

Univerzita Karlova

PEDAGOGICKÁ FAKULTA

CENTRUM ŠKOLSKÉHO MANAGEMENTU

**SOUTĚŽE ŽÁKŮ HOTELOVÝCH ŠKOL
A UČILIŠŤ V ODBORNÝCH
DOVEDNOSTECH**

**Pozice a význam soutěží v odborných dovednostech v systému
přípravy žáků na povolání**

Závěrečná bakalářská práce

Autor: Pavlína Landová

Obor: Školský management

Forma studia: *kombinované*

Vedoucí práce: Mgr. Bc. Helena Všecková

Datum odevzdání práce: duben 2009

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem předkládanou závěrečnou bakalářskou práci vypracovala samostatně, za použití zdrojů a literatury v ní uvedených.

.....
Pavčina Landová

Poděkování

Děkuji paní Mgr. Bc. Heleně Vsetečkové za odborné vedení a ochotu při psaní mé závěrečné práce. Rovněž děkuji své rodině za podporu a trpělivost během celého studia.

Resumé

Předkládaná závěrečná bakalářská práce by měla sloužit k vytvoření určité představy o soutěžích v odborných dovednostech s gastronomickým zaměřením.

Soutěže žáků v odborných dovednostech příznivě ovlivňují nejen přípravu žáků na budoucí povolání, ale také následné uplatnění žáků v praxi.

Cílem této práce je poskytnout ucelený pohled na význam a smysl soutěží v odborných dovednostech žáků.

Podstatnou část práce tvoří výzkumné šetření, jenž na vzorku škol zjišťuje zapojení do soutěží a analyzuje jejich dopad účastí v soutěžích nejen na úspěšné absolventy, na jejich lepší uplatnění na trhu práce, ale také na důležitost pro jednotlivé školy - public relations školy.

Zjištěné výsledky poukazují na důležitost a efektivnost pořádání soutěží jako nedílnou součást vzdělávání, sloužící k rozvoji pracovní iniciativy žáků a jejich následné uplatnění na trhu práce.

Resumé

The bachelor thesis should create a certain image of gourmet competitions in professional skills. Student competitions in professional skills are suitable and very essential to prepare students for their future job and their exercise at employment market. This thesis provides a comprehensive view as to the importance and reason why to hold professional student competitions.

One of the most important part of the thesis contains a survey, which was done and completed thanks to various schools, so we realized how students are involved into competitions and it analyses their impact not only for schools leavers and for their better exercise at employment market, but also the certain importance for these schools, especially for public relations of the schools.

The survey showed that competitions are important and efficient and they are an integral part of school education. More, they serve to develop the student working initiative and their consequential exercise at employment market.

Klíčová slova:

Soutěže žáků v odborných dovednostech

Uplatnění absolventů

Nezaměstnanost

Hotelové školy

Střední školy

Obsah:

Resumé.....	3
Obsah:	5
1. Úvod.....	7
2. Cíl práce	8
3. Stanovení předpokladů	9
4. Charakteristika územní oblasti	10
4.1. Středočeský kraj.....	10
4.1.1 Školství ve Středočeském kraji	10
4.2 Počáteční odborné vzdělávání.....	11
4.2.1. Odborné vzdělávání v České republice	11
4.2.2 Střední školy.....	12
4.3 Uplatnění absolventů škol na trhu práce.....	13
4.3.1 Celková nezaměstnanost v kraji	14
4.3.2 Nezaměstnanost absolventů v krajském pohledu	14
4.3.3 Tabulka míry nezaměstnanosti za duben 2008	14
5. Historie hotelových škol.....	16
5.1 Charakteristika vzdělávacího programu	16
5.1.1 Gastronomie	16
5.1.2 Hotelnictví.....	17
5.1.3 Turismus	17
5.2 Profil absolventa hotelové školy	18
5.2.1 Možnosti uplatnění absolventa.....	19
6. Soutěže v odborných dovednostech s gastronomickým zaměřením.....	19
6.1. Dělení soutěží.....	20
6.2 Průběh soutěže	21
6.3 Kreativita, tvořivost.....	21
6.4 Dovednosti	21
6.5 Návyky.....	21
6.6 Schopnosti.....	22
6.7 Nadání.....	22
6.8 Vnímání	22
6.9 Motivace	22
6.10 Motivace výkonu	22
7. Školní kola soutěží	23
7.1 Celostátní soutěže	24
7.1 Hodnocení.....	25
7.1.1 Hodnotící komise.....	27
7.2 Časomíra	28
8. Metodologie výzkum	30
8.1 Výzkumný soubor	30
8.1.1 Předvýzkum.....	30
8.1.2 Interview	31
8.1.3 Pilotní dotazník.....	31
9. Shrnutí poznatků výzkumu.....	35
9.1 Výsledky výzkumu ve školách	35
9.1.1 Podniková sféra	36

9.2 Potvrzení předpokladů.....	36
10. Závěr:.....	37
Seznam použité literatury a pramenů.....	39
Seznam použitých zkratek:.....	40
Přílohy	41

1. Úvod

Úkolem každé školy je připravit žáky na budoucí povolání po stránce odborné a vypěstovat v nich potřebné volní vlastnosti, jako jsou přesnost, spolehlivost a zodpovědnost. Škola je společenská instituce, jejíž tradiční funkcí je poskytovat vzdělání žákům příslušných věkových skupin v organizovaných formách podle určitých vzdělávacích programů. Pojetí a funkce školy se mění se změnami společenských potřeb. Stala se místem socializace žáků, podporujícím jejich osobnostní a sociální rozvoj a připravujícím je na život osobní, pracovní a občanský.

V průběhu školní docházky lze míru připravenosti žáků prověřovat. Vedle běžného hodnocení žáků slouží jako určité měřítko také soutěže.

Hra a soutěžení jsou přirozenými součástmi lidského života. Hrají si všechny věkové kategorie na všech kontinentech naší planety. Významem her se zabývala a zabývá nejen celá řada herních teoretiků, ale i psychologů, sociologů a pedagogů, jakož i dalších odborníků.

Jako hru lze vnímat i soutěžní formu, v níž si mohou lidé porovnat úroveň svých dovedností a znalostí v různých oborech. Soutěž je zápolení dvou nebo více stran o něco, co je cenné pro všechny soutěžící a čeho není dost pro všechny.

Jednou z oblastí, které se chci věnovat, jsou soutěže v odborných dovednostech žáků škol se zaměřením na gastronomii. Každý rok se na trhu práce ocitne velké množství absolventů škol s gastronomickým zaměřením, jedním z cílů mé práce je proto zjistit, zda absolvování soutěží v odborných dovednostech zvýší kredit absolventů na trhu práce. Zda lépe naleznou uplatnění v oboru, na který se čtyři roky připravovali.

Existuje poměrně velké množství publikací, v nichž je možno nalézt informace o soutěžích pořádaných školou, regionem nebo o kolech celorepublikových soutěží. Avšak získat ucelené informace o přípravě, průběhu a hodnocení je dosti obtížné.

Pokusila jsem se proto o vytvoření jednotného materiálu, který může být nápomocen novým účastníkům soutěží.

2. Cíl práce

Cílem bakalářské práce je zjistit, jaký význam mají soutěže v odborných dovednostech pro zvýšení kreditu absolventů škol na trhu práce. Práce současně vypovídá o tom, jaký význam má zapojení škol do odborných soutěží pro oblast public relations.

Působím na střední hotelové škole, z vlastní praxe znám problematiku škol, které připravují žáky na práci ve službách zaměřených na gastronomii, provoz hotelů a turismus. To je důvod, proč se ve své práci soustředím na soutěže s gastronomickým zaměřením.

3. Stanovení předpokladů

Jak již bylo naznačeno v předchozí kapitole, práce se ubírá dvěma směry. Proto se mé předpoklady budou týkat dílčích úseků.

První předpoklad se vztahuje k otázce jsou–li soutěže důležité.

Úspěšní absolventi soutěží žáků v odborných dovednostech mají lepší uplatnění na trhu práce.

Druhý předpoklad se vztahuje k otázce využití soutěží pro nábor nových žáků.

Účast na soutěžích má vliv na nábor nových žáků.

Třetí předpoklad se týká zájmu o soutěže.

Vedení školy a pedagogové mají větší zájem o soutěže než jejich žáci.

