

Marina Marović, dipl. ing. biotech.<sup>1</sup>

# RAZVOJ STUDIJA GASTRONOMIJE U SVIJETU I HRVATSKOJ

Stručni rad / Professional paper

UDK 613.2

*Iako se gastronomija smatra jednom od novijih disciplina vezanih za hranu, turizam, ugostiteljstvo i menadžment, njezini počeci sežu daleko u povijest. Ipak, možemo reći da je posljednjih desetljeća gastronomija doživjela najveći uzlet. S obzirom da gastronomija nije samo uživanje u hrani već i vještina, znanost o prehrani, ali i prava umjetnost, u ovom radu istražili smo kakva je to vrsta zanimanja, tko se njome bavi, da li je to znanost, umjetnost ili obrt, što jedan profesionalni gastronom mora znati te koje su to škole i fakulteti za gastronome u svijetu i Hrvatskoj.*

**Ključne riječi:** gastronomija, ugostiteljstvo, menadžment, umjetnost, fakulteti.

## 1. Uvod

Čovjek je razvojem žudio za što boljom i kvalitetnijom prehranom. Samim time mijenjao se i način pripremanja hrane i pića, poprimajući nove i inovativnije oblike. Kombinacija tradicije i novih ideja prerasli su u kulinarsko umijeće, tj. gastronomiju. Veliki utjecaj na raznolikost gastronomskih specifičnosti imaju podneblje, prostorna lokacija, klimatski i gospodarski uvjeti te različiti kulturološki utjecaji. "U zapadnim kulturama razvitak gastronomije obično je povezan sa stupnjem ekonomskog blagostanja, dok istočnjačke tradicije prehranu više vezuju uz medicinu i zdravlje. Takvim razlikama u shvaćanju hrane možemo zahvaliti postojanje dviju danas vjerojatno najpopularnijih svjetskih gastronomija – kineske i francuske. Dok se prva razvila cijeneći sklad i ravnotežu suprotstavljenih načela jina i janga, druga svoje bogatstvo i raskoš ima zahvaliti fascinaciji velikom maštovitosti i kompliciranošću spravljanja jela." (Žaper, 2004:227-238)

## 2. Povijest gastronomije

U samim počecima postojala je jasna podjela između hrane koju su uživale plemićke obitelji od običnih građana. Hrana koju su pripravili "šefovi" nije se mogla usporediti sa hranom

<sup>1</sup> Aspira, Visoka škola za menadžment i dizajn

seljaka, tj. gradskih pekara. "Gastronom Brillat Savarin tom je prilikom izjavio: "Reci mi što jedeš i reći ću ti tko si" (A. B. Trubek, 2000:3)

"Sredinom 17. stoljeća plemići i njihovi kuhari počeli su uvoditi u Francuskoj nove okuse i načine ponašanja za stolom. Bili su jedini u Europi koji su odlučili istraživati i uvoditi novitete na tom području. Njihova posebnost se vrlo brzo pokazala uspješnom.

Francuski kuhari su sve manje koristili okuse srednjovjekovne kuhinje, smanjili su upotrebu začina i prestali istraživati slatko-slane i kiselkasto-slatke okuse. Prednost su dali načinu pripremanja hrane koji što više čuva okus, što je pridonijelo kvaliteti i prirodnijem okusu. Kuhari su koristili što više svježeg povrća i što širi izbor svježe ribe.

Nacionalne kuhinje drugih europskih zemalja, posebno istočnih i sjevernih, koje nisu prošle kroz takav proces, zadržale su i dan danas taj stari, nepromijenjeni okus." (A. B. Trubek, 2000:7). Osim želje za novitetima, bogatoj francuskoj gastronomskoj kulturi pridonosi i geografski položaj. Francuska je kao najrasprostranjenija europska površina zemlja vrlo raznolikih predjela, nekoliko klimatskih zona i tri izlaza na more. Takvo geografsko bogatstvo pruža prirodnu raznolikost i odlične mogućnosti za razvoj poljoprivrede.

