

# Będą rywalizować kucharze

Data publikacji: 13.04.2013 17:50

Uczniowie ośmiu szkół zawodowych z całego województwa rywalizować będą w przyszłym tygodniu podczas III edycji konkursu kulinarnego 'Gotuj z pasją'. Gospodarzem konkursu jest Zespół Szkół Gastronomiczno- Hotelarskich im W. Reymonta w Wiśle.

□  
Młodzi kucharze z m.in. Cieszyna, Jastrzebia Zdroju, Bielska Białej czy Dąbrowy Górniczej w najbliższy czwartek rywalizować będą między sobą o tytuł najlepszego kucharza. Głównym celem konkursu jest rozbudzenie w uczniach aktywności zawodowej, kreatywności, pomysłowości oraz własnej inicjatywy przy wykonywaniu zaplanowanej potrawy wraz z aranżacją talerza.

Ma być to również promocja nauki zawodu kucharz w zasadniczych szkołach zawodowych wśród uczniów zmagających się z wyborem życiowej pasji.

**Ten konkurs organizujemy po raz trzeci. Jego uczestnikami są uczniowie szkół zawodowych. Specjalnie ten konkurs został skierowany w ich stronę, ponieważ zazwyczaj tego typu rywalizacja odbywa się na poziomie szkół średnich.** – zauważa Iwona Gomola nauczyciel przedmiotów zawodowych w wiślańskiej szkole.

Jak dodaje Gomola, tego typu konkursy są też wskazówką dla gestorów i właścicieli restauracji, kogo wybrać na potencjalnego pracownika. Już w szkole, restauratorzy mogą wybierać przyszłych kucharzy do swoich lokali.

## [POSŁUCHAJ](#)

Konkurs będzie przypominał egzamin zawodowy. Młodzi kucharze będą w pierwszej kolejności wylosują potrawę, którą będą musieli wykonać. Później będą musieli napisać plan działania, czyli jak krok po kroku danie przyrządzić. Następnie mają 2,5 godziny na przygotowanie dania zasadniczego i dwie zakąski zimnej i gorącej. W tym przypadku uczestnicy mają pełną dowolność w wyborze produktów. Kryterium jest jednak, aby było to coś związanego z regionem. Prace kucharzy oceniać będzie kilkusobowe jury.

## [POSŁUCHAJ](#)

W trakcie trwania konkursu organizator zaplanował wiele atrakcji. Odbędą się m.in. pokazy kulinarne przeprowadzone przez profesjonalnych szefów kuchni. **Pan Rafał First - szef kuchni w Hotelu Wodnik w Bełchatowie zaprezentuje kuchnię Tyrolu i Bawarii, natomiast doradcy kulinarni firmy Iglotex Marcin Świder i Andrzej Wiesławski przedstawią kulinarne nowości na bazie produktów oferowanych przez swoją firmę** – dodaje Gomola.

**Jan Bacza**