

„Původně jsem chtěl jít studovat na grafika do Přelouče,“ říká šestnáctiletý Martin a rukama hněte těsto na mazanec. „Ale tady za sebou hned vidím výsledek, třeba rohlík, a to mě hrozně baví.“

Řemeslo má zlaté dno. Jak které



>> **Lucie Jandová**

Martin právě absoluuje odbornou praxi druhého ročníku učebního oboru výrobce potravin, pod kterým se skrývají budoucí pekaři, cukráři, perníkáři nebo i mlynáři. Jenže co bude dělat za rok, po vyučení, neví. A ředitel pardubické školy potravinářství a služeb zase neví, zda za rok tento učební obor znovu otevře.

„Moc vám toho o škole asi neřeknu, nastoupil jsem sem před půl rokem jako krizový manažer,“ omlouvá se Zdeněk Zitko, který šéfuje pardubické střední škole potravinářství a služeb. „I když to taky o něčem vypovídá, vidíte,“ mrká na mě a vede mě zchátralou budovou bývalého technického muzea v Pardubicích, kde škola sídlí, do ředitelny. Cestou zaznamenejme lehkou vůni buchet. „Ano, v rámci praxe tu pořád něco pečeme. V naší školní prodejně se na výrobky našich učňů stojí fronty,“ říká hrdě. „Ale celkově jde potravinářství tady v kraji,

který býval jeho domovem, do háje,“ posmutní vzápětí.

Pracovat rukama není v módě

Doby, kdy se tvrdilo, že řemeslo má zlaté dno, jsou tytam. *Když se nebudeš učit, půjdeš na zedníka* uslyšíme mnohem častěji jako výhrůžku. Jenže dnes už ani ti, kteří nemají úplně nejlepší studijní výsledky, na zedníka nejdu. Podle analýzy Národního vzdělávacího fondu už příští rok zaplaví trh práce nebyvalé množství vysokoškoláků, zatímco absolventi tříletých učilišť budou v naprosté menšině. Svou roli v tom hraje i fakt, že nad výučním listem mnozí ohrují nos.

„Pracovat rukama jsem nechtěla,“ svěruje se osmnáctiletá Veronika z Prahy. „Chtěla jsem být jako ostatní holky ze třídy, co mířily na střední

školu. Znamky... No, nic moc, ale nejhorší jsem rozhodně nebyla,“ říká trochu nasušeně. Veronika se učila průměrně, ale i její maminka, servírka, pro ni chtěla lepší budoucnost než celý den

>> „O některé potravinářské obory je bohužel malý zájem, protože je z nich špatně uplatnění,“ říká Zdeněk Zitko, který vede Střední školu potravinářství a služeb v Pardubicích. Foto Právo – Petr Horník (3)



>> Budoucí cukráři a cukrářky z Pardubic při praxi pečou mazance. V jejich školní prodejně se na ně stojí dlouhá fronta. Jsou totiž nesrovnatelně lepší než ty ze supermarketu.

kmitat mezi hospodskými stoly. Veronika se na soukromou školu ekonomickou dostala bez problémů. Celá rodina se skládala na nemalé školné. Přesto se po roce ukázalo, že Veronika na školu nestačí. „A hlavně mě to vůbec nebavilo. Odborným předmětům jsem nerozuměla a ostatní mě nudily,“

příznává zpětně. Dnes roznáší obědy jako její matka. Jenže bez výučního listu.

„Gymnazií a škol ekonomického směru máme v republice nadbytek,“ vztýčuje varovně prst ředitel pardubické střední školy potravinářské Zdeněk Zitko. „Nejen školní psychologové vědí, že mnoho rodičů cpe své ratolesti na střední školy, kde jim raději platí školné, než aby dopustili, že budou mít jen výuční list. Učňovské školství je popelkou, navíc pro stát drahou. Srovnajte, co potřebuje gymnazista? Tabuli, učitele, možná diaprojektor.“

Učni se potřebují vyučit řemeslu na drahých strojích, které jsou napájeny drahou energií.

