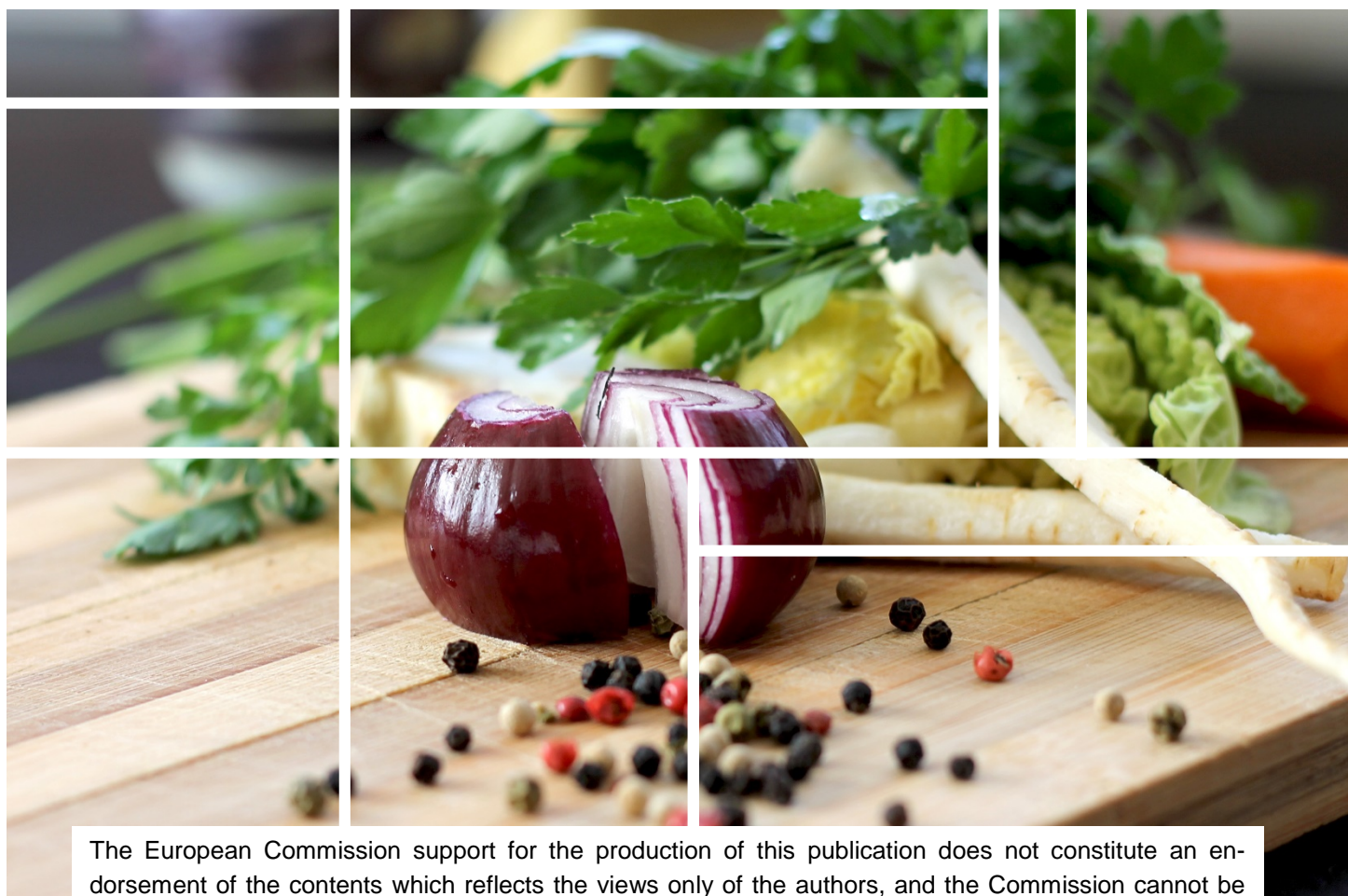




PROJEKT REKUK

Školení pro kuchaře a šéfkuchaře ve velkých kuchyních v oblasti udržitelného stravování

