



Uspeh koji je osvajanjem bronzane medalje na svom prvom pojavljivanju zabeležio Nacionalni juniorski tim Srbije, organizovanom od strane Kulinarske federacije Srbije (KFS) na najvećem kulinarskom takmičenju na svetu - Kulinarskoj olimpijadi IKA 2020. održanoj srednjom februara u Štuttgartu, zaustavljen je na neko vreme. Ali ne i prekinut. U timu sastavljenom od ambicioznih i darovitih mladih kuvara i šefova različitih ugostiteljskih objekata i studenata gastronomije, bili su i studenti Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo Prirodno-matematičkog fakulteta, Univerziteta Novi Sad.

MSc Goran Radivojević, nastavnik praktične nastave iz oblasti gastronomije (PMF Novi Sad), direktni učesnik na pripremi ekipe na tom takmičenju, zadovoljan je pre svega brojem mladih ljudi koji u ovoj profesiji vidi svoju budućnost. Broj mladih zainteresovanih za studije gastronomije iz godinu u godinu je maksimalan, čemu su umnogome doprineli mediji. Za deset godina rada na poziciji nastavnika, posebno ga je iznenadio paradoks, da su maturanti koji dolaze iz gimnazija posvećeniji i, uslovno govoreći bolji studenti od onih iz srednjih kuvarskih škola, što objašnjava radnim navikama i širinom stečenog obrazovanja.

- Brojnost i kvalitet naših studenata razlog su za optimizam u budućnosti, jer radimo sa kvalitetnim mladim ljudima, željnim novih znanja, usredsređenim da nešto novo unesu u ovu veoma složenu profesiju u kojoj su inovacije prisutne na dnevnom nivou. Danas se Srbija suočava upravo sa problemom nedovoljnog broja kvalitetne radne snage i povezano sa tim, mladi kuvari vrlo rano dobijaju visoke pozicije, time i veliku odgovornost. Na to moramo da ih pripremamo sistematski i konstantno. Za vreme školovanja, budući menadžeri, zvanje koje dobiju po sticanju diplome, prođu celokupnu gastronomsku azbuku, od osnovnih, stručnih do uskostručnih predmeta ali, da bi postigli nivo koji se vrlo brzo pred njih postavlja, moraju da iskoriste slobodno vreme da bi radili na sebi, nadograđivali svoja znanja, jer su promene u struci brze i morate biti u fokusu svetskih zbivanja da biste bili uspešni. A naši studenti to žele i to je ona energija koja ih pokreće - objašnjava gospodin Radojević.

Godine 2018. na PMF je otvorena savremena laboratorija za gastronomiju, u kojoj studenti usvajaju kulinarske veštine. Goran to smatra ogromnom prednošću, jer laboratorija daje mogućnost sprovođenja kvalitetne prakse, možda najvažnijeg dela nastavnog programa. Pored ovog, postoji i drugi deo obavezne prakse u trajanju od dva meseca, u nekim od objekata u zemlji i regionu, ponekad i šire. Ove godine saradnja je ostvarena sa 11 zemalja, uz pomoć i podršku većih hotela u Novom Sadu, na Kopaoniku, Vrdniku, Budvi, Zlatiboru, hotelima koji poseduju savremenu opremu, kvalitetnu radnu snagu, a koji imaju potrebe za mladim, školovanim kadrom. Mladi menadžeri su kadar na koji mnogi hoteli računaju, ali primetno je da mnogi ne iskoriste njihovo prisustvo na pravi način. U objektima gde rade bivši studenti PMF-a na visokim pozicijama, i te kako pridaju pažnju regrutujući ih još za vreme studija. Po rečima Radivojevića to je nešto na čemu u ugostiteljskim objektima treba da rade i na vreme daju dodatne obuke mladima, radi dostizanja njihovog punog kapaciteta.

A najbolji test njihove profesionalne zrelosti su takmičenja. Za mnoge je to ogromna motivacija, a stečeno znanje tokom učešća, najveća nagrada.

- Ako se student vrati sa medaljom, a nije ništa naučio, onda nismo puno uradili. Poenta takmičenja je da se nadogradi kvalitet, da budeš bolji, uspešniji, a medalja je rezultat onoga što se do tada postiglo - smatra naš sagovornik.

Iz tog razloga PMF redovno učestvuje na domaćim i ino takmičenjima, a naredni korak je Svetski kup u Luksemburgu 2022., za koji je raspisan Konkurs za Nacionalni tim, ovoga puta i za seniorsku i juniorsku kategoriju, izvršena tri kruga selekcije, od prijavljenih 25 seniora i 30 juniora, biće izabrano 10-15 reprezentativaca. Završena je i kompletna logistika, infrastruktura, očekuje se podrška državnih organa i privrednih institucija, jer ovaj, kao i drugi izabrani timovi, reprezentuju našu zemlju, što je velika odgovornost i obaveza, ali i otvara put mladim generacijama da što više nauče i ta znanja implementiraju kod nas.

- Rad na afirmaciji, očuvanju i promociji našeg, odnosno lokalnog, regionalnog i nacionalnog prateći savremene trendove u gastronomiji je bogatstvo i fokus našeg rada. Ipak, naš zadatak je da pokažemo ono što je najoriginalnije i najatraktivnije vezano je za našu gastronomiju. Moja želja je da se mnogo više pažnje posveti tim jelima - rekao je Radivojević