4. Charakteristika územní oblasti

4.1. Středočeský kraj

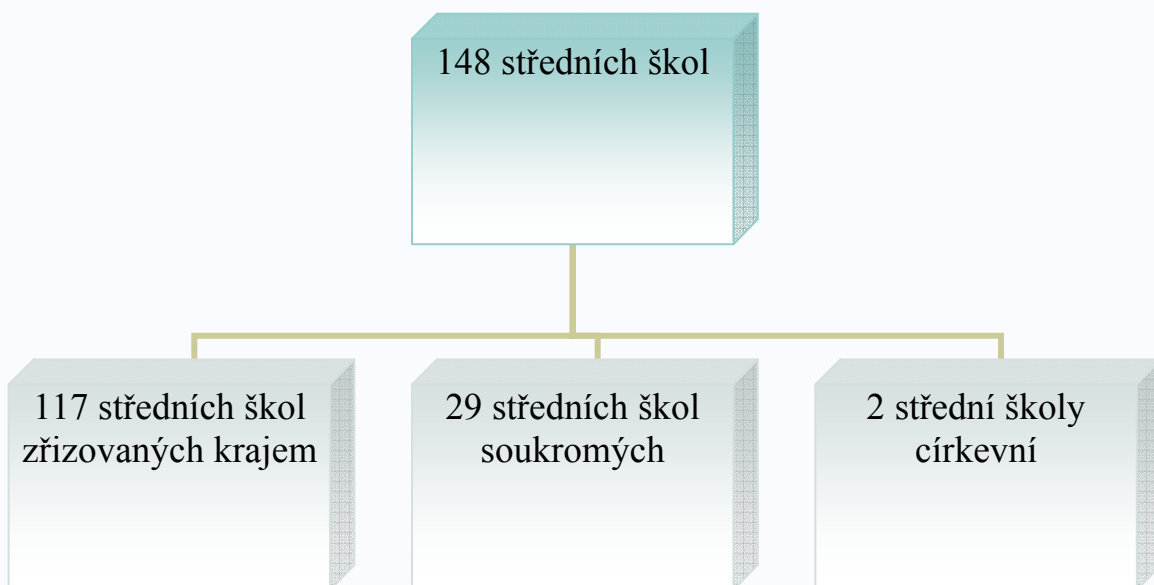
Středočeský kraj je územně-správní jednotkou České republiky, která vznikla 1. července 1960 na základě zákona č. 36/1960 Sb., o územním členění státu, ze dne 11. dubna 1960. Od 1. ledna 2000 vznikl a souběžně existuje na základě ústavního zákona č. 347/1997 Sb. také samosprávný celek se stejným názvem i územím. Středočeský kraj a Praha jsou jediné dva samosprávné kraje, jejichž území je shodné jako u dříve vzniklých územně-správních krajů. Do značné míry se Středočeský kraj kryje s územím někdejšího Pražského kraje existujícího v letech 1949 -1960.

Narozdíl od ostatních krajů nemá své sídlo umístěno na vlastním území, ale je jím hlavní město Praha, které má status samostatného kraje.

Středočeský kraj leží uprostřed Čech. Velikostí, počtem obcí i obyvatel patří mezi největší kraje v Česku. Jeho rozloha (11 014 km²) tvoří téměř 14 % území Česka a je cca 1,9 krát větší než je průměrná rozloha kraje v zemi.

4.1.1 Školství ve Středočeském kraji

Ve Středočeském kraji je celkem 148 středních škol.



4.2 Počáteční odborné vzdělávání

Součástí výchovně – vzdělávací soustavy ČR jsou mateřské školy, základní školy, střední školy, konzervatoře, jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky a vyšší odborné školy, které jsou kodifikovány školským zákonem. Jsou do ní začleněny i instituce poskytující základy uměleckého vzdělání (zájmového) – základní umělecké školy. Součástí výchovně vzdělávací soustavy jsou rovněž školská zařízení výchovná a účelová, která podléhají školskému zákonu, popř. zákonu o výkonu ústavní výchovy nebo ochranné výchovy. Nejvyšším článkem školské soustavy jsou školy vysoké.

4.2.1. Odborné vzdělávání v České republice

Do roku 1990 byla učňovská příprava nazývána jako příprava žáků na dělnická povolání. V naší zemi byla tradičně na vysoké úrovni. Byla řízena tak, aby plně vyhovovala zestátněným podnikům a centrálně řízené ekonomice. Většina odborných učilišť byla zřizována a řízena ústředními orgány příslušného odvětví.

K podstatným změnám v systému postupně docházelo v letech 1989 - 1991. Z pohledu teoretických přístupů došlo k významné změně v oblasti trhu práce v polovině 90. let minulého století prosazováním nového přístupu k lidskému kapitálu. Především je zdůrazněna preference využití vlastních sil a zdrojů jako základu rozvoje. Následně je soustředěna pozornost na rozvoj lidského kapitálu a vynakládání investic do něj.

Dále pak je nezbytné zdůraznit, že úspěch každého jedince je založen na rozvoji jeho kvalifikace, tvůrčích schopnostech a iniciativě.

Střední odborné školství a zvláště pak odborné školství v České republice prochází nelehkým obdobím, a to z několika důvodů:

1. nízký zájem žáků o učební obory a vlivem demografického vývoje stále nižší počet žáků ze základních škol. Společenská podpora maturitního studia současně přináší malý zájem o učební obory
2. nízká úroveň financování odborného školství ze státního rozpočtu, zvláště pak učebních oborů. O to více je třeba, aby podniky a školy úzce spolupracovaly při odborné přípravě žáků a firmy pak následně vytvořily odpovídající pracovní, mzdové a sociální podmínky pro absolventy.
3. zatím nekonceptní řešení výše uvedených problémů z hlediska ústředních orgánů.

Téměř 38 % absolventů středních odborných škol nepracuje v příslušném, ale ani příbuzném oboru podle zaměření studia.

Střední odborné vzdělávání rozvíjí vědomosti, dovednosti, postoje a hodnoty. Poskytuje obsahově širší všeobecné vzdělávání nebo odborné vzdělávání spojené se všeobecným vzděláváním.

Stupně vzdělávání:

1. střední vzdělání (střední odborná učiliště) získá žák úspěšným ukončením vzdělávacího programu v délce 1 roku nebo 2 let denní formy vzdělávání.
2. střední vzdělání s výučním listem (střední odborná učiliště) získá žák úspěšným ukončením vzdělávacího programu v délce 2 nebo 3 let denní formy vzdělávání.
3. střední vzdělání s maturitní zkouškou (střední odborné školy) získá žák úspěšným ukončením vzdělávacích programů.

4.2.2 Střední školy

Střední školy poskytují střední vzdělání (vyšší sekundární - ISCED 3), a to buď všeobecné, nebo odborné. Charakteristickým znakem českého školského systému je, že téměř všichni absolventi základní školy (cca 95 %) pokračují v postobligatorní docházce do škol. Převážná většina získává odbornou kvalifikaci uznávanou trhem práce již na vyšší sekundární úrovni. Vývoj struktury středního všeobecného a odborného vzdělávání představuje jednu z nejvýznamnějších změn, k níž v české školské soustavě po roce 1989 došlo. Poměr žáků přijímaných do oborů maturitních a nematuritních, který činil před rokem 1989 přibližně 40:60, se již v roce 1997 obrátil a stabilizoval se na poměru přibližně 60:40 ve prospěch maturitních oborů. Zastoupení odborného vzdělání zůstává na střední úrovni i nadále mimořádně vysoké: získává ho asi 81 % středoškolské populace. Významnou změnu na této úrovni představuje rovněž vznik soukromých a církevních škol po roce 1989. Předpokladem pro přijetí na střední školu je absolvování povinné školní docházky a splnění podmínek přijímacího řízení. Úspěšným ukončením vzdělávacího programu středního vzdělávání se dosahuje těchto stupňů vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, střední vzdělání s maturitní zkouškou či pouze střední vzdělání (bez výučního listu i maturitní zkoušky). Maturitní zkouška na všech typech škol opravňuje ucházet se o přijetí k terciárnímu vzdělávání.

Střední školy se člení na tyto typy:

- gymnázia jsou střední všeobecně vzdělávací školy nazývané tak v souladu se střeoevropskou tradicí. Poskytují všeobecné střední vzdělání ukončené maturitní zkouškou (ISCED 3A) a připravují žáky především k vysokoškolskému studiu;
- střední odborné školy, které poskytují ve čtyřletém studiu střední odborné vzdělání ukončené maturitní zkouškou (ISCED 3A) opravňující ucházet se o vysokoškolské vzdělávání, a kvalifikují své absolventy k výkonu středních technických, ekonomických a obdobných funkcí;
- střední odborná učiliště poskytují ve dvouletých a tříletých oborech kvalifikaci k dělnickým a obdobným povoláním (ISCED 3C). V malém počtu čtyřletých oborů ukončených maturitní zkouškou (ISCED 3A) poskytují střední odborná učiliště kvalifikaci k náročným dělnickým povoláním a k funkcím provozního charakteru a současně otvírají cestu k vysokoškolskému vzdělávání. Střední odborná učiliště mohou také poskytovat roční a dvouleté programy (ISCED 2C) pro žáky, kteří ukončili povinnou školní docházku v nižším než 9. ročníku, nebo 9. ročník nedokončili úspěšně, dále pro mládež se speciálními vzdělávacími potřebami a absolventy zvláštních či pomocných škol.

