. A z těch chyb se všichni učíme. Nejen ze svých, ale i z chyb druhých. Učím žáky tento přístup přijmout a poučit se z něj!

Předpokládám, že se na škole setkáváte také s žáky, kteří mají složité zázemí. Jak se složité zázemí studentů propisuje do výuky?

Je pravda, že některá děcka toho mají naloženo hodně a nemusí jít jen o ta, která vyrůstají v dětském domově. Když vidím, že se některé dítě trápí nebo je mimo, tak ho vezmu stranou a nabídnu mu pomocnou ruku, třeba ho jen vyslechnu... Často zjistím, že za tím jsou starosti jako rozvod rodičů, nemoc doma... Spolu to rozebereme a já vím, že v tuto chvíli ho zaměstnává i něco jiného a nemá cenu, abych ho ten den nutil k maximálnímu výkonu. Já zkrátka беру děcka, jako by byla moje.

Máte pro tyto aktivity i pojetí výuky ve své škole podporu ze strany kolegů a vedení?

Mám velkou podporu jak v nejužším kolektivu svých spolupracovníků, tak mezi kolegy v teoretické výuce. Ve sborovně fungujeme jako jeden tým pod mottem „Jeden za všechny – všichni za jednoho“. A aktivity, které s žáky děláme nad rámec výuky, vedení oceňuje a v naší činnosti nás plně podporuje. Tento přístup je důležitý nejen pro vyučující, ale zejména pro žáky, kteří zažijí pocit úspěchu a naplnění. Je důležité, abychom nepolevovali a stále se posunovali výš.

A čím se ji pro sebe snažíte zvýšit vy?

Sám se pořád učím. Víím, že nikdy nebudu umět všechno. Baví mě chodit na kurzy, objevovat nové možnosti, kam se posunout. V poslední době objevuji food plating (zdobení jídla na talíři), v roce 2025 bych se chtěl posunout v přípravě koktejlů, které mě osobně baví a můžou být i nealko (smích). Gastronomie je pro mě o celoživotním učení a posouvání hranic. A tuto vášně rád předávám svým žákům.

Rozhovor vyšel v EduRevue v únoru 2025.

<https://www.eduin.cz/clanky/sefkuchar-kteremu-se-ve-skole-plni-sen>