

Naše společnost realizuje od roku 2024 spolupráci se SŠ Rokycany v rámci projektu **Praktický výcvik a spolupráce se SŠ v oblasti bartendingu**, který je financován z prostředků a díky podpoře **Evropské unie**.

Název programu:	Operační program Technologie a aplikace pro konkurenceschopnost
Číslo výzvy:	01_23_021
Název výzvy:	Spolupráce škol a firem - výzva I.
Název projektu:	Praktický výcvik a spolupráce se SŠ v oblasti bartendingu
Registrační číslo projektu:	CZ.01.02.01/07/23_021/0003175

Díky podpoře Evropské unie prostřednictvím Evropského fondu pro regionální rozvoj v programu Technologie a aplikace pro konkurenceschopnost můžeme realizovat projekt Praktický výcvik a spolupráce se SŠ v oblasti bartendingu.

Cílem projektu je zahájit a dlouhodobě realizovat spolupráci se střední školou, v rámci které bude díky realizovanému projektu žákům střední školy zajištěna praktická výuka ve speciálně vytvořených vzdělávacích prostorech, jež je zaměřena na praktický výcvik žáků SŠ gastronomických oborů v oblasti profesionálního bartendingu.

Problémem, který projekt řeší, je nedostatečná znalost absolventů učebních a studijních gastronomických oborů českých středních škol v oblasti bartendingu. V českém prostředí neexistuje samostatný studijní obor výčepní a technika čepování piva, pivních technologií, správné péče a servírování piva se věnuje při teoretické i praktické přípravě minimum času a prostoru. Zejména v dnešní době, kdy se výrazně zvýšila "česká pivní kultura" a důraz na kvalitu, péči, jakost a správné servírování čepovaného piva, která u zákazníků hraje často rozhodující roli v rozhodování o výběru restaurace či hospody, se tento nedostatek stává velkou překážkou pro úspěšný přechod absolventů gastronomických oborů do profesionální praxe a zahájení profesní kariéry ve vystudovaném oboru. Závažné nedostatky v teoretických i praktických znalostech bartendingu jsou pak o to závažnější, že pivo a pivní kultura hraje významnou roli i v českém cestovním ruchu. Nedostatečná péče věnovaná bartendingu v gastronomických oborech tak má závažné ekonomické důsledky nejen z pohledu tuzemské gastronomie, ale také negativní dopady pro širokou oblast oborů závislých a přímo napojených na rozvoj českého cestovního ruchu. Cílem projektu je proto vytvořit prostory, které budou poskytovat prostor pro zajištění praktické výuky a nácviku, seznámení se a osvojení si všech potřebných nejmodernějších technologií a technik, které jsou dnes poptávány zaměstnavateli v oblasti automotorsportu po absolventech auto technických oborů jako podmínku jejich uplatnění v oboru.

Cílem projektu je proto vytvořit speciální výukové prostory, které budou poskytovat prostor pro zajištění praktické výuky a nácviku správného čepování a servírování piva, správné péče o pivo, způsobech a správných postupech při jeho skladování, správné péči potrubní systémy, servis a údržbu nejmodernějších pivních technologií, sanitaci a správné metody čištění pivních sklenic vč. správného servírování čerstvě načepovaného piva a dalších nezbytných profesních úkonů, které jsou dnes poptávány zaměstnavateli po absolventech gastronomických oborů a zahrnují celou širokou škálu uvedených dovedností souhrnně označovanou jako bartending.

V rámci vytvořených prostor budou moci žáci gastronomických oborů absolvovat několikátýdenní soustředěné praxe, během nichž si osvojí všechny potřebné znalosti a dovednosti a budou moci dále rozvíjet své znalosti v oblasti bartendingu, které budou moci na trhu práce následně nabídnout a zvýšit tak výrazně po ukončení svého studia své šance na uplatnění na trhu práce a celkově bude zvýšena pravděpodobnost, že budou ve vystudovaném oboru následně na trhu práce dlouhodobě a úspěšně působit.

Díky realizovanému projektu vzniknou specializované výukové prostory, které umožní vycvičit špičkové bartendery. Bude zde dostupné veškeré nejmodernější technologie a vybavení (typy výčepných kohoutů, typy pivních sklenic, způsoby sanitací atd.) a praktický výcvik a výuku povede mistr bartender. Dále budou pro výuku využiti špičkoví a přední čeští odborníci. Naše společnost má dlouholeté zkušenosti s výrobou piva, pivních technologií, kde patří dlouhodobě k předním výrobcům nejen v ČR, ale ve světě. Dále máme bohaté zkušenosti s provozováním gastronomických provozů.

V důsledku realizace projektu očekáváme, že vznikne speciální a ojedinělé výukové pracoviště, které bude poskytovat prostor pro praktickou výuku veškerých činností spojených s čepováním a servírováním piva a veškeré péče o pivo. Vznikne prostor pro české střední školy, kde budou moci zajišťovat část praktického výcviku pro širokou škálu gastronomických oborů, primárně pak obory kuchař-číšník, číšník, gastronomie a další. Pro žáky těchto oborů vzniknou prostory, kde si budou moci širokou škálu dovedností osvojit. Takovýto prostor a příležitost doposud neměli k dispozici.