To stojí nesrovnatelně víc.

Navíc: Při obecném vzdělávání může být ve třídě dvacet dětí. Ale třeba mlynářů je na jednoho učitele pět. I to je drahé. Výsledek? Řemeslní

odborníci mizí. A pozor, začnou mizet i ti, co řemeslo mohou učit,“ zamýšlí se nad nelehkou situací v učňovském školství.

Cukráři přžívají

Až do loňského roku temně hučely v samém centru Pardubic monumentální Winternitzovy mlýny navržené architektem Gočárem. Kola lopatek se jim zastavila koncem roku, kdy v nich výroba mouky definitivně ustala. Z mlýnů se stanou zřejmě luxusní bytové lofy.

„To je příznačné. Situace v potravinářství nejen tady, v Pardubickém kraji, který byl pemíky a mlýny vyhlášen, je zoufalá. Zájem o vyučení v potravinářských oborech klesá. Uplatnění je malé a platy ještě menší,“ komentuje situaci ředitel Zitko. Nejlépe si podle něj tradičně stojí učební obor kuchař číšník. Poslední dobou si polepšili taky cukráři.

„Vloni se jich sem hlásilo dvanáct, letos třicet dva. Víte proč? Dorty se nedělají strojově,

kdežto rohlíky a chleba ano. U cukrářů se nápad a um pořád ještě cení. Celkově jsou ale pekárny, kde byla potřeba pracovní síla, nahrazovány takovými, kde vše dělají stroje. Supermarkety mají své pekárny, rozmrazují polotovary a válčují malovýrobce. Výsledek je, že se nám hlásí málo žáků a některé potravinářské učební obory stojí na pokraji zániku. A o nově vzniklých se moc neví.“

Konec mlynářů?

To je třeba případ mlynářské profese. V učebním oboru s maturitou s názvem *Zpracování potravin a výrobce krmných směsí*

Co potřebuje gymnazista? Tabuli, učitele, možná diaprojektor. Učni se potřebují vyučit řemeslu na drahých strojích, které jsou napájeny drahou energií. To stojí nesrovnatelně víc.

Zdeněk Zitko,
ředitel střední školy
potravinářské

se v Pardubicích skrývá dvanáct budoucích mlynářů. Jsou jediní žáci tohoto oboru v Česku. V tom, zda mají či nemají uplatnění, se ředitel Zitko a jeho zástupce Václav Martinek, sám z mlynářského rodu, zcela neshodnou.

„Situace je nepřehledná, chybí přehled, kolik odborníků, v tomto případě mlynářů, republika vlastně potřebuje. Ale to se týká i jiných oborů. Chybí koncepce z ministerstva,“ myslí si ředitel Zitko a dodává, že neví, zda bude moci tento učební obor za rok znovu otevřít. Nemůže si dovolit, aby učitel měl ve třídě pět žáků. „A víc přihlášek se mi na mlynáře nesešlo. Vše se dělá strojově, není pro ně práce. Chovat se tržně pro mě znamená neotevřít obor zpracování mouky a přispět tak k zániku mlynářiny,“ říká smutně.



Jenže Václav Martinek, který na škole učí už řadu let, to vidí jinak. „Na jednu stranu u nás mlýny krachují, na druhou si k nám Rakušani a Němci dávají inzeráty a poptávají absolventy mlynářských oborů. Uplatnění by bylo. Jenže není jasné, kam je poslat. Semlet mouka se musí. U toho, ale i u uskladnění a uchování musí být odborník,“ míní.

Míříme do zdejší chlouby a unikátu, školního mlýna, který tu v roce 1947 postavila pro potřeby školy firma Prokop a který v historické budově zabírá tři patra. Místnost s mlýnicí voní dřevem a bílým práškem do těsta, v rohu leží pytle s moukou.

