**Karviná ožila olympiádou! Špičková gastronomie šéfkuchaře ze Zámečku Petrovice na SŠ techniky a služeb okouzlila všechny přítomné**

*Karviná 12. května 2022* - **Navazování partnerství středních škol a firem prostřednictvím MS Paktu intenzivně pokračuje! Slavnostní přípitek na počátku května odstartoval novou etapu spolupráce mezi Zámečkem Petrovice a Střední školou techniky a služeb v Karviné v učebním oboru Kuchař-číšník. Na vznik nové spolupráce v rámci projektu OKAP navázala ve čtvrtek 12. května školní olympiáda s nabitým programem a exkluzivními hosty.**

„Z uzavření deklarace o dlouhodobém partnerství máme velkou radost, jelikož v ní vidíme nejen cestu k prohloubení a zkvalitnění spolupráce mezi firmou a školou, ale také příležitost k prezentaci Zámečku Petrovice jako prestižního zaměstnavatele, který významným způsobem přispívá k propagaci Karviné a jejího okolí. Špičková gastronomie má v Petrovicích u Karviné své místo a my pevně věříme, že profesionálové z hotelové kuchyně a zkušení číšníci předají učňům ze Střední školy techniky a služeb to nej ze svého umu,“ vysvětlila Hana Chovancová z MS Paktu.

Třešničkou na programu dne bylo seznámení učňů a učitelů odborného výcviku s moderními trendy v gastronomii, které prakticky předvedl Vojtěch Beseda, šéfkuchař ze Zámečku Petrovice v Karviné. A že bylo co ochutnávat! Speciality šéfa kuchyně a jejich detailní příprava všechny ohromily a petrovický šéfkuchař získal zasloužený obdiv.

„Cílem mé dnešní návštěvy na škole je předat učňům své zkušenosti z gastronomie. Ukázat jim můj postoj k řemeslu jako takovému. Připravil jsem si pro ně čtyřchodové menu složené z lokálních   
a tradičních surovin určených pro českou gastronomii. Chtěl jsem jim předvést, že suroviny, které znají odmalička, se dají zpracovat do podoby pěkných a chutných pokrmů,“ vysvětlil šéfkuchař Vojtěch Beseda, který se rozhodl zaujmout rolovaným filátkem z candáta s jarní zeleninou a koprovou pěnou, krémem z medvědího česneku s bramborovou slámou a křepelčím vejcem nebo vepřovou panenkou s krůtí fáší, ciderovou omáčkou, chřestem, ředkvičkami a gratinovanými bramborami. Nechyběl ani dezert - skořicový mousse s bílou čokoládou a sorbetem z rebarbory a jahody.

„Mně se líbilo, že za námi přišel pan kuchař s dobrou náladou, přinesl skvělou atmosféru a zkušenosti, zaujalo mě hlavně kombinování surovin, zejména využití cideru do omáčky,“ doplnila Petra Hečková, žákyně 3. ročníku oboru Kuchař-číšník.

Pozitivně zhodnotila výběr menu i Zuzana Witoszková, učitelka odborného výcviku. „Jde o moderní českou kuchyni se sladkovodní rybou, pan Beseda nám ukázal nové trendy, děti se ani v rámci praxe nemohou seznámit s takto složitým vařením a obsluhou. Pan šéfkuchař uměl vše krásně vysvětlit   
a mnohé z těchto pokrmů mohou děvčata zakomponovat i do svých závěrečných zkoušek,“ dodala Zuzana Witoszková.

I další program olympiády byl opravdu nabitý. Vyučující si připravili pro své žáky zajímavé soutěžní disciplíny, některé i mimo obor jejich studia. Návštěvu akce si nenechal ujít ani exkluzivní host – spisovatelka Karin Lednická, která zaujala přítomné přednáškou na téma Ztracené město a ohromila svým nekonvenčním pohledem a znalostí Karviné v hlubších souvislostech.

„Besedy se studenty jsou pro mě výjimečnou příležitostí, jak s mladými lidmi podebatovat nejen o námětech, které zpracovávám ve svých knihách, ale také o významu znalosti historie obecně. Protože bez znalosti historických souvislostí nelze správně vyhodnotit současnost ani zodpovědně plánovat budoucnost – zrovna stará Karviná je toho pádným důkazem. I o tom dnes byla řeč. Z úst studentů také několikrát zaznělo, že být z Karviné je v očích lidí z okolních měst stále cosi nelichotivého. Velmi bych si přála, aby se podařilo Karvinou smysluplně nasměrovat tak, aby studenti mohli být na své město v co nejbližší budoucnosti pyšní. A aby se jim v něm dobře žilo,“ uvedla Karin Lednická.

Zájem vzbudila i odborná přednáška a soutěž s prezidentem Logistické akademie Ostrava Jaroslavem Bazalou nebo krajská soutěž pod záštitou náměstka hejtmana MSK s názvem Tvoříme pro radost jiných, která byla zaměřena na obory Prodavač/Obchodník. Soutěžit mohli i studenti z oboru Elektro, kteří roztočili motory s patentem Nikoly Tesly, a došlo i k navázání nové deklarace o spolupráci školy se společností ČEZ.

Na tuto povedenou akci budou v průběhu roku navazovat i další zajímavé akce, zaměřené na prohlubování spolupráce školy a firem a propagaci Karviné jako města s vizí, které má co nabídnout lidem, kteří zde žijí.

**Poznámky pro editory – Moravskoslezský pakt zaměstnanosti, z.s.**

* *Moravskoslezský pakt zaměstnanosti přispívá k naplnění cílů Strategie rozvoje Moravskoslezského kraje pro období 2019-2027 v oblasti „Vzdělanější a zaměstnanější kraj“*
* *Konkrétně se jedná o: zlepšení připravenosti absolventu, kteří vstupují na trh práce; zvyšování podílu obyvatel kraje s vysokoškolským vzděláním; lepší využití osobního potenciálu a odpovídající pracovní uplatnění obyvatel; růst produktivity, průměrné mzdy a nabídky dobře placených pracovních míst; snížení podílu dlouhodobě nezaměstnaných.*
* *Moravskoslezský pakt zaměstnanosti přispívá ke slaďování nabídky a poptávky na regionálním trhu práce, analyzuje jeho klíčové problémy a připravuje pro ně řešení. Ve všech svých činnostech propojuje data a analýzy se zkušenostmi z praxe a reálnými potřebami v regionu.*
* *Signatáři Moravskoslezského paktu zaměstnanosti, který byl založený jako samostatný zapsaný spolek 1. února 2019, jsou Moravskoslezský kraj, Statutární město Ostrava, Sdružení pro rozvoj MSK, Krajská hospodářská komora MSK a Svaz průmyslu a dopravy ČR.*

**Kontakt pro média:**

Andrea Jalůvková

Crest Communications Ostrava

Mobil.: 737 544 867

E-mail: [jaluvkova@crestmorava.cz](mailto:jaluvkova@crestmorava.cz)

Martin Navrátil, ředitel

MS Pakt zaměstnanosti

Mobil: 725 736 355

E-mail: [mnavratil@mspakt.cz](mailto:mnavratil@mspakt.cz)