

Správa o činnosti pedagogického klubu

1. Prioritná os	Vzdelávanie
2. Špecifický cieľ	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
3. Prijímateľ	Trnavský samosprávny kraj
4. Názov projektu	Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou v Trnavskom samosprávnom kraji 2
5. Kód projektu ITMS2014+	312011AGY5
6. Názov pedagogického klubu	Pedagogický klub bez písomného výstupu - Klub odborníkov hotelovej akadémie
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	25.01.2023
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38 č. m. 309 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM, Námestie sv. Štefana 1533/3, Dunajská Streda 929 38
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Eva Nagyová Csápaiová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	www.dunagro.sk www.trnava-vuc.sk

11. Manažérske zhrnutie:

Kľúčové slová:

zážitková gastronómia, typy, minimalizmus, šéfkuchár

Stručná anotácia:

Hlavnou témou a problematikou v klube odborníkov bola získať poznatky spojené so súčasnými trendmi v gastronómii

12. Hlavné body, témy stretnutia, zhrnutie priebehu stretnutia:

I. časť prednášky- Zážitková gastronómia

Zážitková gastronómia je pojem v gastronómii, ktorý hovorí o tom, že hosť sa do reštaurácie nechodí len najesť ale tiež zabaviť. Sociológovia vychádzajú z predpokladu, že zvyšovaním životnej úrovne, vysokej vzdelanosti, sociálneho blahobytu, rovnako ako aj skracovanie pracovného času vedú k tomu, že tlak existenčných starostí zohráva stále menšiu a menšiu úlohu. Spoločne so stúpajúcimi príjmami sa stáva centrom potrieb človeka priestor pre osobné zážitky.

Dnes je považovaný zážitok za všeobecný tovar a tak sa s ním tiež nakladá. Nestačí sa už podnikateľovi v gastronómii zaoberať len ponukou jedál a nápojov, dnešný hosť chce viac, chce sa predovšetkým baviť. Ľudia potrebujú niečo, o čom môžu viesť rozhovor. Zamestnanci sa musia považovať za stálych hostiteľov svojej vlastnej párty. Byť len obslužený je možné kdekoľvek.

Zážitková gastronómia sa môže prirodzene odvíjať od mimoriadnych výkonov kuchárskeho umenia. Skladá sa však ešte z mnohých iných nemenej dôležitých prídavných bodov.

Je preukázateľné, že zážitková gastronómia nie je žiadnou zbraňou hospodárskeho úspechu a je možné sa aj bez nej stať úspešným^[chýba zdroj]. Je potrebné zdôrazniť, že šancou na prežitie pre každý podnik je dodržovanie hygieny, bezpečnosti práce, spol. chovania, hospodárenia a ďalších elementárnych zásad pohostinnosti. Nebolo by úspešné robiť zážitkovú gastronómiu s neúmerne vysokými nákladmi a veľkým počtom zamestnancov.

II. časť prednášky- Typy zážitkovej gastronómie

Gastronomické akcie, na ktoré reštaurácie lákajú inou ponukou jedál a nápojov doplnených o ďalšie detaily ako je napr. hudba, výzdoba a iné prekvapenia pre host'a. Bývajú to napríklad: zabíjačkové hody, rybie hody, dni zahraničných kuchýň, Valentínske večerné menu a pod.

Otvorená kuchyňa – front cooking je dokončovanie pokrmu pred zrakom host'a^{[2][3][4]}

Aktivcounter znamená zážitok z pripravovaného jedla. Kuchyňa je súčasťou odbytového strediska, hosť môže kuchára celý čas sledovať pri príprave jedla.

Fondue je taká príprava jedla, keď si hosť dokončuje pokrm sám

Samoobslužné bufety – hosť si určuje veľkosť porcie sám

Ochutnávky vín predstavuje mimoriadnu ponuku spojenú so zberom vínnej révy

Interiér patri medzi koncepciu zážitkovej gastronómie, keď prostredie dotvára atmosféru reštaurácie, napr. v Chicagu bol otvorený podnik Reinforest Café, ktorý je založený na koncepcii dažďových pralesov. Bujná vegetácia, tropické vtáky a motýle, veľké akvária a hučiace vodopády majú navodiť klímu džungle.

Hudba a tanec sú nevyhnutné najmä v strediskách spoločensko-zábavných
Noviny a časopisy má hosť k dispozícii najmä v kaviarňach, pri podávaní raňajok alebo v lobby bare

Prenosy športových zápasov, najmä v špeciálnych športových baroch

Rôzne hry, vhodné podľa strediska – napr. do pivnice sú vhodné kolky, biliard, šípky a do kaviarne stolové hry (šach, dáma...)

