

**UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE – FAKULTA PEDAGOGICKÁ**

**Katedra francouzského jazyka a literatury**

**ODBORNÝ POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

**Jméno studenta:** Aneta Formanová

**Název práce:** Svět hvězdiček Michelin

**Vedoucí bakalářské práce:** Mgr. Jiří Jančík

**Hodnocení práce:**

**1. Cíl práce**

Autorka svůj cíl – popsání vzniku a rozvoje fenoménu Michelin v hodnocení gastronomie a služeb pohostinství – naplnila a předkládá práci, která svou úplností zaplňuje dosud nezpracovanou doménu frankofonních reálií.

**2. Zpracování obsahu**

Autorka předkládá velice zdařilou syntesu informací a dat ilustrujících zrod a další proměny fenoménu Michelin, od počátku své práce jej líčí jako revoluci na poli parametrisace gastronomie a svůj text umně koncipuje v logice proměn průvodce a institutu michelinských hvězd jako nástroje popisu a kvalifikace.

Velice zajímavým svědectvím jsou kinematografické odrazy práce společnosti Michelin, jež autorka do své práce připojuje.

**3. Formální a jazyková úroveň**

Autorka shromáždila materiály, které se nalézaly izolované v několika dílčích pracích, doplnila je o celou řadu dalších údajů vlastních výzkumů a velice vydařeně je spojila v ucelený výklad analyzující veškeré aspekty fungování institutu michelinských hvězd.

Svůj výklad strukturuje logicky – podle kriteria chronologického – tak nejlépe postihuje postupné budování současného postavení firmy na poli hodnocení gastronomie.

**5. Přínos práce**

Studentka předkládá velice detailní portrét jednoho z velkých fenoménů frankofonní kultury, který bude užitečným a obohacujícím nástrojem ve výuce frankofonních reálií.

**Otázky k obhajobě a další vyjádření, připomínky, náměty pro obhajobu práce:**

Mohla byste vysvětlit pojem gastrosnobismus? Jaké jsou v tomto smyslu negativní dopady existence institutu michelinských hvězd na společnost (antropologické, sociologické apod.)?

**Datum:** 16. 5. 2016

**Podpis:** .....