

# Patelniok: nagrody i bal

Data publikacji: 10.03.2011 6:00

**Kolejne sukcesy odnotowali uczniowie Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Wiśle. Do ścisłego finału ogólnopolskiego konkursu z rachunkowość dostał się Krzysztof Jochacy, a kelnerki Agnieszka Tomecka i Paulina Wagner zdobyły pierwsze miejsce w Małopolskim Konkursie Gastronomicznym.**

Krzysztof Jochacy, uczeń klasy IV technikum Hotelarskiego dostał się do ścisłego finału IX edycji Ogólnopolskiego Konkursu z Zakresu Rachunkowości organizowanego przez Wydział Zarządzania Politechniki Rzeszowskiej oraz Zespół Szkół nr 2 im. T. Rejtana w Rzeszowie.

**- Warto wspomnieć, że w I etapie konkursu wzięło udział ponad 9 tys. uczniów z 300 szkół z całej Polski, a do finału zakwalifikowało się tylko 51 uczniów-** informuje Agata Gołąb, nauczyciel przedmiotów ekonomicznych w wiślańskim ZSGH.

Finał konkursu został przeprowadzony 3-4 marca 2011 r. na Politechnice Rzeszowskiej. Formuła IX edycji konkursu przewidywała 2-częściowy finał: I część - 60 minutowy test z zakresu treści programowych konkursu (test wyboru z ujemnymi punktami), II część - projekt i jego realizacja na programach finansowo-księgowych InsERTU - 180 minut. Część II była przewidziana dla najlepszych uczestników I części finału.

**- Nasz uczeń bardzo dobrze rozwiązał test, osiągając jeden z najlepszych wyników i zakwalifikował się do ścisłego finału konkursu, w którym godnie reprezentował szkołę, rywalizując z uczniami szkół o profilu ekonomicznym** - cieszy się z sukcesu ucznia Agata Gołąb i dodaje: **- Ogłoszenie wyników oraz rozdanie nagród odbyło się 4 marca 2011 r. Krzysztof znalazł się w gronie 15 najlepszych uczestników konkursu. Dla podkreślenia jego sukcesu należy dodać, iż jako jedyny wśród grona finalistów był uczniem nie kształcącym się w zawodzie technik ekonomista.**

To nie jedyny sukces uczniów ZSGH z Wisły. Agnieszka Tomecka i Paulina Wagner z klasy IV THB zdobyły pierwsze miejsce podczas odbywającego się w dniach 4 – 5 marca 2011 r. w Zespole Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie XII Małopolskiego Konkursu Szkół Gastronomicznych. Tematem przewodnim tegorocznej edycji były SPECJALNOŚCI REGIONALNE.

**- W konkursie kelnerskim zawodnicy nakrywali stół na 6 osób według zaproponowanego menu oraz dekorowali zgodnie z tematem. Drużyna musiała również uzasadnić wybór potraw i napojów oraz sposób ich podania** - Luiza Kezwoń, nauczyciel przedmiotów gastronomicznych, opisuje przebieg konkursu: **Kelnerki z ZSGH przygotowały aranżację stołu „W HOŁDZIE ADAMOWI – MISTRZOWI Z WISŁY”, potwierdzając, że Adam Małysz jest najwspanialszą i najbardziej znaną twarzą Wisły. Na stole można było zobaczyć elementy stroju skoczek a także jego puchary. W menu znalazły się: pajda chleb ze smalcem ziołowym, królik duszony w śmietanie naszpikowany wędzoną słoniną, polywka wiślańska, comber z sarny pieczony w sosie z zielonego pieprzu nabita na beskidzką drzazgę, pieczoki, sałot z oliwą oraz ciacho mistrza.**

Swoim pomysłem nakrycia stołu oraz wzorową obsługą gościa zdobyły uznanie jurorów i zajęły I miejsce w XII edycji konkursu.

Uczniowie Patelnioka zorganizowali również koncert charytatywny na zakończenie karnawału. Bal został zorganizowany już trzeci raz, a tematem przewodnim były przebrania w stylu Hollywood, dlatego też sala gimnastyczna na cztery godziny zamieniła się w Galę Oscarów.

Celem balu była zbiórka pieniędzy, które zostaną przekazane do Wioski Dziecięcej „Sindbad” w Ustroniu. Dzięki sprzedaży biletów i napojów, loterii fantowej oraz licytacji, Samorząd zbierał ponad tysiąc złotych. Prócz szczytnych celów bal był dla uczniów również zabawą:

- *Po korytarzu przechadzały się najrozmaitsze postacie filmowe: kowboje i kowbojki, włoska mafia, żołnierze, Power Rangers, Lara Croft, Kleopatra, Charlie Chaplin, Marylin Monroe i wiele, wiele innych. Dobrą zabawę gwarantowali profesjonalni Dj'eje, m.in. Euzebiusz Wiśniewski oraz Adam Burczak* - opisuje zabawę Danuta Wantulok, opiekunka Samorządu Szkolnego.