

Cooking together Vaříme společně



Česko-francouzský projekt zaměřený na oblast vzdělávání v gastronomii

1 Úvodní informace o projektu

Projekt Cooking Together (Vaříme společně)

Program podpory: Erasmus+, Klíčová akce 2: Strategická partnerství, číslo projektu 2014-1-CZ01-KA201-001986

Koordinátor projektu: Kraj Vysočina

Hlavní partner projektu: Région Champagne-Ardenne

Další partneři projektu:

- Vysočina Education, školské zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků a středisko služeb školám, příspěvková organizace
- Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod
- Hotelová škola Světlá a Střední odborná škola řemesel Velké Meziříčí
- Obchodní akademie Dr. Albína Bráfa, Hotelová škola a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Třebíč
- Obchodní akademie, Střední zdravotnická škola, Střední odborná škola služeb a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Jihlava
- Académie de Reims
- Académie Nationale de Cuisine (Akademie národní kuchyně) – Champagne-Ardenne
- Lycée des Métiers de Bazeilles
- Lycée Professionnel – Lycée des Métiers Gustave Eiffel
- Centre de Formation d'Apprentis Interpro de l'Aube
- Lycée Polyvalent Denis Diderot



Termín realizace: 1. 9. 2014–31. 8. 2016

Pracovní jazyk: anglický jazyk

Cíle projektu:

- zlepšení kvality a vzdělávací nabídky v obou regionech
- rozvoj nových a inovativních přístupů
- podpora šíření osvědčených postupů ze zúčastněných škol
- výměna zkušeností v oblasti vzdělávání v gastronomii

Popis projektu:

Česko-francouzský projekt zaměřený na oblast vzdělávání v gastronomii umožňuje všem zúčastněným partnerům výměnu zkušeností napříč různými tématy z oblasti gastronomie: spolupráce škol s firmami, využívání místních produktů, biopotraviny, gastrokultura atd. V rámci projektu probíhají mezinárodní projektová setkání (transnational project meetings), během nichž se setkávají zástupci škol, školských zařízení a jejich zřizovatelů z Vysočiny a z Champagne-Ardenne a seznamují se se systémem a principy vzdělávání v oblasti gastronomie v obou regionech. Kromě toho probíhají krátkodobé stáže pedagogických pracovníků zapojených škol (short-term joint staff training events), při kterých se společně vaří vybrané recepty, které budou součástí výstupu projektu. Společné vaření umožňuje účastníkům stáže představení si a vzájemné prodiskutování různých technologických i metodických postupů a následnou oboustrannou inspiraci.



Cooking together Vaříme společně



Česko-francouzský projekt
zaměřený na oblast vzdělávání
v gastronomii

② **Mobilita 1**
17.–20. 2. 2015 Kraj Vysočina
/ Jihlava, Třebíč
transnational project meeting

Francouzští účastníci mobility:

- ředitel CFA Interpro de l'Aube
- ředitel Lycée des Métiers de Bazeilles
- ředitel Lycée Polyvalent Denis Diderot (Langres)
- 1 zástupce za Académie National de Cuisine – Champagne–Ardenne
- 3 zástupci za Regionální úřad Champagne–Ardenne

Program:

- prezentace českého vzdělávacího systému se zaměřením na vzdělávání v oblasti gastronomie
- prezentace českých partnerů projektu
- prohlídka Obchodní akademie, Střední zdravotnické školy, Střední odborné školy služeb a Jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky Jihlava
- exkurze do kuchyně místní restaurace, diskuse na téma spolupráce škol a firem
- prohlídka Obchodní akademie Dr. Albína Bráfa, Hotelové školy a Jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky Třebíč

Střípky poznání

- Servis čočkové polévky po francouzsku se velmi liší od servisu polévek v České republice.
- Kuchařský obor je ve Francii považován především spíše za mužskou záležitost.
- Cvičná restaurace ve francouzských školách slouží i pro veřejnost.



