



MAKRO TOP gastro tým mají v Ostravě-Hrabůvce

Praha, 21. 10. 2019

Komplexní, náročná a přínosná. Účastníky prověří nejen v individuálních dovednostech, ale také týmovosti a komunikačních schopnostech. Tak popisují organizátoři a komisaři soutěž MAKRO HoReCa Pětiboj, jejíž sedmý ročník vyvrcholil ve dnech 10. a 11. října celorepublikovým finále. Na hodnocení soutěžících se letos poprvé podíleli také komisaři z České barmanské asociace, hlavním organizátorem a garantem odborné soutěže byla společnost MAKRO.

Do tohoto pozoruhodného gastronomického souboje se mohou zapojit výhradně týmy studentů ze středních hotelových škol, středních odborných učilišť a středisek praktického vyučování v oborech kuchař-číšník, které nejdříve musejí projít jarními regionálními koly. Zatímco moderní pětiboj ve sportovním pojetí zahrnuje střelbu, šerm, jezdeckví, plavání a přespolní běh, tedy disciplíny historicky spjaté s vojenským výcvikem, MAKRO HoReCa Pětiboj studenty prověřuje ve vykostění kuřete, filetování celého pstruha a krájení pórku, cibule a brambor.

Z ryze kuchařského klání pak postupují ty nejlepší kolektivy do finále, které letos ve čtvrtek 10. pátek 11. října hostily prostory MAKRO Akademie v pražských Stodůlkách. Finalisty se tentokrát staly týmy pražského učiliště U Krbu a středních škol v brněnské Charbulově, středočeském Stochově a Ostravě-Hrabůvce.

Finále už je mnohem komplexnější záležitostí, kdy každý tým složený z šesti kuchařů a stejného počtu obsluhujících simuluje provoz v reálné restauraci. Kuchaři v kuchyni absolvují individuální soutěžní disciplíny a poté pracují na hlavním chodu, sestávající z kuřecího masa či ryby, a dezertu. Jejich parťáci ze servisu mezitím prostírají stoly a chystají místnost k obědu či večeři, míchají nealkoholický welcome koktejl a připravují kávu, obsluhují příchozí hosty, vydávají jídlo z kuchyně a debarasují stoly po jejich odchodu. To vše pro 24 hostů a 6 komisařů, a hlavně v časovém presu.

„Troufám si tvrdit, že žádná juniorská soutěž vám do profesního života nedá víc než ta naše. Tady pracujete naostro, pod dohledem hostů a komisařů. Navíc kombinovat v jedné soutěži přípravu pokrmů a jejich následný servis je unikátní, i když pro středoškolské týmy z hlediska koordinace obou stanovišť nesmírně náročné,“ tvrdí manažer MAKRO Akademie Lukáš Gaudek.

Nejlepší výkon podle komisařů nakonec předvedli reprezentanti Střední školy společného stravování Ostrava-Hrabůvka a získali tak absolutní titul MAKRO TOP gastro tým. *„Fungovali skvěle. Byli schopní okamžitě řešit nastalé problémy a komunikovat je mezi sebou. Naopak u dvou škol týmový duch moc nefungoval. V individuálních schopnostech ale byli soutěžící opravdu dobří a upřímně říkám, že předčili naše očekávání,“* hodnotí počínání studentů prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský, jenž byl přítomen v řadách komisařů.





Czech Bartenders Association

V hodnocení samotných kuchařských týmů nenašli přemožitele studenti Středního odborného učiliště gastronomie U Krbu, nejdokonalejším servisem se prezentovali zástupci absolutního vítěze z Ostravy-Hrabůvky. Nejlepší baristkou se stala Kateřina Krátká z Brna, kategorii barmanů ovládl Jan Janeba ze Stochova a Kuchařský pětiboj nejvíce sednul Štěpánovi Zouzalovi z Prahy.

Ve školách, které se umístily na medailových pozicích, si nyní mohou užívat hodnotných výher – poukázek na nákup zboží v hodnotě dvacet, patnáct, respektive sedm a půl tisíce korun. Každý zúčastněný vzdělávací ústav navíc předem obdržel pět tisíc korun jako příspěvek na nákup tréninkových surovin a stejnou sumu na dopravu do pražských Letňan, kde se na místním výstavišti uskutečnilo slavnostní vyhlášení soutěže.

Právě zajímavé benefity, a především získávání neopakovatelných zkušeností mají být pro školy hlavními lákadly také v následujících ročnících pětiboje. *„Chceme, aby učitelé pochopili, že takové soutěže mají smysl, i vzhledem k momentálnímu stavu pracovního trhu gastronomických oborů. Proto ve spolupráci s Českou barmanskou asociací intenzivně oslovíme všechny dostupné školy s gastronomickým zaměřením a učiníme MAKRO HoReCa Pětiboj maximálně prestižním,“* plánuje Lukáš Gaudek.

Dodává, že už v příštím roce plánují organizátoři soutěž a její propagaci spojit s kuchařskou celebritou první třídy: *„Musíme dětem na gastronomických oborech nastínit nějakou vizi, aby ve svém oboru nacházely smysl a chtěly v něm po škole pokračovat.“*



Česká barmanská asociace
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
www.cbanet.cz



member of International Bartenders Association

Michael Lapčík | PR manažer CBA | press@cbanet.cz | +420 725 774 272