Reprodukovaná hudba ako zvuková kulisa vytvára príjemnú a uvoľnenú atmosféru

Internetové kaviarne

Čajovne lákajú hostí na vôňe, interiér, atraktívny servis čajov, hru na bubienky

Pre deti to môže byť farebný jedálny lístok, omaľovánky, hračky, pestré jedlá, podávané na farebných tanieroch s vhodným prestieraním

III. časť prednášky- Minimalizmus na tanieri

Minimalizmus je nový životný štýl, ktorý je v kurze. Je natoľko širokospektrálny, že nám v súčasnosti svojou prostou líniou a čistotou príjemne otvorí všetky naše zmysly v akomkoľvek odvetví života – v umení, ale aj bežnom praktickom živote... Minimalizmus je teda odrazom ľudských myšlienok, ale aj ich vizuálom. Usiluje sa nám otvoriť oči a zbystriť pozornosť na to, čo je skutočne dôležité. Spojením filozofie minimalizmu sa nám dnes ponúka predovšetkým v gastronómii – s hlavným pravidlom zminimalizovať jedlo so zreteľom na naše zdravie.

IV. časť prednášky- Reštaurácia Víno&Tapas

Reštauráciu Víno& Tapas nájdeme v Poprade, a ich mottom je: „Predávame zážitok, jedlo je grátis“. Zážitkovú gastronómiu ponúkajú v rodinnej reštaurácii na spišsko-sobotskom námestí v Poprade. Charakteristickým znakom sú tradičné chute v modernom a kreatívnom podaní šéfkuchárky Zuzany Sisákovej. Kvalitu pokladajú za životný štýl, a tak sú verejnosti k dispozícii iba keď je aj šéfkuchárka prítomná. Znamená to, že všetky podávané jedlá sú pripravené osobne šéfkuchárom, alebo priamo pod šéfkuchárovým dohľadom. Keďže šéfkuchár nevie byť súčasne na dvoch miestach, odporúčajú telefonicky preveriť, či v deň v plánovanej, alebo zamýšľanej návštevy sú prítomní vo Víno&Tapas, alebo zabezpečujú catering, prípadne svadbu mimo reštaurácie.

Záver a odporúčania:

Ako na záver sme si spoločne naformulovali otázky na tému aké zaujímavé poznatky sme získali v danej tematike.

A zhrnuli sme odpovede na tieto otázky:

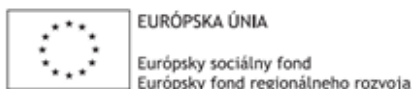
1. Čo znamená pojem zážitková gastronómia?
2. Aké typy zážitkovej gastronómie poznáme?
3. Ako by sme mohli charakterizovať minimalizmus na tanieri?
4. Čím sa vyznačuje reštaurácia Víno& Tapas?

V závere členovia klubu spoločne konštatovali, že táto téma je veľmi zaujímavá.
Odporúčame zaviesť do vyučovacieho procesu našej školy.

Vypracoval (meno, priezvisko)	PaedDr. Csilla Mészáros
Dátum	25.01.2023.
Podpis	
Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Eva Nagyová Csápaiová
Dátum	25.01.2023.
Podpis	

Príloha: Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu

Príloha správy o činnosti pedagogického klubu



Prioritná os:	Vzdelávanie
Špecifický cieľ:	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
Prijímateľ:	Trnavský samosprávny kraj
Názov projektu:	Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou v Trnavskom samosprávnom kraji 2
Kód ITMS projektu:	312011AGY5
Názov pedagogického klubu:	Pedagogický klub bez písomného výstupu - Klub odborníkov hotelovej akadémie

PREZENČNÁ LISTINA

Miesto konania stretnutia: SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3, 929 01 Dunajská Streda

Org. zložka :

Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM, Námestie sv. Štefana 1533/3, Dunajská Streda 929 38

Dátum konania stretnutia: 25.01.2023

Trvanie stretnutia: 14:00 - 17:00

Zoznam účastníkov/členov pedagogického klubu:

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia
1.	Ing. Eva Nagyová Csápaiová		SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 929 01 Dunajská Streda Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38

2.	PaedDr. Csilla Mészáros		SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 929 01 Dunajská Streda Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
3.	Mgr. Szabolcs Nagy		SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 929 01 Dunajská Streda Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
4.	Bc. Jolana Földesová, DiS.	absencia	SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 929 01 Dunajská Streda Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
5.	Mgr. Roland Gaál		SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 929 01 Dunajská Streda Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
6.	Mgr. Matilda Csánóová		SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 929 01 Dunajská Streda Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38