

Profesionál gastronomie. V kuchyni i na place

22.5.2023 - | Krajský úřad Plzeňského kraje

Knihu Profesionál gastronomie plnou přehledných rad, tipů a receptů pro studenty a pedagogy středních gastronomických škol a učilišť pokřtili společně představitelé Asociace kuchařů a cukrářů ČR (AKC ČR) v čele s jejím prezidentem Miroslavem Kubcem a s Petrem Vankou, náměstkem hejtmana Plzeňského kraje. Křest proběhl stylově na největší tuzemské gastronomické soutěži pro juniory kuchaře a cukráře Gastro Junior Bidfood Cup.

„Studentů gastronomických škol je poměrně hodně, po absolvování studia však v oboru zůstává jen zlomek z nich. A to je škoda. Práce v gastru je tvrdý chleba, ke skvělým výsledkům žádné zkratky nevedou, ale současně naše profese přináší mnoho zajímavých zážitků, celoživotních přátelství, a navíc jde o velmi soudržnou komunitu. Dovednosti, profesionalita, tvořivost i láska k oboru studentům pomohou zvládat náročné povolání s radostí a chutí. A žádný učený z nebe nespadl. Budu rád, pokud kniha studentům pomůže v jejich profesních začátcích a inspiruje je k dalšímu růstu,“ popřál knize Miroslav Kubec, prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

Ukázka přípravy klasických i moderních pokrmů, představení pomůcek a surovin, ale třeba také techniky servírování a servisu. To vše na více než 300 stranách od autorů pod vedením Tomáše Poppa, milovníka jídla a manažera Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR. Kniha vznikla v rámci projektu zvyšování kvalifikace studentů gastronomických oborů a byla spolufinancována z programu Přeshraniční spolupráce České republiky a Svobodného státu Bavorsko. Díky tomu je vydání dvojjazyčné; v českém a německém jazyce.

„Plzeňský kraj dlouhodobě podporuje moderní a kvalitativní styl gastronomie. Snažíme se podchytit zájem o gastronomické obory už ve školách a učilištích, a to byl jeden z důvodů, proč jsme se spolupodíleli na vydání „kuchařsko-cukrářského almanachu“ s názvem Profesionál gastronomie. Navíc je publikace česko-německá, a tím plní svoji další důležitou funkci; zaměření na oborovou jazykovou specializaci. Pevně věřím, že si hodně lidí najde knihu i na internetu a stáhne si ji pro svou soukromou potřebu. Vždyť dobré a kvalitní jídlo patří k zdravému životnímu stylu. Tak dobrou chuť,“ okomentoval křest publikace Petr Vanka, náměstek hejtmana Plzeňského kraje.

Zájemci si mohou knihu bezplatně stáhnout na portálu Vařimedobře.eu, který knihu doplňuje online workshopy pro kuchaře, cukráře a číšníky. Desítky workshopů jsou na webu k dispozici rovněž zdarma.

Vytvořeno v rámci projektu č. 296 „Zvyšování kvalifikace studentů gastronomických oborů“ spolufinancovaného z programu Přeshraniční spolupráce Česká republika Svobodný stát Bavorsko Cíl EÚS 2014-2020.

<https://www.plzensky-kraj.cz/profesional-gastronomie-v-kuchyni-i-na-place>