

Powalczą o miano najlepszego kucharza

Data publikacji: 28.11.2011 10:20

Już po raz trzeci Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie we współpracy ze Stowarzyszeniem dla Rozwoju Przedsiębiorczości, Edukacji i Kultury Młodzieży "EkoGa" oraz Beskidzkim Klubem Kulinarnym organizuje Beskidzki Konkurs Młodych Kucharzy. Tym razem tematem przewodnim spotkania będą ryby i owoce morza.

Do tej pory w ZSEG odbyły się już dwie edycje Beskidzkiego Konkursu. 29 listopada (wtorek) kolejna odsłona rywalizacji o miano najlepszego kucharza.

- *Pierwszy Beskidzki Konkurs miał miejsce 18 listopada 2009 roku, kolejny 17 listopada 2010* – informuje Dorota Urbańczyk współorganizator konkursu - *Zmagania młodych kucharzy organizowane są przez nauczycieli pionu gastronomicznego Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie, członków Stowarzyszenia Dla Rozwoju Przedsiębiorczości, Edukacji i Kultury Młodzieży „EkoGa”, oraz Beskidzki Klub Kulinarny. Minione lata pokazały, że impreza ta cieszy się dużym powodzeniem i zainteresowaniem powiatowych szkół gastronomicznych oraz szkół z województwa śląskiego i Republiki Czeskiej. Wielu nauczycieli goszczących na konkursie gratulowało nam pomysłu oraz dobrej i sprawnej organizacji. Tak, więc można powiedzieć, że cieszyński konkurs wpisał się już na stałe w kalendarz imprez branżowych w kraju.*

III Beskidzki Konkurs Młodych Kucharzy jest skierowany do uczniów gastronomicznych szkół ponadgimnazjalnych i policealnych. Każda szkoła może zgłosić maksymalnie jednego ucznia. Zadaniem uczestników konkursu będzie sporządzenie 4 porcji potraw na bazie ryb i/lub owoców morza oraz warzyw.

- *W ramach propagowania i pogłębiania aktualnych trendów żywieniowych oraz promowania zdrowego odżywiania, w trakcie konkursu zawodnicy będą przygotowywać potrawy na bazie ryb i warzyw* – podkreśla Dorota Urbańczyk - *Każdy uczestnik prezentuje własną recepturę. Potrawy będą oceniane przez komisję techniczną i degustacyjną. Sędziowie techniczni to profesjonalni kucharze, członkowie Beskidzkiego Klubu Kulinarnego.*

Ocenie technicznej poddane zostaną między innymi: przygotowanie stanowiska i higiena pracy, wykorzystanie produktów, prawidłowość wykonania potraw oraz limit czasu. W skład jury degustacyjnego wchodzi reprezentanci Beskidzkiego Klubu Kulinarnego i osoby spośród zaproszonych gości. - *Taka forma zapewnia obiektywność oceny* – wyjaśnia współorganizatorka konkursu - *Oceniane są trzy kryteria: smak, dobór składników oraz wygląd i aranżacja potrawy. Oczywiście uczestnicy startują w stroju kucharskim.*

Beskidzki Konkurs Młodych Kucharzy to nie jedyna inicjatywa ZSEG w Cieszynie. - *W naszej szkole odbywały się już i nadal odbywają dwa inne konkursy cykliczne - Beskidzki Konkurs Młodych Barmanów oraz Beskidzki Konkurs Młodych Kelnerów. Stąd wziął się też pomysł zorganizowania konkursu międzyszkolnego kucharskiego, który jak widać zyskuje coraz większą popularność* – dodaje Dorota Urbańczyk.