„Pojďte si je, hoši, zavázat,“ vybízí budoucí mlynáře jejich učitel. Kluci ve cvičném mlýně samozřejmě jen nevážou pytle. Musejí se vyznat v chemii, biochemii, v technologiích výroby. Musejí také umět bezpečně rozpoznat, která mouka bude na chleba a která na rohlíky. A hlavně musejí umět mouku umlít, a to i klasickým způsobem, kdy se zrní pere v pitné vodě. „To se dnes běžně nedělá, to je drahé, na kilo mouky se spotřebují dva litry vody,“ upozorňuje mě mistr Martinek, za-



>> **Budoucí mlynáři se učí svému řemeslu v jediném školním mlýně v republice, který stojí Pardubicích. Foto Právo – Petr Horník (4)**

tímco se žáci činí. „Ale k řemeslu to patří.“

Štěpánův tatínek je stárkem ve mlýně v Kroměříži a syna někdy bral do práce s sebou. „Když se rozhodovalo, kam půjdu, uvědomil jsem si, že se mi ta práce líbí,“ říká Štěpán, který chce jít v otcových šlépějích. Nevylučuje, že po maturitě bude pokračovat ve studiu. Potravinářství je podle něj progresivní obor, kde si lze stále zvyšovat kvalifikaci.

„Pokračovatelů rodinné tradice tu nemáme málo. Mlynářům, kteří své řemeslo spojili s podnikáním, vděčíme nejen za to, že k nám pošlou své děti, ale často i za sponzoring školy,“ říká Václav Martinek a odvádí mě o patro níž, kde si ve školní pekárně trénují své dovednosti další žáci.

Zkoumá plísň a pečce mazance

V prostorné místnosti, odkud mě od peci ovanula sladká vůně, zdobí cukroví budoucí pekaři, cukráři, ale i analyzátoři potravin. Jsou navlečeni v bílých pláštích, na hlavě mají hygienické čepice a právě se soustřeďují na zdobením ručně zadělaných mazanců. Ještě teplé je nosí do školní prodejny, kde se na ně stojí fronta. „Jo, praxi mám rád, ale nejvíc mě baví předmět, ve kterém zkoumáme plísň nebo obsah lepku,“ prozra-

zuje sedmnáctiletý Lukáš, když sype těsto mandlemi.

„Vyučila se tu i sestřenka a bratranec, takže jsem měl o škole dobré reference. Známky na základce? Ne, to nebyl takový problém, ale šel jsem sem hlavně proto, že snad budu mít pracovní uplatnění,“ doufá a dodává, že jeho snem je mít vlastní pekárnu. Proto by rád pokračoval ve studiu a doplnil si ekonomické vzdělání. Učební obor s maturitou považuje za ideální. „Do studia mě ale nic nenutí. Kdybych byl na gymnasiu, musel bych jít dál,“ vysvětluje.

Od mistrů odborného výcviku se dozvídám, že zhoršující se kvalita potravin na českém trhu přímo souvisí i s tím, že chybějí odborníci, kteří by ji ohlíželi.

Studovat? To není pro nás, říkají kadeřnice

„Experimentuju ráda s vlasy, to mě fakt baví,“ říká sedmnáctiletá Veronika z Prahy. Je to znát. Její sytě růžové vlasy stažené do culíku se nedají ve třídě budoucích kadeřnic, kde sedí i čtyři kluci, přehlédnout. Žáci tříletého středního učiliště kadeřnického v pražském Karlíně mají právě hodinu technologie, kde jim vysvětlují, jak se tvoří různé účesy. Nejsložitější jsou ty společenské.

Učebnu, která je proti pardubickým třídám v o hodně lepším stavu, zdobí výtvarné práce žáků. „Ano, měli by mít výtvarné cítění,“ říká o svých svěřencích ředitel školy Jan Cigánik. „Ale pozor, ne každý, kdo ho má, umí taky dobře stříhat.“

Dívky, které tady potkávám, tvrdí, že nechťejí jen sedět v lavici a biflovat se látku. Prohlašují, že sem šly hlavně proto, že je práce baví, chtějí být mezi lidmi, profesi považují za tvůrčí a zdejší učiliště za prestižní ve svém oboru.