Zkušební Implementace Průvodce



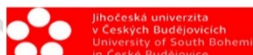
The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ressourcen Management Agentur



Autorská práva a vlastnictví:

Vedoucí projektu:

Ressourcen Management Agentur (RMA)

Argentinerstr. 48/2nd floor, 1040 Vienna, Austria, www.rma.at

Hans Daxbeck, Nathalia Kisliakova, Alexandra Weintraud, Irene Popp, Nadine Müller, Stefan Neumayer, Mara Godschim

Projektoví partneři (v abecedním pořadí):

Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB Liguria)

Via Caffaro1/16 - 16124 Genova, Italy, www.aiabliguria.it/

Alessandro Triantafyllidis, Giorgio Scavino, Francesca Coppola

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Braníšovská 1645/31A, České Budějovice 2, 370 05 České Budějovice, Czech Republic, www.jcu.cz

Prof. Ing. Jan Moudrý CSc., Doc Ing. Jan Moudrý PhD.

Thüringer Ökoherz (TÖH)

Schlachthofstraße 8-10, 99423 Weimar, Germany, www.oekoherz.de

Sara Flügel, Franziska Galander

Obsah

Úvod.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Celkový cíl	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Dynamická skupina	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Cílová skupina.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Základní znalosti.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Výcviková složka	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Základní struktura.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Možnosti regulování	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Certifikáty / Absolvování	10

Úvod

Celkové cíle

Tato příručka představuje komplementární dokument (Intellectual Output 2) k sadě školících materiálů (skripta, příručky, výcvikové složky - intelektuální výstupy). Poskytuje "návod" pro realizaci odborného vzdělávání kuchařů a šéfkuchařů ve velkých kuchyních v udržitelném stravování. Obsahuje pět modulů: Energetická účinnost, Odpadové hospodářství, Využívání potravin, Udržitelné menu a design, Komunikace a marketing. Oba intelektuální výstupy byly vytvořeny v rámci projektu 2016-1-AT01-KA202-016677 "Vzdělávací trénink pro kuchaře a šéfkuchaře (ReKuK)" 2016-2018 spolufinancovaný programem Erasmus + a Evropskou Unií.

Dynamická skupina

Zatímco vzdělávací materiály byly přizpůsobeny silně odlišným národním specifikům zúčastněných zemí (Rakousko, Česká republika, Itálie, Německo), výcvikový materiál byl navržen na začátku projektu více z obecného hlediska a byl přizpůsoben všem zúčastněným zemím. Z tohoto důvodu je doporučená struktura školení pro všechny čtyři země stejná. Rozdíly v posloupnosti vzdělávacího materiálu mohou být spojeny se stavem znalostí konkrétních studentů účastnících se výcviku a tím i dynamikou jednotlivých skupin. Za tímto účelem jsou uvedeny níže uvedené obecné pokyny. Současně se však očekává, že školitelé budou dostatečně flexibilní, aby mohli rychle reagovat na jakoukoli konkrétní situaci, pokud jde o upravenou strukturu odborné přípravy.

Cílová skupina

Kurz se zaměřuje na plnohodnotné kuchaře a šéfkuchaře ve velkých kuchyních. Znalosti poskytované v standardním školení pro tyto profesionály jsou předpokladem úspěšného pokroku. Pro kuchaře a šéfkuchaře, kteří dosud neabsolvovali tento výcvik, může být tento kurz užitečný z hlediska načerpání nových zkušeností a jejich osobního rozvoje.

Základní znalosti

Je třeba také poznamenat, že výcvikový obsah a výsledná výcviková struktura vycházejí z celkové orientace na rozmanitost využívání zdrojů a udržitelném stravování v EU. Pro členské státy EU se proto doporučená školící struktura osvědčila jako vhodná, neboť obsahuje ekologické výrobky, prevence vzniku odpadů, energetickou účinnost, atd. Vzhledem k tomu, že výcvikový kurz je bezplatně nahrán na internetu a může být použit i v zemích mimo EU, mohou školitelé a uživatelé v těchto regionech rozšířit své znalosti před začátkem tohoto kurzu.

