

ŠVAJČIARSKÉ KNOW-HOW AKO OPORA PRI BUDOVANÍ SYSTÉMU MAJSTROVSKÝCH SKÚŠOK V CUKRÁRSKOM ODBORE



Štátny inštitút odborného vzdelávania zorganizoval začiatkom júna 2026 v Bratislave veľmi úspešný dvojdnový odborný workshop „Inšpirácie zo Švajčiarska – Majster cukrár“. Nosnou témou bol prenos skúseností z jedného z najprepracovanejších systémov odborného vzdelávania v Európe do slovenského prostredia.

• PROJEKT ŠVAJČIARSKO – SLOVENSKEJ SPOLUPRÁCE

Podujatie sa realizovalo v rámci projektu švajčiarsko-slovenskej spolupráce za účasti zástupcov ŠIOV, Ministerstva školstva, odborných škôl, profesijných a stavovských organizácií. Za Slovenský zväz kuchárov a cukrárov sa zúčastnili: **generálna tajomníčka Ing. Zuzana Dúžeková a Alena Kaufmanová zo Strednej odbornej školy obchodu a služieb Krupina, ako autorizovaná osoba v rámci tohto projektu, pre odbor cukrár za SZKC.**

Hlavným hosťom bol pán **Sébastien Knecht** z Richemont Centre de Compétence, ktorý spolu s **Veronique Le Roy** zo SFUVET (Swiss Federal University for Vocational Education and Training, švajčiarskeho partnera projektu).

Prvý deň workshopu držiteľ švajčiarskeho federálneho diplomu „majster cukrár“ spolu s pani Veronique Le Roy predstavili švajčiarsky model prípravy a overovania odborných zručností. Účastníci boli oboznámení s detailnými aspektami fungovania systému, ktorý je postavený na silnej spolupráci štátu, zamestnávateľov a profesijných združení, ako aj na jasne definovaných štandardoch kvality.

• WORKSHOP PRINIESOL MNOŽSTVO INŠPIRÁCIÍ

Osobitnú pozornosť vyvolal spôsob organizácie majstrovských skúšok. Tie sú vo Švajčiarsku komplexné, dôsledne pripravené a orientované na výkon – kombinujú teoretické vedomosti, praktické zručnosti aj schopnosť riešiť reálne odborné situácie. Veľký dôraz sa kladie na objektívnosť hodnotenia, transparentnosť procesov a na vysokú odbornosť skúšajúcich, ktorí musia



prejsť špeciálnym vzdelávaním a pravidelným overovaním svojich kompetencií.

Workshop priniesol množstvo konkrétnych a veľmi osočných odporúčaní a inšpirácií, ktoré sú priamo aplikovateľné v slovenských podmienkach – od nastavenia hodnotiacich kritérií, cez prípravu skúšajúcich, až po organizáciu skúšok či dôležitosť tzv. „skúšky na nečisto“, ako nástroja na overenie pripravenosti systému. Potvrdením záujmu účastníkov o poskytnuté informácie bola naozaj široká a vecná diskusia, v rámci ktorej na všetky otázky bola poskytnutá fundovaná odpoveď.

Hostiteľom druhého dňa workshopu bolo **Centrum odborného vzdelávania a prípravy, Harmincova ul. 1 – elokované pracovis-**

ko Strednej odbornej školy gastronómie a hotelových služieb so sídlom na Farského ulici v Bratislave. Prvá časť dňa bola venovaná detailom prípravy a organizácie priebehu majstrovskej skúšky, ako aj detailným podmienkam a kritériám hodnotiaceho procesu ako teoretickej, tak aj praktickej časti majstrovskej skúšky. Rozsiahla diskusia a množstvo otázok účastníkov potvrdili osožnosť tohto workshopu. V ďalšej časti workshopu **zástupca Centra odborného vzdelávania a prípravy pán PaedDr. Jozef Horák** predstavil účastníkom workshopu činnosť Centra ako aj jeho priestory, v súvislosti s možnosťou ich využitia pre potreby majstrovských skúšok. Švajčiarski experti ocenili pokročilosť príprav a zároveň zdôraznili význam precízneho dotiahnutia legislatívnych, organizačných aj metodických detailov. To potvrdzuje, že Slovensko je v procese prípravy majstrovskej skúšky na veľmi dobrej ceste.

• SPOLUPRÁCA NA VYSOKEJ ÚROVNI

Dvojdnové stretnutie jednoznačne ukázalo, že budovanie kvalitného systému overovania zručností je spoločným dielom viacerých partnerov. Práve spolupráca medzi projektom švajčiarsko-slovenskej spolupráce ŠIOV, Ministerstvom školstva a stavovskými a profesijnými organizáciami vytvára pevný základ pre úspešné zavedenie majstrovskej skúšky v praxi na Slovensku.

Získané švajčiarske know-how nielen inšpirovalo, ale zároveň utvrdilo všetkých zúčastnených v tom, že nastavený smer je správny. **Vďaka spoločnému úsiliu a systematickej práci tak vznikajú podmienky pre úspešné pilotovanie overenia zručností pre Majstrov cukrárov a Majsterky cukrárky – systému, ktorý má potenciál zvýšiť prestíž remesla a kvalitu odborného vzdelávania na Slovensku.**

Záverom chceme poďakovať nielen švajčiarskym expertom, páňovi **Sébastienovi Knechtovi** a pani **Veronique Le Roy**, ktorí boli naozaj veľmi ústretoví a ochotní, ale aj koordinátorky Segmentu 2, Programu švajčiarsko-slovenskej spolupráce na ŠIOV pani **Ing. Anne Špačekovej**, ktorá naozaj **bravúrne a k vysokej spokojnosti** účastníkov tento workshop zorganizovala.

