

# Gastroškoly se s influencery a osobnostmi pustily tvorbou videí do propagace kuchařiny

Mistrovství ČR mladých kadeřníků a kosmetiček, které se na jaře mělo konat v Jihlavě, se odkládá. Naproti tomu se na internetu rozběhla akce, která za přispění osobností zpropaguje kuchařské řemeslo.

■ Jiří Varhaník  
Region

Březnové Mistrovství ČR mladých kadeřníků a kosmetiček, které zaštiťuje Asociace středních škol oborů kadeřník, kosmetička ČR (AKAKOS), mělo být v Jihlavě první letošní studentskou soutěží v oboru služeb (více k tématu jsme přinesli v minulém vydání JL).

Soutěž s názvem Harmonie se měla konat 25. 3. 2021. Rada AKAKOS ale tento týden v pondělí odpoledne informovala, že soutěž ruší z důvodu covidové situace. „Další ročník by se měl konat v termínu březen, duben 2022,“ sdělil jednatel AKAKOS Pavel Chrenka.

## Jihlavská „republika“ kadeřníků a kosmetiček se kvůli covidu odkládá

Jak vysvětlil Libor Fasora, ředitel jihlavské pořadatelské školy soutěže (OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava), mělo jít o studentské klání, které se nově do Kraje Vysočina podařilo získat. Nejnovější soutěžní záležitostí, která se rozběhla po sociálních sítích a epidemii koronaviru tedy není ovlivněna, je tak gastronomická soutěž Studuj gastro, buď gastronom. Ta se snaží moderní formou zpropagovat kuchařské řemeslo.

Jde o program Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR (AMSP ČR) na podporu vzdělávání a profesionalizace v gastronomii v rámci projektu Moje restaurace. Soutěž běží od loňského prosince do konce února 2021. Jejím záměrem je oslovit na sociálních sítích školáky, potenciální studenti gastronomie, právě v čase před podáním přihlášky na střední školu.

Vyhodnocení je plánováno na březen, slavnostní vyhlášení oceněných se má konat 15. dubna. Střední školy se zapojí



JEJÍ Excellence, velvyslankyně Mexika Eleonora Ruedo, je jednou z osobností, které chtějí studenti zapojit do tvorby videí k propagaci kuchařského umění a řemesla. Na snímku je při besedě s jihlavskými studenty v lednu 2019.

Foto: archiv SOŠS Jihlava.

výhradně přes sociální média, jejichž prostřednictvím proběhne i vyhodnocení.

## Zapojí se osobnosti

V soutěži Studuj gastro budou školy vytvářet propagační videa s gastro influencery, herci, gastro ambasadory, známými osobnostmi nebo svými úspěšnými bývalými studenty na Facebook a Instagram, případně na Tik-Tok.

Hodnotit se bude dosah příspěvku a počet interakcí. Čím více osobností škola do propagace zapojí, tím lepší to bude pro její konečné statistiky. Soutěž doplní prezentace aktivit školy, které porota rovněž vyhodnotí.

Nabídka na účast v této aktivitě šla průřezem celým krajem Vysočina. Prezentována byla i formou RoadShow na Krajském úřadu, kterou zaštiťoval a osobně vedl Luboš Kastner z AMSP ČR.

Prioritně byla ovšem řešena pro pátý ročník projektu Gastroakademie Vysočina, v němž tradičně spolupracuje čtveřice krajských škol – OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava, OA a HŠ Havlíčkův Brod, OA a HŠ Třebíč a Hotelová škola Světlá Velké Meziříčí.

„Takto Gastroakademie funguje od počátku a naše čtyři školy jsou zvyklé spolupracovat,“ vysvětluje ředitel zapojené jih-

lavské školy Libor Fasora dosavadní účast na akcích, jako jsou Trophée Mille ČR, Proletí stoltí, Svatováclavské posvícení ve Vídni, Havířeni, různé soutěže a další.

## KAMU, Markéta Hrubešová i fenomén MasterChef, přístup je různý

V současné fázi už se studenti a kantoři zapojených škol pustili do shánění kontaktů a praktické realizace propagačních videí s osobnostmi. Příspěvky budou mít formu krátkých videí (tzv. reels), popř. fotografií, které by zmínění a oslovení označili příslušným hashtagem. Např. pro zapojenou jihlavskou školu to znamená „#OZS“. Tento hashtag si sama v listopadu určila.

Videa mají úkol propagovat gastro jako celek. „Nemusí jít o pouhou podporu naší školy, i když se to nevylučuje. Důležité je označení příspěvku a jeho sdílení po vlastní linii. Počítá se počet 'kliknutí' všech na příspěvek s daným #,“ vysvětluje Fasora.