4.3 Uplatnění absolventů škol na trhu práce

Absolventi škol tvoří jednu z rizikových skupin ekonomicky aktivních obyvatel, která se hůře uplatňuje na trhu práce. Jejich nezaměstnanost je výrazně ovlivněna celkovou ekonomickou situací v zemi, celkovou nezaměstnaností, stavem nabídky volných pracovních míst a stavem mezi poptávkou a nabídkou po pracovních silách; zároveň je ovlivněna i vzdělanostní a oborovou strukturou absolventů škol. Absolventi škol jsou znevýhodněni nedostatkem praxe, chybějícími pracovními návyky a minimem zkušeností. Při hledání pracovního místa však mohou konkurovat jinými přednostmi, zejména aktuálními odbornými znalostmi, znalostí cizích jazyků, počítačovými dovednostmi nebo větší profesní flexibilitou. Absolventi škol mají problémy s uplatněním zhruba do 25 let, po této věkové hranici se jejich situace výrazně zlepšuje a ustálí. Míry nezaměstnanosti jsou poté rozloženy podle obvyklého schématu, nejnižší míru nezaměstnanosti mají vysokoškoláci, dále lidé s maturitou, vyšší úroveň nezaměstnanosti je patrná u vyučených a nejvyšší u lidí, kteří mají pouze základní vzdělání. Ti mají navíc problémy s uplatněním po celé své ekonomicky aktivní období.

V oblasti vzdělávání jsou nejdůležitějšími cíli především snaha o větší propojení systému vzdělávání a odborné přípravy s potřebami zaměstnavatelů.

4.3.1 Celková nezaměstnanost v kraji

V dubnu 2008 činila míra nezaměstnanosti ve Středočeském kraji 3,7 % a celkový počet nezaměstnaných dosahoval 24 471 evidovaných osob na úřadech práce.

4.3.2 Nezaměstnanost absolventů v krajském pohledu

Míra nezaměstnanosti absolventů je dána poměrem počtu nezaměstnaných absolventů dané kategorie vzdělání či skupiny oborů k celkovému počtu absolventů dané kategorie vzdělání či skupiny oborů.

Hodnota míry nezaměstnanosti absolventů vyjadřuje, kolik procent absolventů dané kategorie vzdělání případně skupiny oborů zůstane bez zaměstnání.

V dubnu 2008 dosahovala míra nezaměstnanosti absolventů středních a vyšších odborných škol ve Středočeském kraji 4,2 % (463 nezaměstnaných absolventů).

Porovnáme-li míry nezaměstnanosti absolventů Středočeského kraje podle kategorií dosaženého vzdělání, nižší míry nezaměstnanosti v kraji vykazují absolventi maturitních oborů středních škol a gymnazisté. Nižší byla rovněž míra nezaměstnanosti absolventů středního vzdělání s výučním listem.

4.3.3 Tabulka míry nezaměstnanosti za duben 2008

Následující tabulka uvádí míry nezaměstnanosti za duben 2008 v členění nejen podle kategorie vzdělávání, ale také podle skupin oborů vzdělávání.

Středočeský kraj	Střední vzdělání s výučním listem - E, H			Střední odborné vzdělání s MZ a odborným výcvikem - L/0; Nástavbové vzdělání - L/5			Střední odborné vzdělání s maturitní zkouškou - M			Vyšší odborné vzdělání - N						
	Počet absolventů (2007)	Počet nezaměstnaných absolventů	Míra nezaměstnanosti v %	ČR %	Počet absolventů (2007)	Počet nezaměstnaných absolventů	Míra nezaměstnanosti v %	ČR %	Počet absolventů (2007)	Počet nezaměstnaných absolventů	Míra nezaměstnanosti v %	ČR %				
Celkem	3148	145	4,6%	6,9%	1245	64	5,1%	7,8%	3946	175	4,4%	5,7%	429	24	5,6%	5,5%
16 Ekologie a ochrana životního prostředí									74	10	13,5%	12,0%				11,9%
21 Hornictví, hutnictví a slévárnictví				5,4%			0,0%		26	1	3,8%	3,2%				
23 Strojrenství a strojírenská výroba	742	20	2,7%	4,4%	210	5	2,4%	4,3%	387	14	3,6%	4,8%	15	1	6,7%	2,3%
26 Elektrotech., telekom. a vypočet. technika	269	6	2,2%	3,6%	293	10	3,4%	5,7%	332	15	4,5%	4,5%	42	5	11,9%	7,3%
28 Technická chemie a chemie silikátů	4	0	0,0%	13,2%	12	1	8,3%	4,4%				5,2%				
29 Potravinářství a potravinářská chemie	199	9	4,5%	7,3%	11	0	0,0%	6,7%				6,0%				
31 Textilní výroba a oděvnictví	40	5	12,5%	10,1%	13	2	15,4%	14,4%	0	1	-	8,9%				15,8%
32 Kožed. a obuv. výroba a zprac. plastů				10,0%								4,8%				
33 Zprac. dřeva a výroba hudeb. nástrojů	258	6	2,3%	5,2%	12	2	16,7%	6,3%	21	4	19,0%	8,3%				10,7%
34 Polygrafie, zpr. papíru, filmu, fotografie				8,0%			6,3%	7,4%	19	1	5,3%	7,4%				
36 Stavebnictví, geodézie a kartografie	259	17	6,6%	6,8%	28	1	3,6%	5,6%	187	12	6,4%	4,9%				5,4%
37 Doprava a spoje				7,8%			5,0%	5,7%	74	3	4,1%	5,7%				0,0%
39 Speciální a interdisciplinár. tech. obory							8,3%	4,2%				4,2%	47	2	4,3%	6,4%
41 Zemědělství a lesnictví	208	9	4,3%	8,1%				9,0%	275	17	6,2%	7,4%	71	3	4,2%	11,1%
43 Veterinářství a veterinární prevence				6,0%					442	8	1,8%	6,0%				6,6%
53 Zdravotnictví												2,2%				14,3%
61 Filozofie, teologie	77	9	11,7%	8,1%	51	8	15,7%	12,3%	1032	40	3,9%	5,6%	69	2	2,9%	6,2%
63 Ekonomika a administrativa												8,1%				5,9%
64 Podnikání v oborech, v odvětvích					395	17	4,3%	9,2%	242	16	6,6%	8,1%				4,0%
65 Gastronomie, hotelnictví a turismus	680	40	5,9%	8,4%	75	4	5,3%	7,3%	202	13	6,4%	8,0%	47	2	4,3%	2,6%
66 Obchod	217	14	6,5%	8,9%	65	3	4,6%	8,5%	14	0	0,0%	5,5%				5,3%
68 Právo, právní a veřejnosprávní činnost								0,0%	229	6	2,6%	6,6%	16	1	6,3%	
69 Osobní a provozní služby	185	10	5,4%	9,7%	58	10	17,2%	12,7%				3,0%				1,9%
72 Publicistika, knihovnictví a informatika									199	6	3,0%	6,3%	62	1	1,6%	3,9%
75 Pedagogika, učitelství a sociální péče									191	8	4,2%	3,7%				
78 Obecné odborná příprava												5,7%				
82 Umění a užité umění	10	0	0,0%	5,8%				9,0%								2,9%
Gymnaziální vzdělání - K									2128	55	2,6%	2,9%				

Zdroj: NÚOV

5. Historie hotelových škol

Hotelové školy nabízí atraktivní obory Hotelnictví a Turismus, které poskytují dobré uplatnění na pracovním trhu.

V dřívějších dobách uchazeč, který chtěl studovat na takto zaměřených školách musel projít nejdříve učňovským školstvím a až po získání potřebných znalostí a dovedností mohl nastoupit na hotelovou školu.

Nejstarší hotelová škola v naší republice je Hotelová škola v Mariánských Lázních. První studenti zasedli do jejích lavic již v roce 1928. Nejdříve zdokonalovali své znalosti v ročním nebo dvouletém studiu oboru hotelnictví a později v oboru společného stravování. Studium se postupně rozšířilo na čtyřleté s maturitou. V roce 1989 bylo nakrátko vystřídáno studiem pětiletým, ale nakonec se ustálilo na osvědčeném studiu čtyřletém.

Studenti na hotelových školách se neučí jen v klasických třídách, ale i v prostorách pro praktickou výuku. Na těchto školách jsou zřízeny cvičné restaurace, bary, kuchyně, recepce, ale i vinné sklípky, kavárny a salóanky.

Další službu, kterou nabízejí takto koncipované školy, je i nabídka odborných kurzů probíhajících přímo na školách – barmanský, sommeliérský, baristický, kurz vyřezávání ovoce a kurz studené kuchyně.

Všechny tyto kurzy jsou realizovány ve spolupráci s lektory, držiteli mnoha ocenění ve svém oboru. Po úspěšném absolvování dostávají účastníci osvědčení.