### 3. Gastronomija danas

"Gastronomija je od imena koje govori da je sve u uživanju u hrani, postalo zanimanje koje je vrlo aktualno u hotelijerstvu, odnosno uopće turizmu." (M. Hamer, 2015.) Dobar gastronom, osim poznavanja najmanje pet međunarodnih kuhinja, mora biti i dobar enolog i dobar menadžer. Mnogo je vještina koje gastronom mora svladati: poznavanje kuhinje, bara i sale sa aspekta recepata i ponude, te sa tehničkog aspekta, poznavanje vina, sustava nabave, sustava kvalitete, dobre organizacijske sposobnosti, poznavanje personalnih rješenja u restoranu ili hotelu, poznavanje kućanstva, imati osobnost (*personality*), poznavanje povijesti i zemljopisa, stranih jezika, visoki stupanj osobne kulture i ponašanja, način odijevanja mora ukazivati na ozbiljnost i komunikativnost. Koje su to škole i fakulteti koji će omogućiti potrebna znanja i vještine?

#### 3.1. Vodič kroz neke od najpoznatijih škola gastronomije u svijetu

##### 3.1.1. *Le Cordon Bleu* (Pariz, Francuska)

Najpoznatija škola kuhanja *Le Cordon Bleu* osnovana je 1895. godine u Parizu. Do danas škola se razvila u međunarodnu mrežu gastronomskih institucija sa 22 sveučilišta u 12 različitim zemalja (Australija, Engleska, Japan, Koreja, Kanada...). Nudi nekoliko različitih smjerova kao što su odnosi prema klijentima, restoranske djelatnosti i gastronomija. "Polaznici uče od najboljih majstora francuske kuhinje, uvodi ih se u osnove tehnike i poboljšavaju se njihove postojeće kuharske vještine, a u stalnom su kontaktu i sa francuskim kuharima iz restorana koji su nagrađeni prestižnim *Michelinovim* zvjezdicama. Tečajevi se održavaju na francuskom jeziku uz stalnu asistenciju prevoditelja, svi razredi su opremljeni suvremenim pomagalicama, uređajima i potrepštinama za kuhanje, a posebne dijelove nastave čine peciva, čokolada i regionalna kuhinja. Stoga je posve razumljivo što je svake godine sve veći broj potencijalnih kuhara koji čekaju da budu primljeni u parišku školu na adresi *No.8 Rue Léon Delhomme* i koji teže biti dio *Le Cordon Bleu* vrhunskih diplomanata." (Nižić, 2011.).

Akademski stupnjevi i diplome u *Le Cordon Bleu*:

- uvodni certifikat programi, The Cuisine Diploma, The Patisserie Diploma, The Grand Diploma;
- dodiplomski programi: Hotelijsko-ugostiteljski menadžment;
- poslijediplomski programi: Hotelijsko-ugostiteljski menadžment, Gastronomija.

U *tablicama 1. i 2.* navedeni su programi školovanja, trajanje i stečeni ECTS bodovi u *Le Cordon Bleu*.

Tablica 1. Program školovanja prema akademskoj godini i ECTS bodovi u *Le Cordon Bleu*

PROGRAMI		ECTS
1. GODINA	OSNOVNI MODULI	60
2. GODINA	MEĐUNARODNI SPECIJALIZACIJSKI PROGRAMI	60
3. GODINA	USAVRŠAVANJE I PODUZETNIŠTVO	60

Tablica 2. Podjela i trajanje studija *Le Cordon Bleu*

PROGRAMI		TRAJANJE	ECTS
UVODNI CERTIFIKAT PROGRAMI	THE CUISINE DIPLOMA THE PATISSERIE DIPLOMA THE GRAND DIPLOMA		
DODIPLOMSKI PROGRAMI	HOTELIJERSKO-UGOSTITELJSKI MANAGEMENT	3 GODINE	180
	PRVOSTUPNIK KULINARSTVA	3 GODINE	180
POSLIJEDIPLOMSKI PROGRAMI	GASTRONOMIJA	2-3 GODINE	
	FOOD DESIGN	4 GODINE	

### 3.1.2. University of gastronomic sciences (Bra, Italija)

UNISG je osnovan 2004. godine od strane međunarodne neprofitne organizacije "*Slow Food*" u suradnji sa regijama Piemonte i Emilia-Romagna. Cilj je bio stvoriti međunarodni centar za obrazovanje i istraživanje, namijenjen onima koji rade na obnavljanju poljoprivrede, očuvanju bioraznolikosti i izgradnji odnosa između gastronomije i agrikulture. Kao rezultat nastalo je sveučilište koje je do sada pohađalo 2000 studenata.