Výcviková složka

Základní struktura

Doporučená školicí struktura pro každý z následujících pěti modulů: Energetická účinnost, Odpadové hospodářství, Využívání potravin, Udržitelný menu a design, Komunikace a marketing:

20 minut prezentace **problémové situace ve vlastní kuchyni**

30 minut přednáška, 15 minut diskuze o (Kapitola 1) včetně kontroly porozumění
15 minut první přestávka

30 minut přednáška, 15 minut diskuze o (Kapitola 2) včetně kontroly porozumění
10 minut druhá přestávka

30 minut přednáška, 15 minut diskuze o (Kapitola 3) včetně kontroly porozumění
10 minut třetí přestávka

60 minut cvičení

20 minut závěrečná zpětná vazba o problémech spojené s kuchyní

CELKOVĚ: 4,50 hodin (270 minut) za modul

Obsah výukových materiálů v každém modulu je přizpůsoben této struktuře. Maximální počet modulů probraných v jeden den jsou dva, aby se studenti nedostávali příliš mnoho informací najednou. **Samotná výuka může být dokončena do 3 dnů, k dispozici budou kuchaři a šéfkuchaři.** Takový intenzivní režim je vhodný například v univerzitních velkých kuchyních, neboť výcvik může být naplánován na prázdniny bez ohrožení služebního provozu. U ostatních velkých kuchyní (např. firem) může být školení naplánováno na období, kdy je většina zaměstnanců na dovolené.

Školení také může probíhat celý týden. V **takovém případě je doporučen jeden modul**, aby byl plně zpracován každý den / večer / ráno, v závislosti na dostupnosti kuchařů.

Možnosti regulování

Původně vyvinutá struktura výcvikového kurzu uvedená výše se ukázala být efektivní během realizace výcviku a testu (IO2). Některé drobné úpravy týkající se posloupnosti materiálů přednášek a cvičení časového plánu mohou být užitečné při přizpůsobení se dynamice jednotlivých skupin:

- Ukázalo se, že je prospěšné, aby kuchaři a šéfkuchaři rozhodli o dané hodině výcviku, protože to pomůže maximalizovat počet účastníků.
- Je velmi vhodné zaměřit se co nejvíce na praktickou část výcviku, např. udělat co nejvíce cvičení a podpořit a / nebo zahájit diskusi a výměnu zkušeností. Z tohoto hle-

diska by skript (IO1) měl být považován spíše za "pomocný" prostředek k dosažení dobrých a udržitelných výsledků v praxi. Tento přístup dokazuje, že kuchaři a šéfkuchaři jsou velmi nadšení a odhodláni nalézt řešení, pokud jde o praktické záležitosti.