5.1 Charakteristika vzdělávacího programu

Cílem vzdělávacího programu je příprava odborných pracovníků pro širokou oblast služeb hotelnictví a cestovního ruchu. Absolventi budou vykonávat odborné činnosti provozní, obchodně podnikatelské a řídicí v nejrůznějších pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání, a to jak z hlediska zaměstnaneckého, tak zaměstnavatelského, podnikatelského. Z uvedeného cíle vzdělávání vychází celkové pojetí vzdělávacího programu, jehož charakteristickým znakem je široká struktura všeobecného a odborného vzdělávání s důrazem na rozvíjení obecně použitelných klíčových kompetencí.

5.1.1 Gastronomie

Obsahový okruh zahrnuje ucelenou soustavu poznatků o potravinách a o výživě člověka a poskytuje potřebné vědomosti a dovednosti o technologických postupech

při přípravě pokrmů a nápojů. Žáci se učí posuzovat vhodnost a kvalitu potravin pro technologické zpracování, normovat a kalkulovat jídla a nápoje, využívat nových gastronomických trendů. Učí se zásadám a pravidlům obsluhy včetně dovedností speciálních technik a vyšších forem obsluhy. Učí se organizovat gastronomický provoz i gastronomické a společenské akce a osvojit si sociálně psychologické a komunikační aspekty této činnosti. Učí se uplatňovat požadavky na technologické vybavení gastronomického provozu.

5.1.2 Hotelnictví

Obsahový okruh je postaven na práci s hotelovou administrativou a využívání rezervačních systémů na úseku ubytování. Žáci se učí vykonávat služby hotelové recepce, organizovat práci v ubytovacím úseku hotelu, vyřizovat reklamace hostů, orientovat se v předpisech o bezpečnosti hostů a ochraně jejich majetku. Učí se užívat informační technologie při ubytovacích službách.

5.1.3 Turismus

Obsahový okruh je zaměřen na komplex služeb cestovního ruchu. Žáci se učí technice zajišťování a provádění těchto služeb, posuzování jejich kvality, vedení příslušné dokumentace, poskytování informací s využitím prostředků informační technologie. Na základě osvojených vědomostí a dovedností se učí vytvářet produkty cestovního ruchu.

5.2 Profil absolventa hotelové školy

Odborné kompetence	Komunikativní kompetence	Osobnostní kompetence
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá techniku poskytování služeb • Uplatňuje principy managementu, marketingu a zásady podnikatelské etiky • Orientuje se v gastronomických činnostech, technologiích a servisu včetně vyšších forem obsluhy • Organizačně zajistí přípravu, průběh a zakončení společenských akcí • Ovládá řízení práce v úsecích hotelového provozu, stravovacího provozu a cestovních kancelářích • Ovládá a dodržuje zásady a standardy bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence • Dodržuje principy ekonomického a ekologického provozu 	<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá techniku firemní, obchodně podnikatelské komunikace • Komunikuje svým kultivovaným vystupováním a zevnějškem • Má osvojeny principy sociální komunikace • Zvládne vedení podnikové dokumentace • Ovládá administrativní komunikaci • Vytvoří písemnosti propagačního charakteru • Aktivně komunikuje nejméně ve dvou jazycích na úrovni B1. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vystupuje profesionálně • Odhaduje reálně své odborné a osobní kvality • Stanovuje si reálné životní i profesní cíle • Umí jednat s lidmi, pracovat v týmu • Akceptuje názory a hodnocení jiných, adekvátně na ně reaguje • Zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil • Umí poskytnout první pomoc • Akceptuje požadavky trhu práce • Uplatňuje principy celoživotního vzdělávání a sleduje trendy v oboru

5.2.1 Možnosti uplatnění absolventa

Absolvent vzdělávacího programu se uplatní v široké oblasti hotelového průmyslu a v oblasti dalších souvisejících služeb cestovního ruchu. Stěžejní oblasti uplatnění absolventů jsou především činnosti obchodně podnikatelské, odborně provozní a řídicí v nižších a středních článcích struktury řízení ve všech organizačně právních formách podnikání v této oblasti. Uplatnění absolventů v tomto odvětví je jak v pozici zaměstnanecké, tak i v pozici právního subjektu podnikání v daném oboru.

Po složení maturitní zkoušky může absolvent pokračovat ve studiu na vyšší odborné škole nebo vysoké škole.

6. Soutěže v odborných dovednostech s gastronomickým zaměřením

Školy zaměřené na gastronomické obory připravují žáky pro práci ve službách. Takto zaměřených škol je na území České republiky dostatečné množství, i když je škol mnoho, je málo informací mezi veřejností o programu, zaměření či uplatnění absolventů.

Jsou sledovány spíše odbornou veřejností, tedy provozovateli hotelů a restaurací, cestovními kancelářemi a průvodcovskými agenturami.

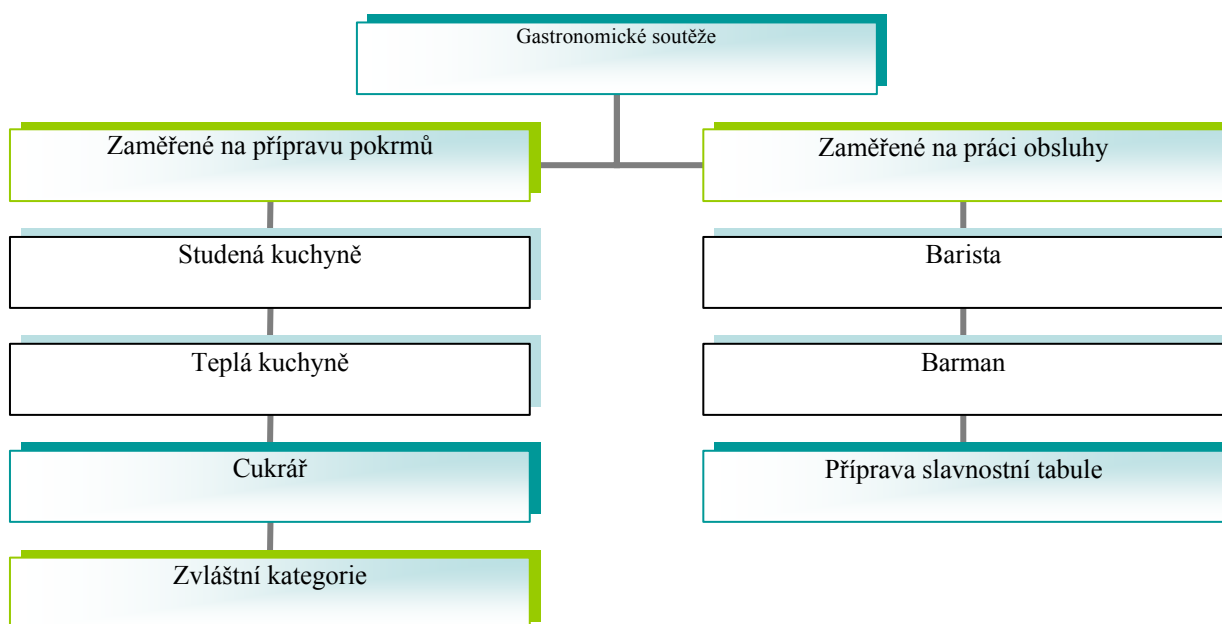
Hlavním cílem soutěží v odborných dovednostech je zvyšování úrovně řemeslných dovedností, podpora kreativity, samostatnosti a propagace těchto oborů.

Přispívají k obecnému zvyšování prestiže a podporují zájem mládeže o předváděné obory.

