



# Czech Bartenders Association

## Workshop pro pedagogy: gastronomům nestačí úroveň absolventů

Brno, 15. 11. 2024

**Rozmanitost alko i nealko koktejlů, odlišnosti různých kávových stylů i otevřená diskuze o úrovni současných absolventů. I taková témata nabídl tradiční Workshop pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením.**

V brněnském centru Abzac jej v pátek 8. a sobotu 9. listopadu spolu s partnery uspořádala Česká barmanská asociace. Šlo o již 16. ročník dvoudenního vzdělávacího maratonu, který si oblíbili učitelé gastronomických škol z celé České republiky. I proto ho CBA v posledních letech organizuje dvakrát ročně. Na jihu Moravy se tentokrát sešla celkem stovka pedagogů a lektorů, což zcela naplnilo předpokládanou kapacitu workshopu.

*„Kromě stálých účastníků tentokrát dorazilo i větší množství těch nových, z toho máme samozřejmě radost,“* prohlásil prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

V hlavním sále připravil viceprezident CBA a Diageo Bar Academy Trainer ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov Martin Vogeltanz prezentaci o rozmanitosti alkoholických a nealkoholických koktejlů. *„Zaměřili jsme se na anatomii a historii koktejlů, chuťovou rozmanitost, roli alkoholické báze a možnosti jejího nahrazení v případě nealkoholických drinků. Došlo i na složení a filozofii mého drinku Nature, s nímž jsem letos vyhrál mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink. Na závěr jsme tvořili drinky z portfolia společnosti Diageo včetně nealkoholického Gin Fizzu,“* řekl Martin Vogeltanz.

Brand ambassador společnosti RUDOLF JELÍNEK Achim Šipl poté představil kategorii likérů z hlediska typologie, historie, legislativy i základních mixologických parametrů. V praktické části se všichni přítomní seznámili s možnostmi užití likérů v míchaných nápojích typu Cobbler, Crusta a Frappé.

Lektorská skupina kávové sekce CBA Mistr kávy® ve složení Tomáš Zahradil, Jiří Novák a Goran Jozić zpracovala téma závislosti chuti kávy na jejím pražení a způsobu přípravy. Tým baristů přichystal tři pracoviště, na nichž se po welcome drinku připravovala káva metodami French press, Drip a Aeropress. *„K dispozici byla Arabica upražená na světlý, střední i tmavý stupeň. Předvedli jsme ukázkou správné přípravy, popsali změny chutí a následně si učitelé mohli přípravu vyzkoušet a všech devět vzorků degustovat,“* uvedl vedoucí sekce CBA Mistr kávy® Tomáš Zahradil.

Pivní specialista Tomáš Hasík poodhalil kantorům bezbřeze široký svět piva v mnoha jeho rovinách od surovin a výrobních postupů až po zásady degustace či vady. Na základě zpětné vazby a zájmu se na jednotlivá témata v příštích workshopech zaměří již podrobněji.

Po obědové pauze seznámil ambassador společnosti Ultra Premium Brands Milan Zaleš přítomné s Aperitivem jako módním stylem spritzu. Probral historii značek Campari, Aperol, Cinzano a Crodino a uspořádal degustaci drinků Campari Spritz, Aperol Spritz, Crodino Spritz a Negroni.

Večerním programem byla panelová diskuze whisky brand ambasadora společnosti STOCK Plzeň-Božkov Michala Marešovského, spolumajitele high-endové restaurace Borgo Agnese Michala Prachaře a generálního manažera Quality Hotelu Brno Exhibition Centre Petra Ryšánka o očekáváních profesionálů z



Česká barmanská asociace  
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno  
[www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)



member of International Bartenders Association

Michael Lapčík | PR manažer CBA | [press@cbanet.cz](mailto:press@cbanet.cz) | +420 725 774 272



# Czech Bartenders Association

gastronomie směrem ke studentům a absolventům gastronomických škol. Dotkli se pěti parametrů, které zaměstnavatelé po absolventech požadují – komunikace, etiky s etiketou, motivace a nadšení pro obor, teoretických znalostí a praktických dovedností.

*„Nebylo to radostné povídání. Zaměstnavatelé žehrali na to, že absolventi škol často nezvládají triviální pracovní úkony. Učitelé zase frustrovaně poukazovali na fakt, že řada studentů není schopná požadované úrovně dosáhnout. Řešením by mohlo být, aby se ve školách více zaměřili na praktický výcvik elementárních dovedností pro provoz na úkor mnohdy nadbytečných teoretických znalostí,“* shrnul obsah diskuze prezident CBA Aleš Svojanovský, jenž ji zároveň moderoval.

Na závěr dlouhého dne ještě Michal Marešovský uspořádal on-line kvíz o kouřové whisky a značce Johnnie Walker.

V sobotní části workshopu představili pořadatelé z CBA drobné změny v pravidlech a hodnotících tabulkách juniorských soutěží, informovali o vzdělávacích aktivitách certifikovaných lektorů i soutěžních komisařů, pozvali přítomné na nadcházející eventy asociace a doporučili právě vycházející sérii učebnic Pohostinství & gastronomie z nakladatelství Taktik.

Partnery Workshopu pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením byly společnosti a značky STOCK Plzeň-Božkov s.r.o., RUDOLF JELÍNEK a.s., Mattoni 1873 a.s., Zanzibar Trade s.r.o., iSi, Ultra Premium Brands - Central Europe s.r.o., RATIONAL Czech Republic s.r.o., Bidfood Czech Republic s.r.o., Premier Wines & Spirits s.r.o., Dilmah, Café Reserva, Orient Coffee, Pernod Ricard Czech Republic s.r.o., Monin, Sahm, BOHEMILK a.s., Kávovary.cz, AQUALINK s.r.o., Josef Manner s.r.o., Nestlé Česko s.r.o., Nespresso, SCA Morava, Café Majada, OXALIS, spol. s r. o., HEINEKEN Česká republika, a.s., PARTY led, s.r.o., CORMEN s.r.o., IVN s.r.o., Quality Hotel Brno Exhibition Centre a Hotel Velká Klajdovka.



Česká barmanská asociace  
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno  
[www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)



member of International Bartenders Association

Michael Lapčík | PR manažer CBA | [press@cbanet.cz](mailto:press@cbanet.cz) | +420 725 774 272