- Školitel tedy může chtít začlenit cvičení a diskusi do prezentace a zároveň udržet stejný časový rámec. To je také příležitost upravit přednášky na úroveň znalostí účastníků volbou vhodných cvičení. Zkušenosti během tohoto testu (IO2) ukázaly, že dlouhé trvání úvodní přednášky nemusí být nutně optimálním k dosažení nejlepších výsledků školení. Z tohoto pohledu hraje výchozí složka (IO1) zásadní roli jako zdroj modelových úkolů, které mají být řešeny účastníky. Tento přístup také umožňuje měnit prezentace a tím i intenzivněji zapojit účastníky do procesu nalezení řešení a současně jim pomáhat porozumět a uchovat si nové informace.
- Vedle předchozích bodů může odbornost posuzovat školitel a odvodit úroveň od úvodní přednášky, ve které jsou prezentována opatření provedená ve vlastní kuchyni. Dalším užitečným přístupem je požadovat o úroveň znalostí ("začátečník", "pokročilý", "pokročilý") účastníků při začátku školení.
- Znalost úrovně by také mohla být odhadnuta tím, že se jim předloží malý počet připravených otázek, jako například: "jaké regionální zemědělské produkty znáte," nebo "provedené ve vaší kuchyni?" atd.
- V případě odlišného poměru "začátečníků" a "pokročilých" by měl školitel vyvážit přednes tak, aby se začátečníci mohli zapojovat. Pozadí tohoto přístupu spočívá nejen v klasické pedagogice (tj. neodrazovat studenta od učení), ale také proto, že se sotva účastník s absolutním nedostatkem znalostí přihlásí. Úroveň "začátečníka" může umožnit požadovanou vzdálenost k problému tím, že mu poskytne novou perspektivu a nebo navrhne jednoduché a efektivní řešení.
- V závislosti na poměru "kuchaři a šéfkuchaři" v tréninkové skupině je doporučen upravený přístup. Zatímco u šéfkuchařů je poptávka přirozeně intenzivněji orientována na praktická řešení, některé části o metodice mohou být během přednášek zkráceny ve prospěch vyššího počtu cvičení (viz např. Kontrolní seznam pro modulární energetickou účinnost) a naopak.
- Délka cvičení se doporučuje v délce 4,50 hodiny (270 minut) na modul, avšak se může z výše uvedených důvodů ukázat jako příliš dlouhá pro kuchaře (odhad optimální délky je IO2: 2 - 3 hodiny). Na druhé straně příliš rozšířené teoretické / metodologické sekce ve výcviku mohou také vést k rizikům, pokud jde o jejich praktickou realizaci: když se šéfkuchař rozhodne snížit spotřebu energie, tak si musí pozvat elektrikáře k provádění potřebných měření, dále by měl být šéfkuchař správně poučen, jak a kdy má být prováděno měření. Tyto znalosti jsou poskytovány v metodických částech školicích materiálů, které jsou strukturovány tak, aby odpovídaly vzdělávací struktuře.

- Diskuse by měly dávat prostor pro rozvoj, zvláště když na nich účastníci začínají. To dává účastníkům příležitost srovnávat si poznámky, tak aby si vzájemně pomáhali, pokud jde o problémy v každodenním životě, a přizpůsobili si osvědčené postupy. Diskuse mohou také pomoci správně identifikovat cílovou skupinu jako komunikátory a multiplikátory (např. školy s vlastními velkými kuchyněmi), zejména pokud šéfkuchaři uvažují o významné změně ve struktuře (např. podíl masa na pokrmech).
- Složitější problémy nebo koncepce, které nejsou v kuchyních běžně diskutovány (např. Uhlíková stopa nebo jednotky pro měření energie), by měly být vysvětleny jednoduše a to ideálně na příkladech, které by měly být podpořeny malým výpočtem.
- Také po přestávkách by mohlo být intenzivní pokračování v přednášce a to cvičením v malých skupinách. To může také sloužit jako volba pro lepší získání názorů a osobních zkušeností účastníků.
- Skupinové cvičení se obecně ukázaly být efektivnější než individuální cvičení, protože poskytují hnací sílu k motivaci pro zvládnutí nových znalostí. Výsledky jsou také dokonalejší, když více lidí přispívá k řešení. Doporučuje se proto, aby se maximální počet účastníků zvýšil z původních pěti až deseti účastníků, aby se zajistilo dostatečné množství malých skupin pro cvičení a aby se umožnila skupinová interakce a budování dynamiky.
- V případě, že trénink bude veden externím školitelem (tj. ne od projektového týmu), doporučuje se materiály předat externímu školiteli o nejméně jeden měsíc dříve, aby se mohl důkladně připravit a harmonizovat očekávání a cíle. Může to být nápomocno umožnit externímu školiteli přehled o (např. údaje o cenách spotřebičů používaných ve specifické kuchyni, jejich spotřebě energie apod.).
- Je důležité poznamenat, že předcházení vzniku odpadů a energetická účinnost, jakož i tržní komunikace a komunikace obecně nejsou společné problémy ani v odborné přípravě kuchařů, ani později ve své praxi ve velkých kuchyních a v důsledku toho se většina z nich se nepovažuje za povinná převzít zodpovědnost za tyto aspekty. Při řešení těchto tří modulů je důležité evokovat nejen zájem účastníků, ale také ukázat, že mohou jednat s cílem dosáhnout lepšího efektivního využívání zdrojů - a optimální komunikaci výsledků s nejlepším přínosem pro kuchyni. V neposlední řadě energetická účinnost a optimalizované nakládání s odpady představují nejen možnosti, jak kuchaři jednat s větší odpovědností vůči životnímu prostředí, a tak přilákat více zákazníků, ale také umožňují značné finanční úspory pro kuchyně.
- Všech pět modulů poskytuje účastníkům solidní základ pro rozpočtové úpravy, např. k dosažení úspor prostřednictvím prevence vzniku odpadů (a tím i poplatků za zneškodňování), a proto investovat např. do vysoce kvalitních ekologických přísad.
- Všechny moduly by měly být považovány stejně, jelikož čtyři technické předpověděly základ pro rozsáhlou kuchyň s využitím zdrojů a pátá poskytuje prostředky a metody, jak sdělit úspěch a pokrok směrem k efektivitě zdrojů . Vzhledem k tomu, že převládá

