

# Sukces ZSGH w Wiśle

Data publikacji: 11.03.2010 14:10

□

Sukcesem zakończył się w dniach 5 – 6 marca 2010 r. udział uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Wiśle w IX Małopolskim Konkursie Szkół Gastronomicznych. Organizatorem konkursu był Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie we współpracy ze Stowarzyszeniem Małopolskich Kucharzy i Cukierników, Stowarzyszeniem Polskich Barmanów Okręg Południowy oraz Krakowską Kongregacją Kupiecką. Natomiast patronat medialny sprawowała m.in.TVP3 Kraków, redakcja „Przeglądu Gastronomicznego”, „Głosu Tygodnia Nowohuckiego” i portalu internetowego GASTRONA.PL. Hasłem tegorocznej edycji konkursu były „Polskie inspiracje kulinarne”. Celem konkursu jest propagowanie różnorodności potraw i napojów oraz tradycji kulinarnych, dokonywanie oceny własnych umiejętności zawodowych, integracja szkół o tym samym profilu kształcenia, rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów, rozbudzanie pomysłowości i inicjatywy, wyrabianie poczucia estetyki i piękna.

W tegorocznym konkursie startowali uczniowie z 30 szkół z całej Polski oraz ze Słowacji

Konkurs odbył się w trzech kategoriach: barman, kelner oraz kucharz. Szkołę reprezentowali: Miłosz Kempka z kl. 3 TG w kategorii kucharz, Andrzej Kos z kl. 3 THc jako barman oraz Agnieszka Tomecka i Paulina Wagner z kl. 3 THb w kategorii kelner.

W ogólnej rywalizacji brało udział 35 kucharzy, 19 barmanów oraz 12 dwuosobowych drużyn kelnerów. Poziom umiejętności wszystkich uczestników był bardzo wysoki, a dla komisji wyłonienie grona najlepszych było ogromnie trudne. Każde jury było bardzo surowe w swoich ocenach.

Zadaniem barmanów było wykonanie 2 drinków: short drinka i coffe drinka. Były one oceniane przez dwie komisje: techniczną i degustacyjną, ważne było również zmieszczenie się w określonym czasie. Duży sukces odniósł Andrzej Kos zajmując II miejsce za short drinka „Orange Sun”.

Zadaniem konkursu kelnerskiego było nakrycie stołu na 6 osób według zaproponowanego menu, dekoracja zgodna z tematem oraz wcześniejsze przygotowanie okolicznościowej karty menu. Wśród wielu interesujących nakryć na wyróżnienie jury zasłużył stół przygotowany przez uczennice ZSGH: Agnieszkę Tomecką i Paulinę Wagner.

Zadaniem w kategorii kucharz, było przygotowanie w czasie 240 min. dwóch potraw podawanych na zimno: słonej i słodkiej. Oceniano potrawy organoleptycznie oraz technikę ich wykonania. Miłosz przygotował potrawy: „Wariacje staropolskie w jabłkowej galarecie” oraz „Chłopkę w welonie”. Niestety, chociaż potrawy Miłosza nie tylko świetnie wyglądały, ale i smakowały, nie udało się mu zdobyć miejsca w pierwszej trójce, gdyż konkurencja była w tej kategorii bardzo silna.