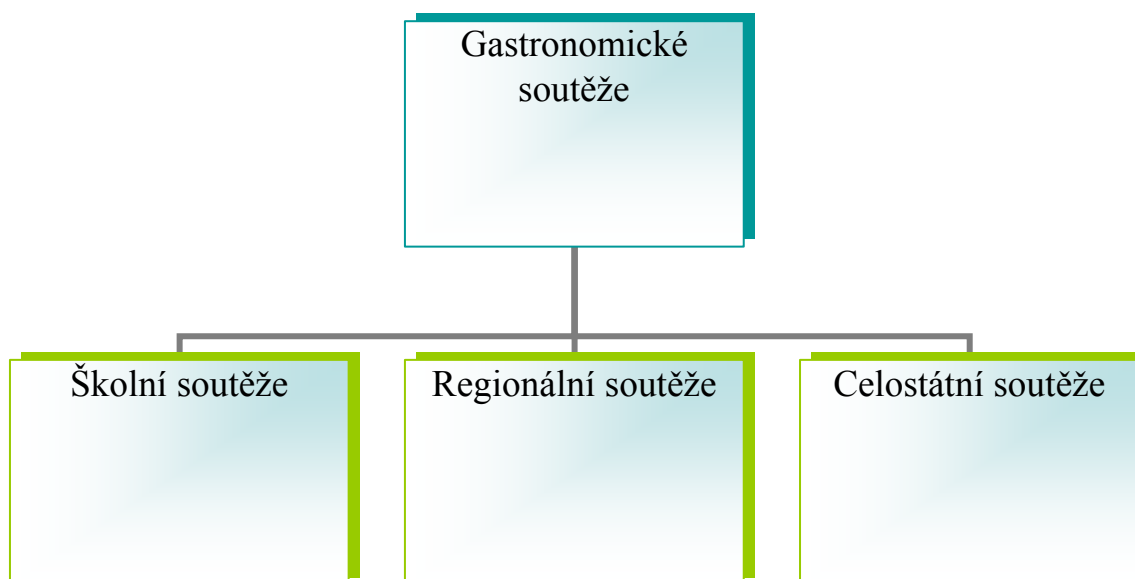
6.1. Dělení soutěží

Dělení podle hlavního zaměření

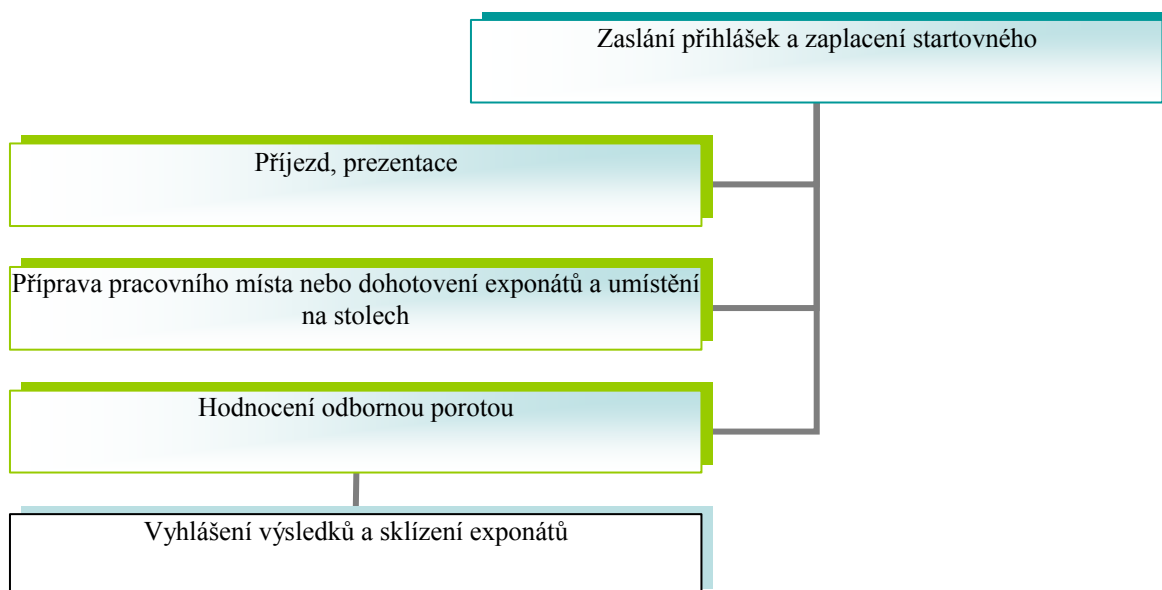
Každý rok je vypsáno velké množství soutěží, na které může škola přihlásit své žáky. Při přípravě je kladen důraz na samostatnost, kreativitu, tvořivost.



Dělení dle pořadatele



6.2 Průběh soutěže



Průběh se liší podle zadané kategorie, v regionálních kolech se pokrmy a nápoje připravují před porotou, v celostátní soutěži jsou exponáty pokrmů připraveny předem a jsou pouze vystaveny. Nápoje se míchají v průběhu všech soutěží čerstvé.

6.3 Kreativita, tvořivost

V odborném výcviku na SOU a OU a během učební praxe na SHŠ je velmi důležité vést žáky k samostatnosti, aktivitě a kreativitě. Podstatou je, aby si žáci správně utvářeli dovednosti a návyky, osvojovali si vědomosti a účinně je uplatňovali v produktivní práci.

Je nutné učit žáky překonávat obtíže, usilovat o zvyšování kvality a produktivity práce, vychovávat je k zájmu o obor, o nové trendy a technologické postupy v oboru.

6.4 Dovednosti

Dovednosti si osvojujeme záměrným učením, ale také spontánně, např. při hře. Jsou podmíněny do jisté míry vrozenými předpoklady, ale hlavně jsou osvojovány učením a výcvikem. Osvojování určitých dovedností je základní součástí školního vzdělávání.

6.5 Návyky

Návyky jsou ustálené způsoby chování a jednání.

6.6 Schopnosti

Individuální potenciál člověka pro provádění určité činnosti v budoucnu. Je to možnost, podmíněná do jisté míry vrozenými předpoklady, které se mohou rozvinout v závislosti na tom, do jakého sociálního prostředí je člověk začleněn.

Příklady schopností: zrakové, sluchové, pohybové, intelektové.

6.7 Nadání

Nadání znamená schopnosti člověka pro takové výkony určitých činností intelektuálního nebo fyzického charakteru, které se mohou ve srovnání s běžnou populací jevit jako výjimečné.

6.8 Vnímání

Co a jak člověk vnímá, závisí na tom, co a jak dělá, jaké úkoly si dává, jaký je obsah a povaha jeho praktické činnosti. Vjem je vždy v nějaké míře doplňován a zprostředkován našimi znalostmi, naší dosavadní zkušeností.

Vnímání není jen záležitostí smyslů, ale také kognitivních a motivačních procesů, vlivu sociálního prostředí, výcviku.

6.9 Motivace

Souhrn vnitřních i vnějších faktorů, které vzbuzují, aktivují, dodávají energii lidskému jednání a prožívání.

6.10 Motivace výkonu

Výkon jedince je motivován jednak vnitřními faktory, jednak faktory vnějšími. Chování jedince, jehož cílem je dosáhnout určitého výkonu, probíhá v několika fázích.

Mezi výkonové potřeby žáka mj. patří: potřeba samostatnosti, potřeba kompetence, potřeba úspěšného výkonu, potřeba vyhnoutí se neúspěchu.

7. Školní kola soutěží

Školní a regionální kola jsou určena žákům škol s gastronomickým zaměřením, konají se na pořadatelské škole nebo v partnerské organizaci. Pro postup do finále (celostátní soutěže) musí soutěžící respektovat soutěžní region. Je dán maximální počet soutěžících z jednotlivých přihlášených škol.

Bonus pro organizátora

Organizátor soutěže má možnost v jednom oboru vyslat do celostátního finále jednoho soutěžícího bez účasti v regionálním kole.

Klíč k postupu do celostátní soutěže a počet postupujících

Prvních patnáct soutěžících jednotlivého oboru regionálního kola postupuje do celostátního finále soutěže.

Postupové zásady

V oboru kuchař může postoupit do finále jeden soutěžící, v oboru cukrář dva soutěžící a v oboru číšník pouze jeden soutěžící z jedné školy nebo SPV.

Hodnotitelská komise

U každého oboru je tříčlenná hodnotitelská komise, která je složena z předních odborníků v gastronomii. Organizátor deleguje do každého oboru jednoho člena komise jako časoměřiče, který bude zaškolen členem AKC ČR. Ostatní členy hodnotitelských komisí deleguje AKC ČR.

Písemná příprava

Každý odborný učitel popisuje práci svého soutěžícího. Písemnou přípravu a kalkulaci odevzdají soutěžící v den soutěže organizátorům. Kopii písemné přípravy si nechají odborní učitelé pro moderování. Pro moderování je třeba si připravit i zájmy a koníčky studenta.

7.1 Celostátní soutěže

Gastro Junior Brno – NOWACO CUP

Soutěž se koná pod záštitou primátora Statutárního města Brna jako doprovodný program Mezinárodního veletrhu gastronomie, hotelových služeb a veřejného stravování.

Soutěž je určena žákům středních škol s gastronomickým zaměřením do 21 let.

Soutěžní úkoly:

Obor:

- kuchař-kuchařka

Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu v časovém limitu 45 minut. Pokrm je součástí tříchodového menu a má charakter české kuchyně.

- číšník-servírka

Příprava a servis fondue pro 2 osoby s použitím minimálně 2 druhů ovoce a doplnění servisem vhodného nápoje v návaznosti na zvolené fondue. Časový limit - 20 minut příprava a 20 minut vlastní úkol včetně servisu nápoje.

Při vykonávání soutěžního úkolu - běžný rozhovor s hostem v jazyce anglickém, německém nebo ruském.

Czech Cocktail Competetion (CCC)

Česká koktejlová soutěž je otevřená členům české a mezinárodní barmanské asociace a členům JSC CBA. Nečlenům je CCC otevřená pouze po zaplacení startovného (nečlen 100 Kč)

Generální rozhodčí CBA a garant soutěže nejprve před zahájením soutěže kontroluje všechny přihlášené receptury.