Sveučilište nudi nekoliko različitih stupnjeva obrazovanja:

- trogodišnji dodiplomski studij gastronomije – namijenjen studentima koji žele osnovno znanje iz gastronomije. Završetkom studija stječe se 180 ECTS bodova. Predavanja se održavaju na talijanskom i engleskom jeziku.
- dvogodišnji diplomski studij – predavanja se održavaju isključivo na talijanskom jeziku. Temelji se na poljoprivredno-prehrambenih smjerovima koji će studentima dati znanje za razvijanje novih ideja i pronalaženju inovativnih rješenja u poslovnom svijetu. Završetkom studija stječe se 120 ECTS bodova.
- specijalistički studij gastronomije i komunikacije – program traje 14 mjeseci, a uključuje i 6 mjeseci prakse. Nastava je organizirana u obliku predavanja, degustacija, izleta

po Italiji i inozemstvu. Studenti imaju priliku stjecati znanja iz prehrambene tehnologije, ekologije, antropologije, sociologije i poslovne komunikacije. Nastava se održava na engleskom jeziku.

- specijalistički studij talijanske enologije – studij započinje u zimsko doba, kada je vrijeme podrezivanja vinove loze, a završava nakon dovršenog postupka vinifikacije. U program su uključena i tri studijska izleta u trajanju od po tjedan dana, gdje studenti upoznaju najvažnije karakteristike sjeverne, središnje i južne Italije.
- specijalistički studij umjetnosti talijanske kuhinje – nakon završenog programa stječe se 60 ECTS bodova, ukoliko je prethodno završen diplomski studij. Studij je namijenjen onima koji kuhanje žele naučiti iz znanstvene i humanističke perspektive.
- studij gastronomije – sastoji se od dva smjera, oba trajanja od godinu dana. Gastronomija talijanske kuhinje i gastronomija svjetske kuhinje. U *tablici 3.* navedeni su programi, trajanje i stečeni ECTS bodovi na kraju svakog završenog programa UNISG studija.

Tablica 3. Programi i trajanje studija na UNISG-BRA

PROGRAMI	TRAJANJE	ECTS
3-GODIŠNJI DODIPLOMSKI	3 GODINE	180
2-GODIŠNJI DIPLOMSKI	2 GODINE	120
PRVOSTUPNIK GASTRONOMIJE I KOMUNIKACIJA	14 MJESECI	90
PRVOSTUPNIK ENOLOGIJE		
PRVOSTUPNIK SLOW ART-A	1 GODINA	60
PRVOSTUPNIK GASTRONOMIJE	1 GODINA	

### 3.1.3. Zavod za umjetnost (*Art Institutes, Kanada i SAD*)

*Art Institutes* je sjevernoamerički lanac obrazovnih centara. Sadrži više od 45 ogranaka diljem SAD-a i Kanade. Međunarodne škole kulinarstva djeluju kroz umjetnički institut i jedan su od najuspješnijih lanaca kulinarskih škola u Sjevernoj Americi. Obzirom na veliki broj ogranaka diljem kontinenta, Međunarodna kulinarska škola je vrlo pristupačna. Kampusi su smješteni ili u velikim gradovima ili u njihovoj blizini, tako da je lako naći podružnicu u bilo kojem predjelu Sjeverne Amerike, npr. *The Art Institute of Phoenix, The Art Institute of Vancouver, The Art Institute of California-Hollywood, The Art Institute of California-San Diego, The Art Institute of Atlanta...*

Kulinarsko obrazovanje u *Art Institutes* nudi nekoliko različitih programa. Oni obuhvaćaju stjecanje diploma iz područja kulinarskih vještina, kulinskog menadžmenta ili ugostiteljskog menadžmenta. Također se može usavršavati u enologiji ili slastičarstvu.

Studiranjem se može steći zvanje suradnika i prvostupnika, ili se može nadopuniti svoje obrazovanje certificiranim tečajevima. Trajanje studija do zvanja prvostupnika traje tri godine. U *tablici 4.* navedeni su programi, stečeno zvanje, trajanje studija i stečeni ECTS bodovi na *The Art Institutes*.