„Mně by asi dost nudilo studovat nějakou ekonomiku nebo něco podobného,“ říká dívka z druhého ročníku. „Mám ráda cvrkot!“

Škola, která letos slaví padesát let od založení, přijímá každý rok do prvního ročníku na sto dvacet žáků, převážně dívek. Mezi její absolventy patří třeba kadeřnická hvězda Petra Měchurová nebo známá stylistka Veronika Vandasová, která češe hvězdičky SuperStar. „Máme převis zájemců, vybíráme si po-



>> **„O šikovné mlynáře je zájem pořád. I z Rakouska a Německa,“ myslí si Václav Martinek, sám z mlynářského rodu.**



<< Adapty na kadeřnice z prvního ročníku SOU kadeřnického z Prahy při praxi. Zatím jen na modelu hlavy, stříhání zákazníků přijde později.

dle prospěchu,“ upozorňuje hrdě ředitel.

„Snažíme se tady držet vysokou úroveň. Naše absolventky jsou úspěšné a často mívají do prestižních kadeřnických salónů. V cvičných salónech, kde budoucí kadeřnice pod dohledem učitelky stříhají a kadeří zákazníky, je pořád plno. Pracujeme se špičkovými přípravky a snažíme se o vysokou úroveň. Zákazník ale musí počítat s tím, že to bude trvat trochu déle,“ upřesňuje Jan Cigánik.

„Pokles zájmu o obor jsme nezaznamenali,“ říká ředitel Cigánik a dodává, že škola má kromě mnoha jiných aktivit, jako je stříhání seniorů zdarma nebo účast na kadeřnických soutěžích, také družbu s automechaniky. „My máme hodně holek, oni kluků, a oba obory mají pořád plno,“ srovnává s humorem.

Šikovné hodináře umístím z fleku!

Což se zdaleka nedá říct o učebním oboru hodinář, který módní vlna digitálních hodin a budíků na baterku málem sprovodila ze světa. Od roku 1954, kdy byl založen, až do listopadu 1989 vychovával hodiná-



>> Ředitel učiliště, které ročně vypustí do světa na sto dvacet kadeřnic, Jan Cigánik, ani jeho kolegyně, mistrová odborného výcviku, své původní řemeslo dosud nezapomněli.

ře pro celou republiku. Sídli v Polné, na půl cesty mezi Českem a Slovenskem, neboť obě části federace sem posílaly žáky.

„Rozpad centrální ekonomiky a nástup quartzových hodinových strojů byly pro obor takřka likvidační,“ připomíná ředitel

hodinářského učiliště v Jihlavě Jaromír Ondráček. Už jen přesun z Polné do Jihlavy obor poškodil, mnoho lidí si zkrátka myslelo, že už neexistuje. „Bývaly roky, kdy jsme měli jediného žáka,“ vzpomíná. Naštěstí vlna levných digitálek zase opadla a lidé se dnes vracejí ke kvalitním, mechanickým hodinovým strojkům. Učební obor hodinář v Jihlavě je jediným svého druhu u nás a jako takový si zachovává jistou exkluzivitu. Celkem je v něm třiadvacet žáků, z nichž osm letos opustí jeho brány s výučním listem v kapse. O tom, jaké najdou uplatnění, platí totéž co třeba o mlynářích: o šikovné řemeslníky je rvačka.

