

Začal další ročník studentské Gastroakademie. Speciálním programem letos projde patnáct budoucích šéfkuchařů

1.10.2025 - Jitka Svatošová | Krajský úřad Kraje Vysočina

Čtyři krajské střední školy zaměřené na gastronomii už desátým rokem zapojují vybrané žákyně a žáky do projektu s názvem Gastroakademie Kraje Vysočina. Projekt je určen pro žáky 2. a 3. ročníků a mohl vzniknout nejen díky iniciativě Kraje Vysočina, zájmu škol, ale především díky pochopení téměř desítky restaurací, kam jsou žáci vysíláni na speciální praxe. „Díky spolupráci škol, firem a špičkových profesionálů se daří u nás na Vysočině vychovávat generace kuchařů a číšníků, kteří se v gastru neztratí doma, ani v zahraničí. A to máme potvrzeno i soutěžními úspěchy. Zmíním například úspěšnou reprezentaci Kraje Vysočina na mezinárodní soutěži Tropheé Mille. Právě její 6. ročník se bude konat 1. listopadu v Jihlavě,“ informoval Pavel Franěk, náměstek hejtmana Kraje Vysočina pro oblast školství, mládeže a sportu.

V letošním roce se do intenzivní praxe nominovala šestice žáků z Gastro-technické střední školy Velké Meziříčí, Obchodní akademie, Vyšší odborné školy zdravotnické a Střední zdravotnické školy, Střední odborné školy služeb a Jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky Jihlava a z Obchodní akademie a Hotelové školy Havlíčkův Brod. Postupně si vyzkouší ostrý provozní ruch v partnerských restauracích, kterými letos jsou: Jelínkova Vila Velké Meziříčí, Hotel Slávie Pelhřimov a vyhlášené jihlavské restaurace Tři Knížata a Buena Vista, dále také Hotel Fabrika Humpolec a Adam's Bistro Třebíč. „Vybrané žáky, kteří jsou zařazeni do Gastroakademie vybaví Kraj Vysočina odpovídajícím stejnokrojem a především celou řadou kvalitních vzdělávacích akcí nad rámec výuky. Je to náš vklad do jejich profesní kariéry,“ doplnila Jana Hadravová z Krajského úřadu Kraje Vysočina, která projekt od jeho začátku řídí.

Gastroakademie však není jedinou příležitostí, jak se mohou žáci gastro oborů studující na školách Kraje Vysočina realizovat. V minulosti stáli například za vizuální podobou populární kuchařky Chytré recepty s chutí Vysočiny. Pod jejich rukama vznikaly pokrmy, které jsou v kuchařce nafoceny. Krajské školy s gastroobory pravidelně připravují občerstvení pro reprezentační akce Kraje Vysočina a snad neprozradíme příliš, když zmíníme, že do budoucna čeká na žáky našich hotelových škol nejedna vzdělávací akce, ta nejbližší bude, nejen pro žáky Gastroakademie, zaměřena na cukrařinu.

- tisk@kr-vysocina.cz

https://www.kr-vysocina.cz/vismo/dokumenty2.asp?id=4134422&id_org=450008