Aby byl na konci února počet přístupů na FB, TW či Instagramu co nejvyšší, je podle něho důležité oslovovat, aby i kolegové měli dostatek sledovatelů.

„Na naší škole se o to s hýč-

káním stará pan Tomáš Partl, toho času nový učitel odborného výcviku kuchař - číšník. Ten je v kontaktu jak se žáky, kteří přidávají videa, s kolegy oboru Fotografie a multimédia, kteří něco z příspěvků upraví, tak má i dostatek kontaktů na kolegy z praxe,“ oceňuje ředitel.

Mezi doposud oslovenými osobnostmi je např. známá česká kuchařka KAMU (Kamila Rundusová). Do stopy škole přispěla i populární herečka a kuchařka Markéta Hrubešová.

„Zkoušeli jsme i některé členy fenoménu MasterChef. Občas však bojujeme i s nedůvěrou k aktivitě, občas bychom po oslovení mohli být odkázáni možná až na agenty některých hvězd. Přístup je různý,“ popisuje dosavadní zkušenosti z oslovování osobností Fasora.

Úspěšné jednání proběhlo např. s Ivou Roháčovou, členkou mezinárodního gastro týmu se specializací na sladké (tým vede pan Horký). Oba byli v porotě Trophée Mille - Jihlava 2019.

Z domácího regionu školy bude mít příspěvek i Pavel Mareš z jihlavského Restaurantu Tři knížata, spolupráci přislíbil i pan Hotárek - šéfkuchař z Velkého Meziříčí, Jelínkovy vily. Spolupracuje také Monika Suchánková z hotelu Slavia Pelhřimov.

„Mimochodem, všichni zapojeni do Gastroakademie. Jednáme i s paní Doškovou - majitelkou gastrostudia v Jihlavě Gurmandie atd.“ pokračuje ve výčtu osobností Fasora.

Školní tým se snaží využít i kontakty, které má škola z odvětví, kadeřnických a kosmetických soutěží: „Zřejmě oslovíme i Phillipa Mille v Remeši, díky kterému máme Národní kolo Trophée Mille v Jihlavě,“ uvažuje ředitel.

Škola projekt představila též novému krajskému radnímu pro oblast školství Janu Břížďalovi a jeho kolegům z oboru školství. Hodlá oslovit i dalšího významného partnera - mexickou velvyslankyni, Její Excelenci Eleonoru Ruedo.

Ta jihlavskou školu osobně navštívila 29. ledna 2019 při tamním „Dni mexické kuchyně“. Další setkání se konalo 1. a 2. 11. 2019 v Náprstkově muzeu, kde jihlavská škola vypomáhala v rámci mexického Svátku mrtvých (kreslení tradičních masek na obličej s kosmetičkami). Posléze Její Excellence přijela předávat speciální ceny i na zatím poslední soutěž Mladý módní tvůrce, kterou škola v Jihlavě organizovala 2. 11. 2019. Tady se téma Mexiko objevilo jako téma v kategorii Face painting.

## Nelehká doba pro školy i restaurace

Jak se i školám z Vysočiny bude dařit kuchařské obory zpropagovat, vyhodnotí porota složená z předních manažerů velkých gastro podniků a restaurací. Budou v ní též zástupci ministerstva školství či Asociace krajů, manažer Národního týmu kuchařů Petr Starý, prezident České barman-ské asociace Aleš Svojanovský nebo generální ředitelka AMSP ČR Eva Svobodová.

Oceněné školy, týmy a studenti mají na jaře získat atraktivní hmotné ceny, v plánu je i pomoc s vybavením učeben.

Nehmotnými cenami jsou workshopy, návštěvy osobností nebo stáže pro žáky i pedagogy v partnerských společnostech. Chystá se též Makro Akademie, celodenní workshop pro oceněné školy/týmy a další oborové workshopy a Master Class (např. servírování nápojů).

Tři vybrané žáky čeká workshop s Národním týmem kuchařů, dalších čtrnáct žáků zažije vaření v televizním studiu MasterChef s profesionální porotou. Domlouvají se též letní stáže v českých restauracích pod vedením profesionálů pro desítku neaktivnějších studentů nebo workshopy gastronomického a personálního marketingu.

„Moji kolegové to vzali jako výzvu a nabídku posunout prezentaci oboru a vlastně celé školy na sociálních sítích. Něco úplně jiného a nového, než jsme byli zvyklí, ale paráda a zkušenost,“ komentuje Fasora akci Studuj gastro.

Také odezvy ze strany žáků a jejich rodičů jsou podle něho pozitivní: „Vždyť všichni prezentujeme i svoji práci a radost z kuchařiny žáků, kantorů i restaurací. Právě partnerské restaurace to vzaly za své a jsou rády, že i díky takovým projektům jsme Gastroakademii udrželi v chodu i v této době, nelehké pro školy i restaurace.“