

# Małopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych

Data publikacji: 6.03.2008 0:00

□

Pod koniec lutego 2008 odbył się w Krakowie IX Małopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych. Organizatorem konkursu był Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie we współpracy ze Stowarzyszeniem Polskich Kucharzy i Cukierników Regionu Małopolska, Stowarzyszeniem Polskich Barmanów Okręg Południowy oraz Krakowską Kongregacją Kupiecką. Natomiast patronat medialny sprawowała TVP3 Kraków, redakcja „Przeglądu Gastronomicznego”, „Głosu Tygodnia Nowohuckiego” i portalu internetowego GASTRONA.PL. Hasłem tegorocznej edycji konkursu było „Wbrew regułom i kanonom”. Celem nadrzędnym organizowanego konkursu, było propagowanie różnorodności potraw i napojów, dokonywanie samooceny własnych umiejętności zawodowych, integracja szkół o tym samym profilu kształcenia, rozwijanie zainteresowań gastronomicznych uczniów, rozbudzanie pomysłowości i inicjatywy oraz wyrabianie poczucia piękna, estetyki.

W Konkursie startowali uczniowie z 28 Szkół, zarówno Polskich jak zagranicznych z Niemiec, Francji oraz Słowacji.

Konkurs odbył się w trzech kategoriach: barman, kelner oraz kucharz. W kategorii barman Szkołę reprezentował Piotr Kos z klasy 3THc, zaś w kategorii kelner Magdalena Kluska i Magdalena Przepióra z 3THb, a w kategorii kucharz Dawid Saczuk z 2TG.

Zadaniem konkursu barmana, było wykonanie 2 drinków; short i soft drinka. Do oceny brano pod uwagę technikę sporządzania drinków, ocenę organoleptyczną oraz wykonanie w wyznaczonym czasie. Piotr zdobył III miejsce w kategorii Soft Drink, drinkiem o nazwie „Pink Baby”; natomiast w drugiej kategorii jego drink o nazwie „Dżemik” zdobył IV lokatę.

Zadaniem w kategorii kucharz, było przygotowanie w czasie 300 min. dwóch potraw podawanych na zimno: słonej i słodkiej. Oceniano potrawy organoleptycznie oraz technikę ich wykonania. I miejsce zajął uczeń ze Szkoły w Niemczech, następny w kolejności był uczeń reprezentujący Szkołę Gospodarza Konkursu, trzecie miejsce zajął uczeń reprezentujący Szkołę w Jaworznie. Dawid mimo wysokich not za technikę wykonania, nie zajął miejsca w pierwszej trójce.

Zadaniem konkursu kelnerskiego, było zaaranżowanie stołu zgodnie z hasłem przewodnim konkursu oraz obsługa kelnerska gościa do wybranego menu. W konkursie brało udział dwanaście dwuosobowych drużyn. Czas wykonania tego zadania to 120 min. Uczestników oceniało siedmioosobowe jury. Każdy z dwunastu stołów, był oryginalny i zaskakiwał aranżacją. I miejsce zdobyła Szkoła z Iwonicza Zdroju, II Szkoła Gospodarzy, III miejsce uczniowie z Cieszyna. Nasze reprezentantki zostały wyróżnione za obsługę gościa. Dzięki temu konkursowi dziewczęta zdobyły nowe doświadczenie i umiejętności.

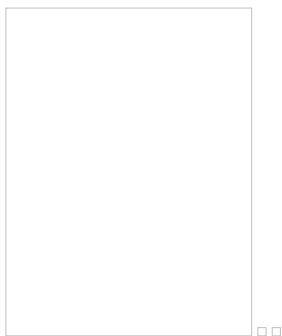
Wszyscy uczniowie wykazali się bardzo dużymi umiejętnościami zawodowymi i kreatywnością w wykonaniu zadań konkursowych. Cele założone przez Organizatorów konkursu zostały zrealizowane. Pomocą w integracji szkół była wycieczka pod hasłem „ostatnie półwiecze Nowej Huty” zorganizowana w pierwszym dniu konkursu dla wszystkich uczniów i ich opiekunów oraz wspólny nocleg w internacie ZSG nr 1.

Dodatkowo w ramach konkursu była prezentacja i degustacja potraw z łososia norweskiego przygotowana przez absolwenta Szkoły Gastronomicznej nr 1 w Krakowie, Roberta Sowę. Młodzież mogła także degustować potrawy konkursowe oraz porozmawiać z wybitnymi osobistościami z Gastronomii między innymi z Kurtem Schellerem oraz

Teofilos Vafidis.

*Dorota Wawrzyczek – nauczyciel ZSGH,  
Magdalena Kluska, Magdalena Przepióra – uczestniczki konkursu*

---



□□

□□□

□□□

□□□