Soutěžící mohou vytvořit jakýkoli drink v daných kategoriích:

- pre dinner cocktail;
- after dinner cocktail;
- long drink cocktail;
- fenci drink cocktail;

Gastro Hradec

Soutěž je určena žákům a pracovníkům v gastronomických oborech a je rozdělena do kategorií:

Kuchař senior:

K/1

Slavnostní mísa pro osm osob + dva druhy omáček, jeden vzorový talíř s 1 porcí

K/2

Šest druhů předkrmů na talířích a pětichodové menu včetně sladkého kuchařského dezertu

Kuchař junior do 21 let

K/J 1

Slavnostní mísa pro osm osob + dva druhy omáček, jeden vzorový talíř s 1 porcí

K/J 2

Dvouporcová teplá restaurační mísa prezentovaná ve studeném stavu + vzorový talíř s 1 porcí a čtyřchodové menu včetně sladkého kuchařského dezertu

7.1 Hodnocení

Technické hodnocení jednotlivých úkolů – CLASSIC

Popis činnosti	Chyba	Přípustné	Nepřípustné
Nástup na pracoviště kontrola oblečení a obuvi – technický komisař nepustí soutěžícího na pracoviště	Nesplňuje-li oblečení standard, nemůže barman soutěžit. Špinavé oblečení, špinavá obuv, ruce, příliš mnoho šperků, žvýkačka	Vystoupení v jiném oděvu v případě, že je toto uvedeno v propozicích	Trička, krátké rukávy u košile pantofle, sportovní obuv, jeans, nevhodné módní doplňky a extravagantní účesy
Čistota inventáře	Špinavý inventář, nevyleštěné sklo, nepřipravené suroviny		Jakýkoliv špinavý inventář, nevhodně uložené suroviny
Postavení barového pracoviště	Znemožněný výhled diváka za bariérou lahví, nesystémové postavení surovin, použití pet lahví, použití plechovek. Logo na sklenici, etiketa na lahvi směřuje jinam než k hostovi	Ovocné šťávy budou přelity ve džbancích, sycené nápoje v originálních lahvích ze skla	Přelítí sycených nápojů do džbánů
Suroviny	Záměna surovin dle receptury, chybějící suroviny	Náhrada surovin, byla-li garantována pořadatelem a není	Náhrada surovin

	na pracovním stole, neidentifikovatelné směsi ovocných šťáv	k dispozici	
Zahájení míchání	Zahájení míchání před pokynem		
Uchopení inventáře	Uchopení v místech, kterými výsledný nápoj protéká		
Frapování	Opomenutí a vynechání frapování média a skla, málo ledu	Pouze úplné naplnění sklenek dostatečným množstvím ledu bez protočení. Použití kostek i drceného ledu	Frapování 1/2 náplně ledu bez promíchání. Frapování obráceným koncem barové lžice
Prezentace lahví a produktů	Opomenutí prezentace jakékoli suroviny popř. nápoje. Uzávěr lahve odložený na pracovním stole	Láhve s naléváky	Odložení uzávěru lahve
Ukončení soutěžního vystoupení	Po prezentaci hotových nápojů snaha o jejich dokončení (dodatečně vkládá míchátko, stébla, napichovátka)	Měření času končí prezentací nápoje	
Celková efektivnost	Nekoordinovaná práce, ležerní práce, nevhodné pohyby barmana, neprofesionální vystupování		

Hlavní zásady při hodnocení kuchařských soutěžních výrobků:

- okraje musí zůstat volné, vzdálenosti od okrajů musí být na všech stranách stejné;
- vařená masa nesmí být špikována tučnými surovinami, např. slaninou;
- dbát na velikosti porcí, u vícechodového menu porce zcela minimalizovat;
- velikost soutěžních výrobků je zpravidla o 1/3 menší než normální prodejní pokrm,
- mísy a talíře nepřepĺňovat, dát prostor výrobkům;
- v plněných masech musí převládat maso nad náplní (2/3 masa, 1/3 náplň);
- u výrobků zalitých v aspiku musí být aspik přiměřeně měkký;
- při skládání zeleninové přílohy raději skládat do nahodilé formy než do pravidelných tvarů;

- nesmí být aspikem slepené hromady zeleniny, přílohy atd.;
- na mísu nepatří nejedlé suroviny, např. kosti, krunýře korýšů;
- vyvarovat se příliš mnoha tmavých výrobků na míse;
- jak slavnostní, tak i předkrmové mísy musí být doplněny o omáčky a garnéry;
- výrobky z masa nekombinovat s ovocem;
- shodné výrobky musí být precizně upraveny bez minimálního rozdílu ve velikosti, barvě, konzistenci (např. u osmiporcové mísy)
- výrobky glazírovat ze všech stran;

Hlavní zásady při hodnocení cukrářských soutěžních výrobků:

- volba soutěžní kategorie a respektování tématu zadání;
- nápaditost, soulad barev a harmonie moučníků;
- originalita ozdob a doplňků, používání moderních prvků;
- předvedená zručnost a profesionalita soutěžícího;
- dodržování zadaných počtů kusů dezertů na mísách a jejich stejnorodost;
- úprava na mísách a talířích, nepřepĺňovat, dát prostor výrobkům;
- soutěžní exponát musí být vždy dominantní a nesmí zanikat v dekoraci;
- vhodnost použitých surovin a soulad jejich chutí (teoreticky podle daných norem);
- vyvarovat se nejedlých surovin, nepovolených výztuží, nepoužívat ostré barvy;
- výrobky musí být ošetřeny tak, aby si po celou dobu výstavy zachovaly čerstvost a svěžest.

7.1.1 Hodnotící komise

Komise je složena z předních gastronomických odborníků. Soutěžní výrobky se hodnotí anonymně podle soutěžních čísel. Každý z komisařů hodnotí soutěžní výrobek ze čtyř pohledů.

Hodnotící tabulka

Prezentace - využití inventáře, prostor a doplňků	0 – 10 bodů
Sestavení - skladba barev, surovin, vzájemná harmonie	0 – 10 bodů
Odborná příprava - preciznost, velikost porcí, náročnost technologie výroby	0 – 10 bodů
Aranžmá podávání - nápaditost, atraktivnost, nové trendy	0- 10 bodů

Výsledková tabulka

Bodová pásma	Umístnění
0 – 27,99	Diplom za účast
28 – 31,99	Bronzová medaile
32 – 35,99	Stříbrná medaile
36 – 40	Zlatá medaile

Finanční náročnost

Účast na soutěžích je pro mnohé školy ovlivněna finanční náročností těchto akcí. Startovné se liší podle druhu soutěže a pořadatele. Je potřeba počítat s náklady na suroviny, cestovné, doplňkový inventář a výzdobu.

Příklad přímých finančních výdajů:

Suroviny na soutěž, včetně příprav.....	2 500,-Kč
Startovné- jednotlivců.....	500,-Kč
Inventář na servis, výzdoba.....	1 500,-Kč

7.2 Časomíra

Přerušení soutěžního úkol

Časoměřič zastaví čas při zranění soutěžícího, ale maximálně na dobu 5 minut. Pokud soutěžící nemůže pokračovat do uplynutí této doby, musí odstoupit. Po ošetření rozhodnou o pokračování v soutěži komisaři.

Při selhání nebo nefunkčnosti techniky je nárok na přerušení času, doba přerušení delší než 5 minut (nezaviněné soutěžícím), může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu. Doba začátku určí komise.

Překročení časového limitu

Za každé překročení času jsou soutěžícímu připočteny 3 trestné body za každou započatou půl minutu. Při překročení času o více jak dvě minuty je soutěžící automaticky diskvalifikován, přičemž může svůj soutěžní úkol dokončit.

Diskvalifikační podmínky

- a) překročení časového limitu o více než 2 minuty;
- b) nevhodné chování, chybějící zdravotní a občanský průkaz;
- c) nepřirozená úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení;
- d) pozdní nástup na pracoviště.

8. Metodologie výzkum

Výzkum je systematický způsob řešení problémů, kterým se rozšiřují hranice vědomostí lidstva. Výzkumem se potvrzují či vyvracejí dosavadní poznatky, anebo se získávají nové poznatky (volně podle P. D. Leedyho 1985, s. 4).

K výzkumu byly použity dva dotazníky. Jeden pro školy, druhý pro provozovny. V obou případech byla použita převážná část uzavřených otázek.

8.1 Výzkumný soubor

Pro výzkum byly vybrány odborné školy se zaměřením na gastronomii a gastronomické provozovny různých velikostí.

Výběr respondentů byl náhodný a všem patří poděkování za pomoc při výzkumu.

Celkem bylo osloveno 50 respondentů, z toho 30 škol, 10 provozoven malých a 10 provozoven velkých.

