

**Z Á P A D O Č E S K Á   U N I V E R Z I T A   V   P L Z N I**  
**F a k u l t a   f i l o z o f i c k á**  
**K a t e d r a   r o m á n s k ý c h   j a z y k ů**

**PROTOKOL O HODNOCENÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**  
**(Posudek vedoucího)**

Práci předložil(a) student(ka): **Jana Staníková**  
Název práce: **Le nouveau soufflé en cuisine française**

---

Hodnotil (u externích oponentů uveďte též adresu a funkci ve firmě):

1. CÍL PRÁCE (uveďte, do jaké míry byl naplněn): Cílem bakalářské práce s názvem *Le nouveau soufflé en cuisine française* bylo zjistit, jaké jsou nové trendy ve francouzské kuchyni, které tradiční receptury získaly nový nádech a které zcela nové inspirace se vyskytují v kulinářských salonech Francie. Zvláštní důraz ve výzkumné části přitom byl v práci kladen na provensálskou kuchyni. Cíl práce byl splněn.

2. OBSAHOVÉ ZPRACOVÁNÍ (náročnost, tvůrčí přístup, proporcionalita teoretické a vlastní práce, vhodnost příloh apod.): Autorka si zvolila téma, které sice na první pohled příliš neodpovídá vědeckým ambicím hodným vysoké školy humanitního zaměření, přesto se s ním po několika obměnách původní koncepce práce vypořádala velmi slušně a kreativním způsobem. Teoretická část spíše shrnuje poznatky z odborné literatury o francouzské kuchyni. Praktická část tvoří těžiště práce: čtenáře zaujme analýza vybraných jídelních lístků z pařížských a provensálských restaurací (analýza je cílena na ty restaurace, které zařazujeme jak do luxusních, prvotřídních kategorií, tak na ty, které nabízejí poměrně levnou možnost ochutnat francouzské speciality). Autorka si vhodně zvolila masitá jídla, rybí speciality a dále kuchyni vegetariánskou a zkoumala, jak často se dané pokrmy v dané kategorii restaurace vyskytují a s jakými přílohami. Tabulky jsou vhodně doplňovány glosami ve francouzštině s českými ekvivalenty. Přílohy práce mile překvapí svou obrazností a pestrostí: autorka navštívila na začátku svého kulinářského bádání francouzský trh v Praze na Kampě (v červenci 2021), kde nejen že zdokumentovala bohatost nabídky francouzské kuchyně, ale navázala i kontakt s majitelem francouzského bistra v Praze („*bistro à Table!*“), s nímž v závěru svého putování kulinářským světem učinila zajímavý rozhovor (tento je rovněž obsažen v příloze práce).

3. FORMÁLNÍ ÚPRAVA (jazykový projev, správnost citace a odkazů na literaturu, grafická úprava, přehlednost členění kapitol, kvalita tabulek, grafů a příloh apod.): Bakalářská práce *Le nouveau soufflé en cuisine française* je přehledně členěna, kapitoly na sebe logicky navazují, přílohy jsou vhodně zvoleny, tabulky obsahují sice velké množství informací, ale čtenáře přesto nijak neunaví. Práce je psána slušnou francouzštinou. Na odbornou i populární literaturu o francouzské kuchyni je pravidelně a korektně odkazováno, internetové zdroje jsou aktuální. Vysoce hodnotíme, že autorka dokázala včlenit do bakalářské práce i výsledky svého dosavadního bádání v oblasti kulinářské a výživové (zdroje jsou uvedeny i v seznamu literatury).

Autorka práce bohužel opomněla vhodně upravit české resumé, ve kterém se vyskytují stylistické neobratnosti.

4. STRUČNÝ KOMENTÁŘ HODNOTITELE (celkový dojem z diplomové práce, silné a slabé stránky, originalita myšlenek apod.):

Celkový dojem z diplomové práce je velmi kladný a autorka by případně mohla uvažovat i o pracovním nasazení v uvádění francouzských produktů a francouzské kuchyně na český trh. Za tímto účelem by pak mohla být publikována i nová knížka o aktuálních trendech ve francouzské kuchyni.

5. OTÁZKY A PŘIPOMÍNKY DOPORUČENÉ K BLIŽŠÍMU VYSVĚTLENÍ PŘI OBHAJOBĚ (jedna až tři):

- Které z rybích pokrmů si dle Vašich bádání zachovaly čestné místo na jídelních lístcích francouzských restaurací? Změnila se nějak jejich pozice oproti původnímu postavení v dobách minulých? Změnily se nějak i přílohy, se kterými se tyto rybí speciality podávají?

- Prosím popište vliv italské kuchyně na současnou francouzskou gastronomii. Jsou obě kuchyně v pozici konkurence vůči sobě navzájem?

- Souhlasíte v názorem pana J. - Ch. Bergera ohledně provensálské kuchyně? Které závěry z Vaší práce korespondují s jeho názory a které nikoli?

(Opíráme tuto otázku o Váš rozhovor s majitelem francouzského *bistra à Table!*).

6. NAVRHOVANÁ ZNÁMKA

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověl):

výborně

Datum: 20.5.2022

Podpis:

---

Pozn.: Při nedostatku místa použijte zadní stranu nebo přiložený list