Cooking together

Vaříme společně



Česko-francouzský projekt zaměřený na oblast vzdělávání v gastronomii



Program:

- prezentace systému vzdělávání ve Francii se zaměřením na střední odborné školy
- prezentace francouzských středních škol zapojených do projektu
- prohlídka střední školy v Bazeilles
- návštěva střední zemědělské školy v Saint Laurent a jejich hospodářského dvora a prodejny místních produktů
- návštěva střední odborné školy v Charleville-Mézières
- exkurze – školní restaurace
- setkání s českými studentkami pomaturitního studia v Bazeilles (pocházejícími z Kraje Vysočina)

③ Mobilita 2

10. – 13. 3. 2015

Champagne-Ardenne

/ Bazeilles, Sedan, Charleville-Mézières

transnational project meeting

Čeští účastníci mobility:

- 4 zástupci za Krajský úřad Kraje Vysočina
- 1 zástupce za Vysočina Education, školské zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků a středisko služeb školám, příspěvková organizace
- ředitel Obchodní akademie a Hotelové školy Havlíčkův Brod
- ředitelka Obchodní akademie Dr. Albína Bráfa, Hotelové školy a Jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky Třebíč
- ředitelka Hotelové školy Světlá a Střední odborné školy řemesel Velké Meziříčí
- zástupce ředitele Obchodní akademie, Střední zdravotnické školy, Střední odborné školy služeb a Jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky Jihlava



Střípky poznání

- Žáci připravují pro rodiče a zvané hosty slavnostní večeře.
- Na škole studují v nástavbovém studiu i žáci ze zahraničí.
- Vyučování probíhá i do pozdních odpoledních hodin.

Cooking together Vaříme společně



Česko-francouzský projekt
zaměřený na oblast vzdělávání
v gastronomii

4 Mobilita 3

12.–17. 4. 2015

Kraj Vysočina / Velké Meziříčí,
Havlíčkův Brod

short-term joint staff training event

Francouzští účastníci mobility:

- 1 zástupce Regionálního úřadu Champagne-Ardenne
- 1 zástupce za Académie Nationale de Cuisine – Champagne-Ardenne
- 1 zástupce za Lycée des Métiers de Bazeilles
- 1 zástupce za Lycée Polyvalent Denis Diderot (Langres)
- 1 zástupce za Lycée Professionnel – Lycée des Métiers Gustave Eiffel (Reims)
- 1 zástupce za CFA Interpro de l'Aube (Troyes)

Program:

- společné vaření vybraných českých receptů
- exkurze – pivovar v Havlíčkově Brodě
- návštěva obchodu s místními potravinami
- exkurze – LACRUM Velké Meziříčí
- Malostránský pivovar Velkém Meziříčí
- návštěva Jelínkovy vily Velké Meziříčí – školního centra odborného výcviku



Střípky poznání

- Pro francouzské kolegy bylo velkým překvapením, že jako hlavní pokrm může být u nás servírované sladké jídlo (plněné knedlíky, lívance) atd.



Cooking together Vaříme společně



Česko-francouzský projekt zaměřený na oblast vzdělávání v gastronomii

5 Mobilita 4

21.–26. 6. 2015

Champagne-Ardenne / Langres

short-term joint staff training event

Čeští účastníci mobility:

- 1 zástupce za Krajský úřad Kraje Vysočina
- 1 zástupce za Obchodní akademii Dr. Albína Bráfa, Hotelovou školu a Jazykovou školu s právem státní jazykové zkoušky Třebíč
- 1 zástupce za Obchodní akademii, Střední zdravotnickou školu, Střední odbornou školu služeb a Jazykovou školu s právem státní jazykové zkoušky Jihlava
- 2 zástupci za Hotelovou školu Světlá a Střední odbornou školu řemesel Velké Meziříčí
- 2 zástupci za Obchodní akademii a Hotelovou školu Havlíčkův Brod

Střípky poznání

- Všechny pokrmy se připravují ručně, minimální využití robotů.
- Při přípravě jídel je velký důraz kladen na regionální sezónní suroviny.