Tablica 4. Smjerovi i trajanje studija na *The Art Institutes*

PROGRAMI	ZVANJE	TRAJANJE	CREDITS / ECTS
KULINARSTVO	ASSOCIATE DEGREE	18 MJESECI	90 / 180
KULINARSKI MANAGEMENT	PRVOSTUPNIK/BACHELOR	3 GODINE	180 / 360
UGOSTITELJSTVO I MANAGEMENT	BACHELOR OF SCIENCE	3 GODINE	180 / 360

### 3.1.4. Sveučilište *Johnson & Wales* (Providence, Rhode Island, SAD)

Sveučilište *Johnson & Wales* osnovano je na *Rhode Islandu* 1914. godine, te sada broji više od 16.000 studenata na četiri kampusa. Sveučilište je najpoznatije po Fakultetu za menadžment i Fakultetu kulinarskih vještina. Kulinarstvo se oslanja na primjenu najnovije tehnologije bez napuštanja tradicionalnih kulinarskih vještina stečenih vremenom. Po završetku školovanja studenti su u rangu s najuspješnijim kulinarskim umjetnicima u svijetu. I na diplomskoj i preddiplomskoj razini programi usmjereni su prema karijeri. Jednako vremena se posvećuje učenju najnovije kulinarske teorije i praktičnoj primjeni znanja za rad u kuhinji. Kao dodatak onome što se naziva "vještina noža", polaznici će također razviti svoj osobni stil vođenja i osjećaj za *business*. Mala veličina grupa znači da nastavnici imaju vremena za osobna mentorstva, što studentima osigurava potpuni razvoj svojih vještina. U tablici 5. navedeni su programi, trajanje studija i bodovi stečeni na kraju svake godine na *Johnson & Wales University*.

 Tablica 5. Programi i trajanje studija na *Johnson & Wales University*

PROGRAMI	PODJELA STUDIJA	TRAJANJE	CREDITS
CULINARY ART MANAGEMENT	KULINARSTVO	PRVE 2 GODINE	96
	MANAGEMENT I TEHNOLOGIJA	DRUGE 2 GODINE	91
PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA	KULINARSKE OSNOVE DIJETETIKA NAPREDNI PROGRAMI	4 GODINE	205

### 3.1.5. Kulinarska akademija Hong Kong

Kulinarska akademija Hong Kong već godinama nudi certificiranja i tečajeve kako bi se poboljšale vještine lokalnog hotelskog i restoranskog osoblja. Nedavno je Akademija proširena, te sada nudi kompletno studiranje zbog naglog razvoja turističke i ugostiteljske ponude Kine. Akademija nudi razne programe. Kao redovni student moguće je studirati Hotelski kulinarski menadžment. Ova diploma priprema studente sa stručnošću i praktičnim znanjem za rad u najboljim svjetskim restoranima. Drugi važni smjer na Kulinarskoj akademiji Hong Kong je dva mjeseca intenzivnog tečaja Pekarstva i slastičarstva. Predavanja su na kineskom, ali engleski jezik se koristi u praksi u kuhinji. To je velika odskočna daska za studente iz Hong Konga, koji imaju nastavu na materinjem jeziku, a tijekom prakse uvježbaju engleski jezik u radnom okružju.

### 3.1.6. Hattori prehrambeni koledž, Tokio, Japan

Najpoznatiju kulinarsku školu u Japanu, *Hattori College of Nutrition*, vodi Yukio Hattori, popularni japanski *chef* poznat po televizijskoj emisiji *Iron Chef*. U emisiji studenti pomažu natjecateljima (vodećim kuharima iz cijelog svijeta) u spravljanju svojih remek-djela. I prije dana *Iron Chef-a*, koledž je bio dobro poznat po svojim programima kulinarske umjetnosti. Sada je vrhunski izbor za bilo kojeg mladog kuhara iz Japana, uz sve veći broj studenata iz raznih krajeva svijeta. *Hattori* nudi programe u kulinarskim umjetnostima i dijetetici. U skladu s japanskom mentalitetom nastavni plan na *Hattori-ju* prati najnovije trendove u kuhanju i kulinarskoj umjetnosti. Tu je poseban naglasak na zdravo kuhanje. Studenti uz stručno vodstvo imaju i pristup najmodernije opremljenim prostorima. Međunarodni uspjeh *Iron Chef-a* značio je da *Hattori* ima potrebna sredstva i motivaciju za stalno unaprjeđivanje svojih objekata. Samo nekoliko kulinarskih škola u svijetu može ponuditi ovakvu razinu moderne infrastrukture svojim učenicima. U *tablici 6.* navedeni su programi i trajanje studija na *Hattori* studiju.