Žádost o vyplnění dotazníku byla odeslána elektronickou poštou. Ve stanoveném termínu se vrátily vyplněné dotazníky z 18 škol, po urgenci a telefonickém rozhovoru byly doručeny ještě 2 dotazníky.

Z provozoven se dotazníky ve stanoveném termínu vrátily pouze 2, ale po telefonickém rozhovoru s provozovateli a majiteli gastronomických zařízení se poté návratnost zvýšila na konečné množství čtrnáct dotazníků.

Návratnost dotazníků

	Odesláno	Vráceno	%
Školy	30	20	66
Provozovny	20	14	70

8.1.1 Předvýzkum

O spolupráci na prvním dotazníku byla požádána předsedkyně předmětové komise pro gastronomické předměty SHŠ Kladno.

O spolupráci na druhém dotazníku byl požádán majitel Restaurace Silvie Kladno.

8.1.2 Interview

Interview je výzkumnou metodou, která umožňuje zachytit nejen fakta, ale i hlouběji proniknout do motivů a postojů respondentů. U interview můžeme sledovat i některé vnější reakce respondenta a podle nich potom pohotově usměrňovat další průběh kladení otázek.

Během interview byly položeny otázky:

- Rozuměl/a jste všem pokynům, které byly v dotazníku?
- Jak jste chápal/a jednotlivé otázky?
- Byla jejich formulace srozumitelná?
- Která část nebo otázka vám při vyplňování činila problémy a proč?

8.1.3 Pilotní dotazník

Na základě analýzy pilotního výzkumu byl dotazník pro provozovny upraven, neboť během interview se ukázalo jako překážkou v ochotě na spolupráci záhlaví dotazníku, který se týkal určování vlastnictví provozovny.

Dotazník byl přepracován na anonymní.

Průvodní dopis

Vážená kolegyně, vážený kolego,

obracím se na Vás se žádostí o spolupráci při výzkumu, který provádím jako součást své závěrečné bakalářské práce při studiu školského managementu.

Předem děkuji za čas, který jste věnovali vyplnění mého dotazníku.
a zároveň Vás žádám o jeho navrácení do konce měsíce října.

S pozdravem a přáním mnoha úspěchů

Pavčina Landová

Vážená paní, vážený pane,

obracím se na Vás se žádostí o spolupráci při výzkumu, který provádím jako součást své závěrečné bakalářské práce při studiu školského managementu.

Šetření se týká údajů o soutěžících v odborných dovednostech žáků, jejich uplatnění na trhu práce.

Předem děkuji za čas, který jste věnovali vyplnění dotazníku.

a zároveň Vás žádám o navrácení do konce měsíce října.

S pozdravem a přáním mnoha úspěchů

Pavλίna Landová

Analýza výzkumu

Pro svůj výzkum jsem použila dva dotazníky, jeden pro školy, druhý pro provozovny.

První analýza se týká výsledků šetření mezi dotazovanými školami.

Návratnost dotazníků podle velikosti školy

	Odesláno	Vráceno	%
Do 300 žáků	15	11	73
Do 500 žáků	8	4	50
Nad 500 žáků	7	5	71

Návratnost dotazníků podle zřizovatele

Zřizovatel	Odesláno	Vráceno	%
Kraj	20	15	75
Soukromá škola	10	5	50

Výsledky šetření

Otázka	ANO	NE	%
1. Zúčastňuje se Vaše škola soutěží?	18	2	90:10
2. Pořádáte školní kola soutěží?	12	8	60:40
3. Kolik žáků za posledních pět let soutěžilo?	532		
4. Jsou účastníci vybíráni školou?	20	0	100:0
5. Mohou soutěžit všichni žáci, kteří projeví zájem?	14	6	70:30
6. Mají Vaši žáci zájem o soutěže?	18	2	90:10
7. Mají Vaši pedagogové zájem o soutěže?	20	0	100:0
8. Získáváte i finanční ohodnocení pro školu při úspěchu v soutěžích?	0	20	100:0
9. Máte dostatek finančních prostředků pro účast a pořádání soutěží?	0	20	100:0
10. Zvete na soutěže zástupce budoucích zaměstnavatelů?	9	11	45:55
11. Mají účastníci lepší uplatnění na trhu práce?	11	9	55:45

12. Pomáhá Vám účast na soutěžích při náboru nových žáků	20	0	100:0
13. Zveřejňujete výsledky soutěží v místním tisku?	12	8	60:40
14. Jsou výsledky k dispozici na internetových stránkách Vaší školy?	20	0	100:0

Výsledky šetření v provozovnách

Otázka	ANO Hotely/Rest.	NE Hotely/Rest.	%
1. Dáváte při náboru nových zaměstnanců přednost účastníkům soutěží?	5/2	3/4	50:50
2. Získáváte nové zaměstnance přímo ze škol?	6/2	2/4	57:43
3. Jste zvaní na soutěže žáků Vašeho oboru?	3/0	5/6	22:78
4. Jste ochotni při organizaci soutěží?	6/2	2/4	57:43
5. Myslíte si, že úspěšný absolvent soutěží je lepší zaměstnanec?	5/2	3/4	50:50

6. Myslíte si, že absolvent školy s gastronomickým zaměřením má dobré uplatnění na trhu práce?	8/4	0/2	86:14
--	-----	-----	-------

9. Shrnutí poznatků výzkumu

9.1 Výsledky výzkumu ve školách

Dotazníkové šetření na školách s gastronomickým zaměřením zmapovalo situaci v oblasti účasti na soutěžích v odborných dovednostech. Šetření však také ukázalo rozdílné názory na zaměstnávání žáků přímo ze škol.

Většina oslovených škol považuje soutěže žáků v odborných dovednostech za důležité. Přípravou na regionální a celostátní kola jsou kola školní, jejichž vítězové bývají vysíláni do vyšších kategorií.

Zájem ze stran žáků i pedagogů je vysoký a v mnoha případech právě pomocí kol školních je spravedlivě vybrán soutěžící, který je připravován k účasti na regionálních a republikových kolech.

Výzkum ukázal, že jedním ze závažných důvodů neúčasti na soutěžích je nedostatek finančních prostředků, které je nutno vynaložit na startovné, přípravu a nákup potřebných surovin. Finanční ohodnocení po úspěšném absolvování nedostává žádná z oslovených škol.

Zástupci budoucích zaměstnavatelů jsou zváni na kola školní, celostátních soutěží se účastní na pozici hodnotitelské komise.

Během výzkumu se ukázalo, že většina pedagogických pracovníků se kloní k názoru, který předpokládá lepší uplatnění účastníků soutěží na trhu práce.

Výsledky publikované v médiích a na internetových stránkách škol jsou kladně hodnoceny pro pozdější nábor nových žáků.

9.1.1 Podniková sféra

Provozovny s mezinárodní klientelou, mezi které jsou zařazeny restaurace a hotely ve větších městech s bohatou nabídkou kulturních a historických památek, dávají při náboru nových zaměstnanců přednost účastníkům soutěží, dle jejich názoru se tím projevuje zájem o zvolený obor a ochota se dále vzdělávat.

Přímo ze škol jsou přijímáni nejčastěji ti, kteří na určitém pracovišti vykonávají praxi a jsou seznámeni s chodem podniku.

Na soutěže jsou zváni zástupci hotelů, malé provozy nebývají oslovovány, což se projevilo jako nedostatek v zájmu jejich majitelů o dění na školách během přípravy žáků na budoucí povolání. Během výzkumu bylo prokázáno, že i malé provozovny v případě lepšího zapojení do dění jsou ochotny pomoci s jejich uspořádáním a mají i zájem o sledování žáků během přípravy na povolání.

Z výzkumných šetření, provedených k této problematice v podnikové sféře vyplývá, že podniky jsou si vědomy, že kvalifikovaní zaměstnanci jsou největší konkurenční výhodou firmy a tedy i předpokladem prosperity. Pociťují-li firmy nedostatek kvalifikovaných zaměstnanců, jedním z prvních kroků je budování vazeb na školy, vyhledávání a výchova budoucích pracovníků.

Mezi prestižní soutěže byla zařazena celostátní kola, především vzhledem k velké konkurenci a porotě složené právě ze zástupců gastronomie.

9.2 Potvrzení předpokladů

Ve třetí kapitole této práce byly definovány tři předpoklady.

- První předpoklad se vztahuje k otázce, jsou-li soutěže důležité.

Předpoklad, že úspěšní absolventi soutěží v odborných dovednostech mají lepší uplatnění na trhu práce se potvrdil, a to převážně při přijímání na pracoviště, kde je větší počet zahraniční klientely. Většina zaměstnavatelů předpokládá u žáka absolvujícího soutěže větší zájem o zvolený obor, ochotu se dále vzdělávat a předávat zkušenosti kolegům, ale i pokračovat v započaté soutěživosti i v budoucnu a účastnit se v kategoriích seniorských.

