

## Hotelová škola reprezentovala ČR ve Francii

**Francie 17. – 19. 4. 2018**

V rámci již desetileté spolupráce s učňovským střediskem CFA-MFR v Saint Michel Mont Mercure ve Francii přijala Hotelová škola pozvání na společné setkání zapojených zemí s profilujícím tématem: „Sdílet, rozvíjet a šířit evropské a mezinárodní dovednosti“. Již šestého ročníku Evropských a mezinárodních kulatých stolů se ve dnech 17. – 19. 4. 2018 zúčastnilo 19 zemí společného evropského trhu a také Ukrajina. Hlavními čestnými zeměmi letošního setkání byly Česká republika, Lucembursko, Nizozemí a Norsko.

Úkolem setkání bylo prezentování školy, Moravskoslezského kraje, regionu Frenštátska a také naší země. Příprava začala již v únoru a týkala se výběru jídel a surovin typických pro náš region. Rozhodli jsme se pro prezentaci valašské kuchyně a jako typickou surovinu jsme vybrali pohanku, kterou nám na tuto akci daroval Pohankový mlýn Šmajstrla. Školu ve Francii zastupoval ředitel školy společně se dvěma zástupkyněmi a dvěma učiteli a sedmičlenná skupina žáků zastupující všechny obory vzdělání školy. Dále se setkání zúčastnil předseda UNIHOST - Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR, z. s. Ing. Zdeněk Blinka.

Všechny zúčastněné delegace přijala a přivítala předsedkyně správní rady paní Arnaudová a také starosta obce Saint Michel Mont Mercure pan Sèvremont. Součástí programu bylo zhlédnutí prezentačních a degustačních dílen s účastí výrobců partnerských škol, prezentace výroby chleba a jemného pečiva na základě metody respectus panis, prezentace a degustace francouzských sýrů a příprava koktejlů na bázi Cointreau.

Hotelová škola byla pověřena úkolem představit českou gastronomii u bufetového stolu ve středu 18. 4. 2018 po zakončení konference čestných zemí a kulatého stolu. Všechny pokrmy se připravovaly na místě v úterý 17. 4. 2018 v kuchařské dílně partnerské školy za pomoci místního učitele odborného výcviku a žáků. Prezentovali jsme „vepřo–knedlo–zelo“ v několika variantách. Hosté měli možnost ochutnat například lokše, švestkovou omáčku, bramborový knedlík. Velký úspěch měl valašský guláš podávaný s kváskovým chlebem, na borůvkové knedlíky z kynutého těsta se dokonce stála fronta. Labužníci ocenili i přípravu regionální pohanky jako hlavní chod kontrabáš a jako dezert s dušenými jablky a smetanou, pohankovou bábovku, pohankový chléb se škvarkama a pohankové křupky. Nabídka valašského frgálu nebo předvádění zdobení medových perníčků byla sladká tečka za slavnostním večerem. Čtyři žáci školy reprezentovali region ve valašských krojích.

S francouzskou gastronomií jsme se setkali hlavně v podobě odlišného denního rytmu Francouzů oproti Čechům. Lehká snídaně, přes den obložená bageta a v pozdních večerních hodinách, na české poměry vydatná večeře o několika chodech. Na slavnostním galavečeru jsme měli možnost ochutnat dva předkrmy, kde zajímavostí byl Crumble se sépiovým inkoustem, jako hlavní chod se podávalo skvělé bio telecí maso z nedaleké farmy s květákovým pyré a zajímavý dezert doplnil slaný karamel.

Na konferenci vystoupil europoslanec Jean Arthuis, který podporuje spolupráci odborných škol a hlavně možnost žáků účastnit se na odborných mobilitách v celé Evropě.

V rámci celého třídenního pobytu byl pro všechny účastníky připraven bohatý program s návštěvou Muzea čokolády v la Roche sur Yon, prohlídka hotelu Côte Ouest Thalasso na

pobřeží Atlantického oceánu a celodenní program v zábavném parku Grand Parc du Puy du Fou.

Na závěr celého pobytu se konala slavnostní večeře, kde byla podepsána charta o spolupráci a výměnách 2018-2021 mezi evropskými partnery: „Pozvednout kvalitu lidských a profesionálních výměn během evropských stáží v rámci celoživotního vzdělávání“.

Celý pobyt probíhal v přátelském a družném duchu všech zúčastněných zemí. Všichni jsme prožili dny ve směsici mnoha jazyků, vzájemného mezinárodního setkávání, poznávání různých kultur a ve velice přátelské a vstřícné atmosféře, která nás po celý pobyt provázela.





