



PRACUJI VÍCE NEŽ 80 HODIN TÝDNĚ

Kristína Nemčková je nejmladším výhercem soutěže Masterchef na světě.

Zároveň má za sebou úspěšné studium na prestižním Le Cordon Bleu institutu a nově pracuje v Anglii v restauraci Story, která je ověněna dvěma michelinskými hvězdami. Na 21. kongresu HOREKA 112 jsme si s ní popovídali a vybrali to nejzajímavější, co v rozhovoru zaznělo. Výběr to byl těžký.

Jako vítězka soutěže *Masterchef* jste rozhodně nečekala na modré z nebe. Výhru jste využila pro tvorbu vlastní kuchařky #UPGRADE, které se prodalo 18 tisíc kusů, a díky tomu jste si vydělala na studium a bydlení v Londýně. Kdy jste se poprvé dozvěděla o *Le Cordon Bleu*?

Dívala jsem se různě po gastronomických školách a *Le Cordon Bleu* mi ve výsledku vždy přišla tou nejlepší volbou. Pak to už bylo o rozhodování, kterou světovou pobočku si vybrat. Rozhodovala jsem se mezi Tokiem, Paříží a Londýnem, který nakonec vyhrál. Myslím si totiž, že je to srdce dnešní gastronomie.

Jaké je na institutu školné?

Za deset měsíců studia jsem zaplatila v přepočtu přibližně milion českých korun.

Jak studium probíhalo? Víte, že už během studia, když se probíral humor, tak všichni studenti pracovali s humrem a neřvali se jenom na učitele.

To je asi hlavní rozdíl mezi českými gastroškolami a *Le Cordon Bleu*. Studium probíhalo tak, že jsme byli rozděleni do skupin. Hodiny se dělily na prezentace, ty trvaly 2,5 hodiny, a pak to byly praktické hodiny, kde jsme vařili. Museli jsme pokrm připravit tak, jak nám to v prezentaci ukázali. Ze začátku jsme to museli udělat i naservírovat stejně jako šéfkuchař. Na to jsme měli dvě hodiny. Pak naše výtvořky hodnotil, např. propečení masa, omáčku, teplotu talíře. I během našeho vaření si dělal poznámky, aby nám pak dal konstruktivní zpětnou vazbu a závěrečnou známku za to jídlo. Kurz trval 10 měsíců a probíhal na třech úrovních. Ta poslední už byla nejvíc o naší kreativité, přetvářet si recepty a ukládat si pokrm na talíř podle naší fantazie.

Vyučování je i velice intenzivní, probíhá šest dnů v týdnu, a to doslova od rána 7.30 do pěti večera, někdy i později. Dá se toto tempo stíhat a vše si pamatovat?



Tato otázka mě velice rozesmála, protože tempo, které mám v restauraci, je nyní náročnější a ráda bych se k tomu školnímu vrátila.

Zdá se, že *Le Cordon Bleu* k něčemu byl, protože jste od září získala místo *commis chef* v restauraci *Story*, která má dvě michelinské hvězdy. Jak se vám to povedlo?

Už během studií jsem tam chodila na stáž. Jak se blížil konec, zeptala jsem se, jestli by pro mě nebylo místo – a bylo.

Jaká je hierarchie v takovém podniku? Tam asi všechno šlape jako hodinky a všichni vědí, kde je jejich místo.

Restaurace je malinká, má 30 míst a dvě kuchyně, jedna je otevřená a ve druhé se vše připravuje. Executive chef

Tom Sellers tento podnik otevřel ve svých 25 letech. Nyní už na všechno z povzdálí dohlíží, občas přijde a projde si s námi celý servis. Dolů do kuchyně nechodí, když už ano, tak víme, že je průšvih. Head chef je Tom Phillips. Režim je tam velice striktní a tvrdý. Máme přesně rozvržený den, kdy se uklízí, kdy je nástup nahoře, v kterou hodinu začíná servis. Nemůžete se ani o minutu opozdit.

A když se přece jenom opozdíte?

Dostanete hodně nepříjemné pohledy. Nevhodí vás za to, ale je to nepříjemné.

Kolik hodin vlastně pracujete?

Nástup máme v 8 ráno a jsme tam tak do dvou rána. To platí pro dny, kdy je restaurace otevřena, tedy od čtvrtka do neděle. Ve středu je sice zavřena, ale my už vše připravujeme, opět od osmi do půlnoci.

Zažila jste i michelinského inspektora?

Ono se to nikdy neví, jestli je to on. Vždy jsme ale v pozoru, když přijde někdo na jídlo sám a nedává si alkohol. To číšník hned běží dolů a upozorňuje nás.

I před servisem máme vždy nástup a říká nám, kdo přijde a kdo co dělá.

A co pracovní podmínky? Prý si 50% sumy z rondonu platí zaměstnanec. Na začátek dostávají tři rondony a všechny musí být čisté. Pokud zaměstnanec opustí restauraci ve zkušební době, musí zbylou sumu za rondony doplatit. Je pravda, že platy nejsou vysoké, protože u michelinských restaurací kuchař získává zkušenost a prestiž?

Platy jsou u michelinských restaurací nízké. Je o nich všeobecně známo, že člověk zde nepracuje jenom pro peníze, ale jde za zkušenostmi.

inzerce

ENZO-BENCINI

Jedinečné kávové blendy s osobitým příběhem.



Nejnovější technologie na přípravu mléčné pěny na českém trhu. Ideální pro použití k pákovým kávovarům a především s naší italskou kávou Enzo Bencini.

Více informací na enzobencini.cz nebo agfoods.cz