# Chef

Vaření v česku je „in“ a živí se na něm dnes kde kdo, zejména celá řada parazitů a šarlatánů kteří těží z malé informovanosti publika o pohostinství jako takovém a i z toho, že naši kuchaři neumí napsat ani vlastní recepty, natožpak aby mohli napsat kuchařskou knihu.

Každý kdo už jednou byl tatínkovi se džbánem pro pivo, je odborník na pohostinství, každý kdo jedl několikrát v nějaké drahé zahraniční restauraci je najednou labužník, který tyto restaurace doporučuje. Každý kdo nemůže prokázat, že o vaření nebo gastronomii něco ví a kdo vypil již několik lahví vína je sommelier,a každý kdo měl babičku která byla dobrá kuchařka, nebo kdo v historii své rodiny vyhrabal někoho kdo měl hospodu, je kuchař s bohatou rodinnou tradicí.

Kuchařina ale kdysi bylo řemeslo kterému se člověk musel někde naučit, ale tím ještě nebyl šéf a nějaký executive chef už vůbec ne. Chef není to samé jako „šef“. Šef je totiž každý kdo někomu nebo něčemu šéfuje, ale „chef“ je anglický, v celém západním světě vžitý výraz pro kuchaře. V Americe jsou kuchaři „chefs“ podstatně více placeni než například manažeři, na což jsem velmi rychle přišel, a tak po příchodu do Ameriky jsem skutečnost že jsem absolventem hotelové školy tvrdě „zatloukal“ a říkal jsem, že jsem jenom kuchař, což jsem znal pod výrazem „cook“.

Musím vás ale upozornit, že v Americe je rozdíl mezi „cook“ a „chef“, co ž jsem při příchodu do Ameriky nevěděl. Cook je totiž téměř každý kdo pracuje v kuchyni, ale někdo kdo umí vařit je již chef, při čemž vyučení kuchařem není podmínkou.

Slovo "chef“ (z latinského caput) je zkrácená forma slova chef de cuisine, "šéf" nebo "hlava" kuchyně. Níže jsou uvedeny různé tituly kuchařů, kteří pracují v profesionální kuchyni, ale každý může být považován za název pro šéfkuchaře určitého typu a mnohé tyto tituly jsou odvozeny od tak zvaných kuchyňských brigád založených Augustem Escoffierem, zatímco jiné mají obecnější význam v závislosti na jednotlivých kuchyňských funkcích nebo technikách.

Všechny restaurační kuchyně tyto tituly nepoužívají, protože mohou mít vlastní systém kuchyně, a rozdělení funkcí, a jejich označení podle vlastních potřeb. Speciálními a hierarchické tituly kuchařů – chefs – se dnes používají jen v kuchyních vybraného pohostinství (fine-dining, upscale restaurants). V obyčejných restauracích jsou kuchaři nazývání cooks, nebo short –order cooks.

## Chef de cuisine

Chef de kuchyně je tradiční francouzský výraz, z něhož anglický výraz „chef“ je odvozen. Tato osoba je odpovědná za všechno, co s kuchyní souvisí, což obvykle zahrnuje vytváření, receptur, kalkulací, jídelních lístků, řízení kuchyně, za přijímání a propouštění kuchařů a ostatních zaměstnanců kuchyně, vytváření jejich výplatní listiny, je zodpovědný za jejich výuku a trénink, za objednávky potravin, za hygienu a čistotu, za navrhování kuchyně a nákup zařízení, a ještě za milion jiných věcí a hlavně za FC, neboli food cost.

## Executive Chef

Toto je titul používaný pro označení někoho, kdo má stejné povinnosti jako šéfkuchař, ale kdo ve větších hotelích je zodpovědný za plynulý chod několika restaurací nebo stravovacích provozů jako je to u větších hotelů. Toto je funkce kterou zaprvé vytváří velké hotelové nebo restaurační řetězce na západě kterou obsazují lidmi, kteří k zastávání této funkce mají schopnosti a tím získávají i tento titul. Jenom tak pro zajímavost, tato funkce není pomíněna ničím jiným než schopoností organizovat, učit a řídit třeba i několik kuchyní jednoho podniku najednou.

## Reagional Executive chef

Velké hotelové či restaurační spoječnoti mají i něco takového jako je regionálního executive chefa. Já jsem měl tu čest takovou funkci zastávat pro firmu Szabo Foods, která měla více než 800 provozoven po celé Americe. Byl jsem Regional Executive Chef pro 86 provozů v regionu Chicaga, což samo o sobě by nebylo tak mimořádné, jeko byla skutečnost, že se jednalo o provozy s nepřestavitelně rozdílými požadavky na schoponost managementu. Jednak to byly dětské jesle, školní jídelny menzy, luxusní restaurrace, ale i všechny typy zaměstnankého stravování v továrnách, ve státníc úřadech a bankách, nemluvě o nemocnicích a domovech důchodců (milionářů). Musím říci, že do dnešního dne, jsem velice pyšný na to, že jako chudý český synek jsem obstál v té nepředstavitelné konkurenci těch nejlepších mistrů kuchařů téměř z celého světa a získal mnohá uznání.

## Certified Executive Chef

Toto je titul který uděluje American Culinary Federation kuchařům, kteří splňují stanovené podmínky a kteří složí předepsané zkoušky.

