

Žáci gastro oborů se budou učit od profesionálních kuchařů. Startuje devátý ročník Gastroakademie

26.9.2024 - Marie Beňová | Krajský úřad Kraje Vysočina

Gastroakademii absolvovaly desítky mladých kuchařů, kteří si mohli vyzkoušet přípravu specifických moderních pokrmů ale i tradiční českou kuchyni.

Letos přiloží ruku k dílu například ve velkomeziříčské Jelínkově Vile, Hotelu Slávie v Pelhřimově, jihlavských Třech Knížatech nebo Adam's Bistru v Třebíči a dalších. „Cílem projektu je především zvýšení kvality odborného vzdělávání v gastro oborech, současně se nám také daří rozvíjet a prohlubovat spolupráci mezi školami a restauracemi coby potenciálními zaměstnavateli,“ vyzdvihl radní.

Akademie pomáhá najít a rozvíjet talenty žáků, které mohou uplatnit například při kulinářských soutěžích. Tou nejprestižnější je podzimní Trophée Mille. Finále národního kola, pořádaného Krajem Vysočina, se uskuteční 2. listopadu 2024 v jihlavském Cityparku.

V regionu nabízí celkem devatenáct gastro oborů v součtu třináct škol. Letošní Gastroakademie se zúčastní žáci Gastro-technické střední školy Velké Meziříčí, třebíčské Obchodní akademie a Hotelové školy, OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava a havlíčkobrodské Obchodní akademie a Hotelové školy, všechny zřizuje Kraj Vysočina.

https://www.kr-vysocina.cz/vismo/dokumenty2.asp?id=4128600&id_org=450008