„Tři šikovné bych umístil z fleku,“ je si jistý ředitel Ondráček. „Jenže rolexky nemůže sprá-

Nežádanější učební obory v ČR

1. Kuchař – číšník
2. Strojní mechanik
3. Prodavač
4. Kadeřník
5. Automechanik

vovat každý.“ Prestiž a úroveň oboru se, sám vyučený hodinář, snaží budovat, seč může. Aby mohl vydávat pro budoucí hodináře skripta s anglickými výrazy, založil si vlastní vydavatelství. A proč by měl hodinář biflovat angličtinu? „Bez anglické odborné terminologie se dobří hodináři dnes neobejdou,“ má jasno. „Zahraniční firmy sice po našich zácích rády sáhnou, ale musejí znát základní výrazy v angličtině.“

Hodinář musí mít dobrý zrak a trpělivost

„Nejtěžší? Myslím, že nejtěžší je opravit dámské hodinky,“ zamýšlí se blondatá Kamila z druhého ročníku nad tím, co je na hodinářině nejobtížnější. „Jejich strojek je nejmenší a rozebrat ho a zase složit je prostě piplačka.“

Kamila sedí se svými spolužáky za dlouhým stolem v malé místnosti na okraji Jihlavy, kde je slyšet jen tikot mnoha hodin. Před sebou má každý z žáků dru-





>> Budoucí hodinář Matěj v rámci své praxe čistí bicí hodinový stroj. Foto Právo – Petr Horník (3)

hého a třetího ročníku hodinový stroj. Někdo bicí pendlovky, jiný automatické náramkové hodinky.

„Kdo chce být hodinářem, musí mít dobrý zrak, trpělivost a taky technické myšlení, aby mohl přijít na závadu,“ myslí si zase Hana Peřinová, která tu učí odborné předměty. Sama se tady kdysi vyučila, řemeslem se dlouhá léta úspěšně živila a svého nejstaršího syna sem dala vyučit taky. Řemesla se zastává, seč může.

„Jsem hrdá na některé své žáky, co pracují třeba ve značkovém servisu firmy Carrollinum nebo pokračují v rodinné tradici,“ říká.

Žáci dnes mají jakési opakování, praxi před zkouškou. „Hodinový strojek musejí komplet rozebrat, vyčistit, zjistit, kde je chyba, a tu odstranit,“ vypočítává Hana Peřinová, v čem praxe spočívá. Závěrečná zkouška hodinářů je doplněna ještě o teoretickou část, odbornou terminologii a test z angličtiny.

Šestnáctiletý Matěj, který seřízuje kulhající stolní bicí hodiny, se tváří trochu znuděně. Chtěl jít na automechanika, ale rodiče mu to rozmluvili. „Myslím, že u hodin nevydržím,“ říká o profesi. Jeho soused Vláška, který se rýpe v pánských náramkových hodinkách, je o poznání



>> Mistrová odborného výcviku a hodinářka Hana Peřinová na své řemeslo nedá dopustit.

spokojenější. „I kdybych si hodinařinu nechal jen jako koníčka a šel dělat něco jiného, tak je to doved-

nost, která se cení,“ říká a dodává, že ho práce s hodinovými strojkami velmi baví.

To ostatně hodně lidí – někteří si dokonce chtějí o řemeslo hodinářské rozšířit svou kvalifikaci. Jako třeba Radek Banga z kapely Gipsy.cz.

Tři šikovné hodináře bych umístil z fleku. Jenže rolexky nemůže spravovat každý.

Jaromír Ondráček,
ředitel hodinářského učiliště

„Kurzy pro dospělé máme naplněny do roku 2017,“ říká hodinářka Hana Peřinová. Lidé se podle ní vracejí k hodinám a budíkům svých předků a mnozí si je chtějí také opravit. „Jeden pan doktor prohlásil, že chce, aby vedle jeho lékařských diplomů visel i certifikát hodináře,“ říká s úsměvem. „Jsem ráda, že náš obor přečkal i těžké časy. Čas totiž vždy vše prověří.“ A kdo jiný by tohle měl vědět lépe než hodináři... ■



>> „Jsem rád, že učiliště nezaniklo. Doba levných digitálek pro nás byla těžká,“ říká učitel oboru hodinář na jihlavské střední škole Jaromír Ondráček.