Sukces młodego barmana

Data publikacji: 12.03.2013 10:40

Uczeń z naszego regionu, Marek Wigłasz z klasy 4gk Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronimicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej w Cieszynie odniósł wielki sukces na niedawnym XIV Małopolskim Konkursie Szkół Gastronomicznych, który odbył się początkiem marca w Zespole Szkół Gastronomicznych nr 1 im. mjr. Henryka Sucharskiego w Krakowie.

Tegoroczny turniej odbywał się pod hasłem „Gotuj z pasją i fantazją". Nasz reprezentant startował w konkursie barmanów. - Głównym zadaniem uczestników było przygotowanie napojów mieszanych w kategorii Short Drink oraz Mocktail – drink bezalkoholowy. Całość zmagań była oceniana wg reguł **International Bartenders Association**. Nad przestrzeganiem tych zasad czuwali doświadczeni barmani będący członkami Stowarzyszenia Polskich Barmanów. Oprócz wspaniałych barmańskich popisów, można było również podejrzeć pracę młodych kucharzy oraz kelnerów i zaczerpnąć z ich bogatej fantazji w zakresie tworzenia dań, czy nakrywania stołów okolicznościowych – relacjonuje Sylwester Ochman, nauczyciel do spraw nauki zawodu w ZSEG.

Marek Wigłasz do „Gastronoma" nie trafił przypadkowo. Nic więc dziwnego, że stara się rozwijać swe zainteresowania. - ***Wybór tej szkoły był w pełni przemyślany. Od zawsze podobała mi się praca kelnera, barmana. A jeszcze bardziej w tym przekonaniu utwierdził mnie mój kuzyn Sławek Andronik, absolwent naszej szkoły, który również startował w konkursach barmańskich*** – mówi laureat konkursu przyznając, że idea organizowania tego typu turniejów bardzo mu się podoba. - ***Myślę, że takie konkursy pozwalają nam, młodym barmanom nauczenia się wielu przydatnych rzeczy za barem. Pojawia się również element rywalizacji, który w życiu zawodowym jest czymś normalnym. Dla mnie najbardziej jednak liczy się dobra zabawa oraz ludzie, z którymi się tam spotykam. Organizowanie takich konkursów jest jak najbardziej potrzebne, ponieważ jest to sprawdzenia samego siebie, swojej wiedzy, praktyki. Nie ukrywam, że jest to również okazja do oderwanie się od codzienności, do dobrej zabawy*** – mówi, dodając, że w tym roku poziom konkursu był bardzo wysoki i nie łatwo było wygrać. - ***Przygotowania do takich konkursów to nie jest jedna regułka i zawsze to samo, bo każdy konkurs wymaga od nas czegoś innego. Najpierw musimy skomponować taki cocktail, żeby był smaczny, w którym harmonia smaków będzie idealna. Drinki, w których wyraźnie dominuje jakiś smak nie są dobre. Kolejną ważną cechą dobrego napoju mieszanego jest zapach. Musi on być wyraźny, przyjemny a najlepiej taki, który wszyscy będą długo pozytywnie wspominać. Na koniec zostaje nam wymyślenie oryginalnej dekoracji, która zaskoczy i spodoba się sędziom degustacyjnym. Przed każdym konkursem trzeba poświęcić dużo czasu na przygotowania. Gdy już skomponowaliśmy drinka przychodzi czas na ćwiczenie techniki pracy i dekoracji. I naprawdę nie wystarczy jeden czy dwa dni. Dekoracje udało mi się zrobić bardzo dokładnie i starannie, a na samej scenie zaliczyłem drobną wpadkę z suchym lodem, który nie zaczął mi się dymić tak, jak chciałem. Na samym końcu sitko barmańskie zapchało mi się tartym imbirem, który był składnikiem mojego drinka, ale pomimo tego jestem zadowolony z siebie*** – mówi zdolny uczeń cieszyńskiej szkoły

(indi)