



Sommelierský prezident předal Přímce své know-how



Jak druhy vín souvisejí s původem či cukernatostí, jak správně servírovat červené, bílé anebo šumivé, jak se pozná správný číšník... Odpovědi nejen na tyto otázky dostali žáci studující na Přímce gastronomické obory přímo od Iva Dvořáka, prezidenta Asociace sommelierů České republiky.

„Pokud si odmyslíme sommelierský kurz, tak se žáci také naučili, jak být dobrými číšníky a



ce vína s česnekem anebo výroba ledového vína a jeho sběr poté, až projde mrazíkem. Teď už mi přijde, jako bych všechno věděla odjakživa,“ dodává žákyně Valentina Pospíchalová.

Mgr. Ludmila Karpišková
(placená inzerce)



prodejci,“ přiblížila Mgr. Zuzana Sedláková, učitelka odborných předmětů kuchařsko-číšnického oboru.

„Kurz byl skvělý, odcházím se spoustou nových znalostí a dovedností, které určitě využiji. Přece jen žijeme ve vinařské oblasti, tak to je profesní povinnost,“ s úsměvem hodnotila žákyně Nikol Kazderová.

„Zalíbilo se mi, že se už nemusím bavit o víně pouze jako o červeném a o bílém, ale teď už mohu vyjmenovat druhy, cukernatost, původ, možnosti výroby a zákazníkům předat nespočet zajímavostí. Tento kurz mě opravdu bavil,“ svěřil se spolužák Patrik Dlouhý.

„Probrali jsme spoustu témat. Co mě zaujalo nejvíc? Kombina-