Tablica 6. Programi i trajanje studija na *Hattori* studiju

PROGRAM	TRAJANJE
TEČAJ PREHRANE	2 GODINE
TEČAJ KULINARSTVA	1 GODINA
CULINARY HIGH TECH BUSINESS ADMINISTRATION COURSE	2 GODINE

## 3.2. Škole gastronomije u Hrvatskoj

### 3.2.1. Kulinarski Institut Kul IN, Sisak

Kulinarski Institut Kul IN osnovan je 2011. godine, u Sisku i prva je institucija edukativno-specijalističkog karaktera u regiji. Akademija je opremljena praktikumom, kuhinjom u kojoj istovremeno može raditi dvadesetak kuhara.

Kulinarski Institut Kul IN i ALMA, *La Scuola Internazionale di Cucina Italiana*, razvili su zajedničke programe "Profesionalni kuhar talijanske kuhinje" i "Profesionalni slastičar talijanskih slastica". Programi omogućuju studentima da u sklopu nastave, koja se djelomično izvodi u Sisku, a djelomično u Italiji, ostvare međunarodno iskustvo studiranja. Osim kulinarskih praktikuma tijekom studija, polaznici mogu stažirati u kuhinjama i slastičarnicama talijanskih restorana i hotela.

Institut nudi nekoliko različitih programa:

- profesionalni kuhar talijanske kuhinje – program je zamišljen da formira buduće profesionalne kuhare s naglaskom na specijalizaciji u talijanskoj gastronomiji. Uz nastavu omogućuje i petomjesečno stažiranje u talijanskim hotelima i restoranima. Trajanje programa je 9 mjeseci.
- profesionalni slastičar talijanskih slastica – program je zamišljen s ciljem da u devet mjeseci formira buduće profesionalne slastičare s naglaskom na specijalizaciji na talijanskim desertima i slasticama. Uz nastavu uključuje i tromjesečno stažiranje u talijanskim restoranima, hotelima ili slastičarnicama, te pruža iskustvo učenja i rada u međunarodnoj sredini. Trajanje programa je 9 mjeseci.

- profesionalni kuhar za *catering* i *buffet* – u sklopu ovog programa polaznici uče tehnike pripreme hrane, stilove i načine aranžiranja, te profesionalne standarde prezentacije i usluge hrane. Program Profesionalni kuhar za *catering* i *buffet* je namijenjen pojedincima koji žele proširiti svoja znanja i usmjeriti svoju profesionalnu karijeru prema svijetu kulinarstva. Program traje 2 mjeseca.
  - profesionalni slastičar i temelji kulinarske umjetnosti – program traje dva mjeseca.
- Uz navedene programe Institut nudi i tjedne tečajeve slastičarstva.

### 3.2.2. *Aspira, Split*

Program ovog stručnog studija daje kompetencije za rad u području gastronomije, hotelijerstva, ugostiteljstva i turizma te gospodarstva općenito na međunarodnoj razini. Programski sadržaj preddiplomskog stručnog studija Gastronomija temelji se na prve dvije bazne godine koje predstavljaju osnovu ekonomskog i turističkog promišljanja. Uz teoretsku nastavu, studenti se od prvog dana upoznaju s radom u kuhinji koji je sastavni dio studija. Na trećoj godini, u V. semestru, slijedi specijalizacija, odnosno stručni dio studija. Studenti imaju opciju da na svom usmjerenju (koje biraju u V. semestru) osim obveznih predmeta upišu još dva predmeta kao izborne predmete. Posljednji, VI. semestar, je obilježen stručnom praksom koja je preduvjet za izradu završnog rada.

