



OKTÓBER V ZNAMENÍ ODBORNÝCH AKTIVÍT

Súkromná hotelová akadémia v Banskej Štiavnici ponúkla svojim žiakom počas celého mesiaca október priestor na vzdelávacie podujatia v oblasti odborného vzdelávania.

V čase od 4. do 8. októbra 2021 sa na škole realizoval Barmanský kurz Level 1 pre II. a III. ročník pod vedením pána Martina Januru zo Školy barmana v Považskej Bystrici. Žiaci boli oboznámení so základmi prípravy miešaných nápojov, venovali sa témam, ako je vznik a výroba alkoholu, napr. gin, tequila, rum, whisky, burboun, vodka, takisto receptúram miešania pre mnohých z nás neznámych nápojov – cosmopolitan, mojito, cuba libre, či piňa colada vrátane ich techník miešania. Praktická časť obsahovala už samotné uplatnenie rôznych spôsobov prípravy nápojov, výber vhodných surovín a garnitúry.

Dňa 5. októbra 2021 nás navštívil absolvent našej školy, Henrich Vlašič, ktorý pôsobí ako šéfkuchár vo vychýrenom hoteli Walliser Alpenthal & Spa Leukerbad vo Švajčiarsku. Naším žiakom predstavil svoju prácu a atmosféru tohto vysokohorského kúpeľného komplexu, ktorý patrí k najznámejším termálnym hotelom v krajine, a aj možnosti spolupráce v oblasti zahraničnej odbornej praxe.

11. októbra 2021 naši tretiaci varili pod taktovkou nášho ďalšieho absolventa Matúša Lalíka, v súčasnosti zástupcu šéfkuchára gastronómického komplexu bratislavská Klubovňa. Žiaci boli zasvätení do tajov prípravy vlastnoručne pečených hamburgerov s trhaným bravčovým mäsom a nezabudli ani na obľúbený dezert cheesecake.

Vyvrcholením odborných aktivít v tomto mesiaci bol kurz „pralinkovania“ pre I. a II. ročník pod vedením pána Milana Selešiho z Ružomberka, člena Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov SR, Tatranského klubu kuchárov a cukrárov, takisto World Association of Chefs Societies, ktorý v súčasnosti pôsobí ako hodnotiaci komisár v oblasti gastronómie. Pán Seleši, spoluzakladateľ klubu cukrárov v SR sa môže od roku 2015 hrdiť titulom Master Chef, ktorý mu bol udelený na podnet Chorvátskeho zväzu kuchárov a cukrárov, a takisto ocenením za rozvoj svetovej gastronómie na podnet Talianskeho zväzu kuchárov a cukrárov. Nemožno nespomenúť jeho spoluprácu s pánom Danielom Aytonom, ktorý šéfoval kuchyni na svadbách princov Williama a Harryho zo Spojeného kráľovstva.

Takéto i podobné aktivity v oblasti odbornej prípravy našich žiakov nám pomáhajú napredovať v oblasti gastronómie i hotelierstva a zároveň zvyšovať tak kvalitu odborného vzdelávania a prípravy v prepojení na praktické vzdelávanie. *(Jaroslava Jauschová)*

