

Dodać należy, że grymaszący stale w jedzeniu goście — choć w domu zjedzą byle co — nigdy nie zastanawiają się nad zadaniem służby i na myśl im nie przyjdzie, aby kelnerowi coś ułatwić. Zagranicą, jeśli się np. zejdzie pięciu znajomych przy jednym stole, wybierają wszyscy razem jedną potrawę — a u nas każdy zamawia co innego. Mało tego. Nawet to co jest w spisie potraw, dokładnie podane, jeszcze nieraz przerabia, odrzucając to, dodając tamto... Gdyby on sam miał takich gości obsługiwać, wyskokczyłby ze skóry — ale nie raczy zauważyć, że w postępowaniu obsługującego go chętnie i cicho kelnera — jest nieraz coś z pobłażliwości piastunki wobec rozkapryszanego dziecka.

Na całym świecie niema kelnerów tak cierpli-

wych i wyrozumiałych jak w Polsce. Nawet japoński czy chiński kelner, dotknięty lub urażony traci nagle cierpliwość i zaczyna stawiać bierny opór. Przestaje gościa rozumieć, przynosi mu nie to, czego on sobie życzy, szykanuje go na swój sposób.

A dlaczego polski kelner znosi grymasy swoich gości?

Bo jest — tak samo, jak i oni — Polakiem, jest tak samo nerwowy, porywczy, grymasny, łatwo wybuchający, zły, gdy głodny — ale on tego, po sobie nie pokaże, on, rozumiejąc, jest wyrozumiały i panuje na sobą.

I pod tym względem stoi nieraz znacznie wyżej od swych gości.

Szkoły zawodowe gastronom.-hotelowe zagranicą

Na każdym nieomal większym zgromadzeniu, tak pracowników jako i przedsiębiorców, są poruszane problemy sztuki kulinarnej, o zaniku warsztatów pracy, pod względem racjonalnego przyrządzania potraw i podawania, zlej obsługi gości w hotelu e. t. c. Radzimy dużo, wysuwają się przytem projekty i projekciki i na tem koniec. Niema ludzi czynu, niema harmonji zdań i niema solidarności podjęcia zasadniczej pracy nad problemem wykształcenia ucni w państwowych szkołach zawodowych.

Jeżeli weźmiemy pod uwagę, że przyrządzanie potraw, podawanie ich, i obsługa konsumenta, wpływa dodatnio na konsumcję i frekwencję zakładu, to musimy stanowczo przyznać się do błędów, jakie popełnialiśmy i jakie popełniamy.

Przyjrzyjmy się rozwiązaniu zagranicą tej palącej u nas kwestji. We Francji i w Belgji, widzimy szkoły zawodowe, przemysłu gospodniego, szeroko rozgałęzione i materialnie popierane, tak przez Rząd, jak i przez przedsiębiorców. Nawet czas powojenny nie wpłynął ujemnie na stosunki wykształcenia praktykantów, przeciwnie wpłynął bardzo dodatnio na przemysł gastronomiczno-hotelowy, oraz na frekwencję, racjonalne i masowe przyrządzanie potraw i wzmoczenie się konsumcji, z racji taniości produkcji i zmniejszenia wydatków w życiu domowym.

W Anglii 15 lat temu wstecz, otworzono przy Ministerjum Oświaty, Wydział techniczny, specjalną szkołę przygotowawczą dla kucharzy, kelnerów, administratorów, kalkulatorów, obsługi hoteli i pensjonatów. Szkoła ta utrzymuje się na rachunek Rady Miejskiej Londynu, oraz z danin i opodatkowania się dobrowolnego, ze strony przedsiębiorców, którym wyszkoleni pracownicy są potrzebni, nie biorą oni do pracy niewyszkolonych i zawodowo nie wyegzaminowanych pracowników. Kurs wykształcenia przygotowawczego trzyletni, przyjmuje się młodocianych ucni od lat 14. Szkoła ta wykłada teoretycznie i praktycznie, wszelkie zagadnienia kulinarne, obsługę konsumentów, obsługę gości hotelowych i t. d. Uczniowie ci, słuchają teoretycznych wykładów wszyscy razem. Przy szkole tej jest założona restauracja, która wydaje i przyrządza potrawy, codziennie na 90 osób, dla praktycznego wykonania pracy zawodowej. Oprócz tego, kształcą się zawodowo i pracownicy hoteli i pensjonatów, oraz kelnerzy, administratorzy, dyrektorzy.

Restauracja owa jest niby to małym gospodarstwem praktycznem, w którym uczniowie obrabwają sobie zawód, lub też kolejno, przechodzą tak praktycznie, jako też i teoretyczne wykształcenie.

Założycielem i zarządzającym oraz profesorem, oprócz innych, jest kucharz p. Krips, jeden z główniejszych autorów, wydawanych podręczników, znany i popularny w sztuce kulinarnej w Anglii. Trzeba temu niestrudzonemu działaczowi oddać należny mu honor i cześć, który w szkołę tą, nie tylko, że włożył swą wiedzę, lecz i swą duszę.

We Francji dla szkół zawodowych i wykształcenia w przemyśle gastronomiczno-hotelowym składają wielkie znaczenie, i dlatego też szkoły te są utrzymywane kosztem Rządu. W każdym większym mieście francuskiem jest państwowa szkoła zawodowa, przemysłu gospodniego. Nie dziwno też, że najwięcej pomysłów różnych kombinowanych potraw przybywa z Francji, która jest kolebką przemysłu i praktycznego wykształcenia ucni. Szkoły te wszystkie prowadzi Ministerjum Oświaty, które angażuje wybitnych działaczy gastronomiczno-hotelowych jako profesorów — prelegentów. Państwowy techniczny departament, stale czuwa nad utrzymaniem i zdobyciami zawodowemi. Oprócz szkół państwowych, istnieją i szkoły prywatne. W ogólności szkolna sieć, wykształcenia zawodowego jest we Francji szeroko rozgałęzioną. Oprócz tego w Paryżu funkcjonuje fakultet kulinarny. Chcąc wstąpić na ten fakultet, trzeba przedewszystkiem zdać egzamin. Na fakultet ten wybierane są same zdolne jednostki, które ukończywszy fakultet, otrzymują kierownictwo w wielkich hotelach lub restauracjach. W ostatnich latach Ministerjum Oświaty, połączyło wszystkie znajdujące się szkoły w jedną całość i utworzyło wyższy kurs hotelowo-gastronomiczny, tak zwaną akademię.

We Francji nie wolno trzymać ucni, którzy nie uczęszczają do szkół zawodowych. Rzadkością w małych miastach zauważy się ucni przemysłu gospodniego, gdyż przedsiębiorcy nie chcą trzymać balastu uczniowskiego, który nie ukończył kursów zawodowych.

Dla praktycznego zastosowania i wyuczenia znajduje się w Paryżu hotel-restauracja. Zdziwionym można być z pracy tych studentów, którzy za swą pracę, nie otrzymują wynagrodzenia, tylko pożywienie. Oprócz nauki, uczniowie uczą się buchalterji i prowadzenia ksiąg.