většina velkých kuchyň je silně závislá na udržování vysoké úrovně zákazníků, pátý modul dodává konečný nástroj pro dosažení tohoto cíle.

Certifikáty / Absolvování

Od roku 2016 probíhá v členských státech EU proces harmonizace jejich požadavků na úroveň kompetencí, dovedností a znalostí získaných každým typem odborné přípravy jak ve formálním, tak v neformálním sektoru, tj. Vytvořením národní kvalifikace Rámcový / evropský kvalifikační rámec (proces přidělování úrovně NQF / EQF). Tento výcvikový kurz je předběžně a stále neformálně přidělený na úroveň 5 ERK a stejný v rámci NQF pro Rakousko, Německo a Itálii. Vzhledem k tomu, že český projektový partner je univerzitou, přidělení úrovně NQF v tomto případě podléhá předpisům formálního vzdělávacího sektoru v České republice.

V současné době (srpen 2018 - měsíc uzavření projektu) tento proces ještě není dokončen. Kromě toho mohou v každém členském státě EU převažovat vnitrostátní požadavky na administrativní specifika. Od školitelů z členských států EU se proto doporučuje, aby s touto věcí komunikovali s příslušnými vnitrostátními orgány, aby získali pokyny, jak nabídnout tento výcvik v souladu s těmito novými požadavky..

Účastníkům / školitelům mimo EU se doporučuje informovat se o požadavcích příslušných vnitrostátních právních předpisů v oblasti odborného vzdělávání.

Možnost pro školitele / účastníky z členských států EU je využít např. potvrzující osvědčení vydaná vzdělávací institucí. To může být, pokud není v příslušných vnitrostátních právních předpisech pro neformální vzdělávací sektor stanoveno jinak:

- 1) potvrzení o úspěšném absolvování k získání certifikátu je povinné vyplnění prezentace školení a jeho pozitivní hodnocení zkoušejícími. Za tímto účelem by po krátkém výcviku měla být výcviková složka, která je k dispozici pro každý modul vyplněna pro zvolené moduly (nejméně 2) a byla úspěšně projednána během 1 až 3 měsíců po výcviku. 2 moduly považuje projektový tým za minimální kompetence, které by měl mít absolvent. Zkoušejícími je školící tým, který je rovněž odpovědný za vydání potvrzení o absolvování

nebo

- 2) potvrzení o účastnickém certifikátu v případě, že student pouze absolvoval kurz, ale nevytvořil žádnou vyplněnou výcvikovou složku a nezúčastnil se na něm žádné diskuse s výcvikovým týmem..

Tento přístup se doporučuje dodržovat v obou možnostech výcviku, tj. v "přímém" vzdělávání a samostudiu. Student, který ji upřednostnil, může získat také potvrzovací certifikát pouze po pozitivně hodnocené diskuzi o jeho výcvikové složce s alespoň 2 vyplněnými moduly.