- Druhý předpoklad se zabývá využitím soutěží pro nábor nových žáků.

I tento předpoklad se potvrdil, školy publikující výsledky v médiích nebo na svých internetových stránkách zaznamenaly zvýšený zájem žáků o jejich školu právě na základě účasti na soutěžích. Což se jeví hodně důležité právě v dnešní době, kdy ze základních škol vychází méně žáků.

- Třetí předpoklad se týká zájmu o soutěže.

Zde se předpoklad nepotvrdil, neboť zájem ze strany žáků je stejně vysoký jako ze strany vedení školy a pedagogických pracovníků. Žáci jsou ochotni věnovat svůj volný čas přípravě na soutěže. Vidí zde šanci získat dovednosti a vědomosti navíc, zvýšit svoji šanci při hledání místa, navázat kontakty s budoucími zaměstnavateli.

10. Závěr:

Školy zaměřené na gastronomii a turismus kladou důraz na odbornou i všeobecnou přípravu, na práci ve službách, partnerství a spolupráci.

Mezi širokou veřejností je zastáván názor, že v gastronomii může pracovat každý člověk, tedy i ten, jenž neprošel profesním vzděláním.

K vyvrácení tohoto názoru slouží i soutěže v odborných dovednostech.

Úspěch v soutěži je prestižní záležitostí nejen žáků a pedagogů, ale především jednotlivých škol. Lze se o tom přesvědčit i na většině školních internetových stránek.

Velmi příznivé bylo zjištění, že většina dotazovaných má kladný vztah k pořádání a účasti v soutěžích.

Práce splnila cíl, který si kladla – provést a vyhodnotit empirický průzkum uplatnění účastníků soutěží na trhu práce. Z něj jednoznačně vyplývá, že úspěšný absolvent soutěží získává větší kredit při hledání zaměstnání.

Jako velmi důležité se ukázalo publikování výsledků na internetových stránkách škol, které má pozitivní vliv na nábor nových žáků.

Dovoluji si přidat pár řádek, které potvrzují výsledky mé práce.

Žáci naší školy se účastní soutěží, přináší to mnoho práce ve volném čase, jak jejich, tak pedagogů. Vybrat soutěž, která vyhovuje konkrétnímu žákovi, vymyslet recepturu, nakalkulovat suroviny. Toto vše ohlídá vyučující, ale na samotné soutěži je již žák sám za sebe. Vyjedete na soutěž poprvé a výsledné umístění je na konci soutěžní tabulky, nesmíte nic vzdát, vyjet

znovu, úspěch se časem dostaví. Dva, dnes již bývalí žáci, se díky své účasti na soutěžích velmi dobře uplatňují ve zvoleném oboru.

V soutěži baristů jeden ze žáků se umístil na čtvrtém místě, což mu přineslo pracovní nabídky ještě během studia.

Další úspěšný absolvent se umístil na pátém místě v kategorii studená kuchyně i jeho následné uplatnění v profesním životě je na vysoké úrovni.

Seznam použité literatury a pramenů

Literatura:

- Gavora, P; Úvod do pedagogického výzkumu .Brno, Paido,2000.
ISBN 80-85931-79-6
- Königová, M; Tvořivost =kreativita. Praha: Filozofická fakulta Univerzity
Karlovy,1999. ISBN 80-85899-71-X
- Pelikán, J; Základy empirického výzkumu pedagogických jevů.
Praha: Karolinum,1998. ISBN 80-7184-569-8
- Průcha, J; Walterová, E; Pedagogický slovník. Praha: Portál,2008
Mareš, J; ISBN 978-80-7367-416-8
- Tabáček, V; Soutěže žáků 1992/93. Praha: Institut výchovy a vzdělávání
Ministerstva zemědělství České republiky,1992

Prameny:

- Burdová, J; Chomoutová, D; Nezaměstnanost absolventů škol se středním a vyšším
odborným vzděláním-2008, NÚOV, Praha 2008
- Vojtěch, J; Chamoutová, D; Vývoj vzdělanostní a oborové struktury žáků a studentů
ve středním a vyšším odborném vzdělávání v ČR
a v krajích ČR, NÚOV, Praha 2008

www.akc.cz

www.cbanet.cz

www.nuov.cz

Seznam použitých zkratk:

AKC ČR	Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
CBA	Česká barmanská asociace
CCC	Česká koktejlová soutěž
ČR	Česká republika
IKA	Světová kuchařská olympiáda
JSC	Junior sheaker club
NÚOV	Národní ústav odborného vzdělávání
SHŠ	Střední hotelová škola
SPV	Středisko praktického vyučování
SRN	Spolková republika Německo
WACS	Celosvětová asociace kuchařských spolků

Přílohy

Dotazník pro školy

Škola	
Zřizovatel	
Počet žáků	

Prosím, zaškrtněte odpověď dle skutečného stavu.

1. Zúčastňuje se Vaše škola soutěží v odborných dovednostech žáků?	ANO	NE
2. Pořádáte školní kola soutěží?	ANO	NE
3. Kolik žáků se za posledních pět let účastnilo soutěží? (udejte počet)	ANO	NE
4. Jsou účastníci vybíráni školou?	ANO	NE
5. Mohou soutěžit všichni žáci, kteří projeví zájem?	ANO	NE
6. Mají Vaši žáci zájem o soutěže?	ANO	NE
7. Mají Vaši pedagogové zájem o soutěže?	ANO	NE
8. Získáváte i finanční ohodnocení pro školu při úspěchu v soutěžích?	ANO	NE
9. Máte dostatek finančních prostředků pro účast a pořádání soutěží?	ANO	NE
10. Zvete na soutěže zástupce budoucích zaměstnavatelů?	ANO	NE
11. Mají účastníci soutěží lepší uplatnění na trhu práce?	ANO	NE
12. Pomáhá Vám účast na soutěžích při náboru nových žáků?	ANO	NE
13. Zveřejňujete výsledky soutěží v místním tisku nebo jiných médiích?	ANO	NE
14. Jsou výsledky k dispozici na internetových stránkách Vaší školy?	ANO	NE

Dotazník pro provozovny

Kategorie provozovny			
Počet zaměstnanců	10- 50	50-100	více než 100
Při náboru nových zaměstnanců dáváte přednost účastníkům soutěží?	ANO	NE	
Získáváte nové zaměstnance přímo ze škol?	ANO	NE	
Jste zváni na soutěže žáků Vašeho oboru?	ANO	NE	
Jste ochotni pomoci při organizaci soutěží?	ANO	NE	
Myslíte si, že úspěšný absolvent soutěží je lepší zaměstnanec?	ANO	NE	
Myslíte si, že úspěšný absolvent školy se zaměřením na gastronomii má dobré uplatnění na trhu práce?	ANO	NE	
Které soutěže si myslíte, že patří mezi nejprestižnější?	Regionální	Celorepublikové	

Příloha č. 3







Tisková zpráva – IKA Erfurt 2008

Starobylý Erfurt, hlavní město Duryňska, hostil více než 1 600 předních kuchařů z 54 zemí světa. Na výstavišti probíhala největší kulinářská akce na světě – Světová kuchařská olympiáda IKA Erfurt 2008.

Mezi prvním ročníkem této soutěže, který byl uspořádán v roce 1900 a letošním, v pořadí již 22. ročníkem prestižní soutěže, uplynulo 108 let.

Soutěž organizuje Světová organizace kuchařských spolků WACS v pravidelných čtyřletých cyklech společně s kuchařským svazem SRN.

Účast národních týmů seniorů a juniorů České republiky organizuje pravidelně od roku 1992 Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Ve světě reflektorů se letos prezentovalo také pět regionálních týmů a zhruba 20 soutěžících v řadě kuchařských a cukrářských disciplín.

Naši junioři prezentovali působivou tabuli studených výrobků, za kterou obdrželi stříbrnou medaili. V hodnocení národních juniorských týmů obsadili 10. příčku z 20 vystupujících.

Erfurtská olympiáda 2008 se zapsala do dějin české reprezentace výrazně silnějším zastoupením regionálních družstev a soutěžících ve všech individuálních disciplínách

Téměř dvacítká Čechů z individuálních soutěží byla největším překvapením letošní olympiády. Vedle zkušených borců Luděk Procházky (Czech Carving Studio) a Radka Davida (Cafe La Veranda) si na zlato sáhli také Jan Hajný z cateringové společnosti Golem a Jana Dostálová ze Střední školy gastronomie a služeb z Nové Paky. 30 nepřetržitých dnů po 10 hodinách práce, to je úsilí, které tato 21-letá žákyně 3. ročníku vynaložila na zhotovení svého zlatého exponátu.

Olympiáda vzbuzuje velkou pozornost médií všech zúčastněných států. Upoutávky o ní uvedla většina televizních stanic vyspělých evropských zemí ve svých zpravodajských denících.