## Sou-chef

Francouzský výraz sous, neboli „pod“ je titul zástupce chefa nebo executive chefa, tak zvaný druhý nejvyšší velitel.

Menší kuchyně funkci sous chef nemají, zatím co jiné mohou těch sous-chefů mít několik.

## Aboyeur

Aabouyer, v přesném překladu „štěkač, je kuchař který vyvolává či „stěká“ objednávky v kuchyni.

Tento kuchař je také poslední vizuální kontrolou kvality jídel před jeho expedicí a proto musí o jídle něco vědět, tudíž tuto funkci během vydávání jídel zpravidla zastává chef, executive chef nebo sous chef.

## Chef de partie

Anglicky Chef de party, také nazývaný „station chef“ je v zásadě něco podobného jako sous chef s tím rozdílem, že je zodpovědný jen za určité oddělní nebo směnu. Ve většině kuchyní je touto funkcí pověřen tak zvaný první kuchař.

Další anglická označení některých kuchařských funkcí jsou:

Sauté chef, fish chef, roast chef, grill chef, fry chef, vegetable chef, chef roundsman (Toront), pantry chef, butcher a pastry chef.

## Commis

A commis v zahraničních kuchyních nahrazuje naše učedníky. Zpravidla je to student nějaké odborné školy nebo absolvent odborného kurzu.

## Culinary Educator

Culinary Educator je v Americe každý Executive Chef, protože jedna z jeho povinností je předávat své zkušenosti svým podřízeným. Jinak to ale může být každý kdo složí zkoušky z pedagogického minima.

## Certified Culinary Educator

Titul Certifikovaný učitelem vaření uděluje American Culinary Federation každému žadateli s prokázanou praxí, který složí zkoušky z pedagogického minima a předepsaných znalostí.

## Super Chef

Super chef je titul se kterým se nikde jinde ve světě nesetkáte než v Česku, kde tento titul uděluje náš nejsprostší samozvaný šef Zdeněk Pohlreich, což je tedy chucpa, ale když můžeme v Česku mít kuchaře s titulem doktora, tak proč bychom nemohli mít titul kuchař SUPER CHEF. Některé ty kuchyňské funkce a tituly které jsem uvedl upadají v zapomenutí a jejich význam dnes již neznají ani naši odborníci, ale Vy jako studenti HOSTOVKY byste měli být im bilde, při sledování televizních pořadů jako ANO ŠÉFE a teď pořad NA NOŽE.

Mluvčí Primy Jana Kocová vyjádřila uspokojení se sledovaností prvního dílu, ale to samozřejmě nic neříká o tom, jak a komu se ten pořad líbil. Ale připouštím, že někteří lidé to chtějí ale podle mě jen proto, že nic lepšího není. Trojice porotců, která se skládá ze samotného velkého Pohlreicha, našeho největšího gastronoma Romana Vaňka a Evy Filipové, která některým našim kuchařům, kteří neumí psát, údajně sepisuje receptury, také není ještě zárukou odborné úrovně celého pořadu, a kritici tohoto pořadu se diví co na tom pořadu tito lidé vlastně vlastně dělají a někteří dokonce říkají, že Pohlreichovi docela škodí. Já si ale myslím, že jemu už nic škodit nemůže.

Podle programového šéfa Primy, kuchařská show NA NOŽE, měla za úkol najít nejlepšího šéfkuchaře, v pořadu zmiňovaném jako Super Chef. Dnes už není pochyb o tom, že mezi našimi mladými kuchaři jsou i takoví, kteří by se eventuálně mohli do této soutěže zapojit, ale kupodivu ani jeden z nich se nepřihlásil. Nepřihlásil se ani jeden z těch „osoností, jmenovaných Jiřím Řezáčem na stránkách www.gastronews.cz. To samo o sobě vám již napovídá, že s tou soutěži není něco košer, a jestli ta sebranka těch 40 volů, jak se mezi sebou titulují, od takových kteří nikdy v žádné kuchyni nebyli, přes ty kteří jsou eventuálně manažeři nějakého ofisu, který nemá s gastronomii nic společného , ale kteří mají tituly šef, zástupce šéfa, privátní šef a dokonce i executive chef (z nichž ani jeden neví co to znamená), jsou ukázkou toho jak hluboko to české pohostinství , a zejména gastronomie klesla. Jestli tato sebranka je Crème de la crème české gastronomie, tak pěkně děkuji.

Co jim asi také schází je ten údajně „peperný“ slovník a pohlreichovské vejšprechty, tak zvané hlášky. Ten první díl byl tak nudný, že jsem v jeho druhé polovině usnul, ale stačil jsem zaznamenat, kolik těch tak zvaných „kuchařů“, kteří si neumí ani nabrousit nůž, se pořezalo, a dosti mě udivilo, že nebyli diskvalifikování, už jenom proto, že kuchař se sebemenší oděrkou na ruce, by neměl být k vaření připuštěn.

No, ten druhý díl, který byl stejně nudný, a který díky těm záběrům těch polonahých kuchařů stávajících z těch „pelechů“, a odcházejících během pěti minut bez umytí do kuchyně , navíc ještě byl neestetický, ten jsem z profesionálního zájmu zhlédl celý. NO COMMENTS! Na to se musíte podívat, abyste viděli , že ta úroveň českého pohostinství je skutečně už „unter Hund“.