Studenti će se u okviru studija upoznati sa tehnikama i poviješću kuhanja različitih svjetskih kuhinja, raditi na oblikovanju vrhunskih gastronomskih proizvoda, upoznati moderne kulinarske trendove i naučiti ih primijeniti. Kroz nastavu će upoznati ugledne *chefove* i sudjelovati na njihovim seminarima i radionicama, a naučena znanja primjenjivati će u moderno opremljenim kuhinjama, te kroz terensku nastavu stjecati iskustvo upoznavanja hrvatskih tradicionalnih gastro-enoloških proizvoda.

Studij traje 3 godine (6 semestara) i izvodi se kao redovni i izvanredni. Završetkom studija Međunarodni menadžment u hotelijerstvu i turizmu stječe se, prema odredbama Bolonjskog procesa, najmanje 180 ECTS bodova i stručni naziv: *stručni/a prvostupnik/prvostupnica (baccalaureus/baccalaurea) međunarodnog menadžmenta u hotelijerstvu i turizmu (bacc. oec.)*. U tablici 7. navedeni su programi, stečena titula, trajanje i stečeni ECTS bodovi na kraju studiranja na *Aspiri*.

Tablica 7. Program i trajanje studija na *Aspiri*

PROGRAM	TITULA	TRAJANJE	ECTS
MEĐUNARODNI MANAGEMENT U HOTELIJERSTVU I TURIZMU	PRVOSTUPNIK MEĐUNARODNOG MANAGEMENTA U HOTELIJERSTVU I TURIZMU	3 GODINE	180

## 4. Zaključak

U ovom članku navedene su samo neke od brojnih škola i fakulteta koje se nude u svijetu. Svi navedeni fakulteti izučavaju vrsne gastronome. Međutim, kao što sama definicija kaže: "gastronomija je umijeće spravljanja dobrog jela", tako i škole i fakulteti nude različite osnove

i usavršavanja. Tako postoje fakulteti koji su u sklopu umjetničkih akademija, jer gastronomija je umjetnost, fakulteti koji su u sklopu ekonomije i menadžmenta, s obzirom da je gastronomija usko vezana za turizam, i fakulteti koji su u sklopu ugostiteljstva, jer ipak sve je u spravljanju dobrog jela. Odabir škole tj. fakulteta ovisi o željama i ambicijama polaznika. Iako je Hrvatska zemlja razvijenog turizma i može se pohvaliti bogatom gastronomskom ponudom, tek je u samom začetku školovanja gastronomoma. No, uvijek je bitnija kvaliteta od kvantitete, pa ipak možemo reći da konkuriramo svjetskom tržištu.

## LITERATURA

1. A. B. Trubek (2001.), *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession*, University of Pennsylvania Press
2. J. R. Pitte (2002), *French Gastronomy The History and Geography of a Passion*, Columbia University Press
3. A. Žaper, pregledni članak, (2004.), *Kulinarstvo-dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi*, str. 227-238
4. D. Nižić, (2011.), *Savršeno umijeće kuhanja ili le Cordon Blue*, <http://gusto.ba/?p=3980>
5. <https://www.cordonbleu.edu/paris/bachelor-business-international-hospitality-management/en> (pristup: 9.4.2016.)
6. <http://www.unisg.it/en/> (pristup: 11.4.2016.)
7. <https://www.artinstitutes.edu/los-angeles/Programs/Culinary-Arts/339> (pristup: 11.4.2016.)
8. <https://www1.jwu.edu/> (pristup: 9.4.2016.)
9. <http://www.ici.edu.hk/html/en/> (pristup: 11.4.2016.)
10. <http://global.hattori.ac.jp/> (pristup: 11.4.2016.)
11. <http://www.kulinst.hr/> (pristup: 9.4.2016.)
12. <http://www.aspira.hr/> (pristup: 9.4.2016.)

### Summary

#### **DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC STUDY IN WORLD AND CROATIA**

*Even though gastronomy is considered one of the newest culinary, tourism, hospitality and management disciplines, its beginnings reach far into history. We can say that gastronomy has risen to its heights most during the last decades. Considering gastronomy is not only food enjoying, but also a skill, food science, even real art, we have searched what kind of interest is it, who is dealing with it, is it art, science or craft. What gastronomy professional needs to know and which are the schools for gastronomy in Croatia and world?*

**Key words:** gastronomy, hospitality, management, art, faculties.