Program:

- společné vaření francouzských místních receptů
- exkurze do místního malého pivovaru
- návštěva místního producenta šampaňského
- návštěva obchodu s místními potravinami
- degustace místních sýrů
- prohlídka hostitelské školy



Střípky poznání

- Při přípravě pokrmů nakládají francouzští kolegové hospodárně se surovinami – vše zužitkují.
- Jiný způsob zakládání příborů při slavnostní tabuli, rovinu příboru určují podle přechodu rukojeti k ostřímu.

Cooking together Vaříme společně

Česko-francouzský projekt zaměřený na oblast vzdělávání v gastronomii



© **Mobilita 5**
20.–25. 9. 2015
Kraj Vysočina /Třebíč, Jihlava
short-term joint staff training event

Francouzští účastníci mobility:

- 1 zástupce za Regionální úřad Champagne-Ardenne
- 1 zástupce za Académie National de Cuisine – Champagne-Ardenne
- 1 zástupce za Lycée des Métiers de Bazeilles
- 1 zástupce za Lycée Polyvalent Denis Diderot (Langres)
- 1 zástupce za Lycée Professionnel – Lycée des Métiers Gustave Eiffel (Reims)
- 1 zástupce za CFA Interpro de l'Aube (Troyes)

Program:

- společné vaření českých receptů
- návštěva Hospodářského dvora v Bohuslavicích
- setkání s místním výrobcem medu
- prohlídky hostitelských škol
- návštěva vegetariánské restaurace a místní vinárny



Strípky poznání

- Podle hodnocení francouzských kolegů se u nás často používají chuťově podobná koření – např. kombinace skořice, hřebíček, vanilka, badyán.
- Odlišné způsoby přípravy omáček v obou zemích – u nás zahuštěné moukou, ve Francii redukcí silných vývarů, vína nebo na základě holandských omáček.

Cooking together Vaříme společně



Česko-francouzský projekt zaměřený na oblast vzdělávání v gastronomii

7 Mobilita 6

11.–16. 10. 2015

Champagne-Ardenne / Troyes

short-term joint staff training event

Čeští účastníci mobility:

- 1 zástupce za Krajský úřad Kraje Vysočina
- 2 zástupci za Obchodní akademii Dr. Albína Bráfa, Hotelovou školu a Jazykovou školu s právem státní jazykové zkoušky Třebíč
- 1 zástupce za Obchodní akademii a Hotelovou školu Havlíčkův Brod
- 1 zástupce za Hotelovou školu Světlá a Střední odbornou školu řemesel Velké Meziříčí
- 2 zástupci za Obchodní akademii, Střední zdravotnickou školu, Střední odbornou školu služeb a Jazykovou školu s právem státní jazykové zkoušky Jihlava

Program:

- společné vaření francouzských receptů
- exkurze – místní restaurace a restaurace s michelinskou hvězdou
- návštěva prodejny regionálních potravin
- návštěva veletrhu šumivých vín
- exkurze do exkluzivního vinného sklepa
- prohlídka francouzské senátní kuchyně



Střípky poznání

- Ve Francii kladou velký důraz na využití regionálních potravin (např. Ardénské šunky, Remešských sušenek, hořčice Clavis, medu) a tradičních tvarů opracování surovin s důrazem na přesnost, stejnoměrnost (např. vyřezané špalíčky z brambor).
- V centru odborné přípravy CFA je vysoká úroveň vybavení odborných učeben moderním gastronomickým zařízením.

- V Champagne – Ardenne se u dezertů používají často různé druhy zmrzlin a sorbetů, které se připravují přímo v kuchyni.
- Při přípravě dezertů se ve Francii využívá vařených základů na krémy a moderních prvků molekulární kuchyně.

