

Wiadomości

05.02.2019 12:52

Treść

II edycja Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w zawodzie: Kucharz.

W dniu 31.01.2019r. w naszej szkole, jako jednostce posiadającej rekomendację Komitetu Głównego Turnieju z siedzibą w Zabrze, odbył się Etap Okręgowy II edycji Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w zawodzie: Kucharz.

Turniej jest trójstopniowy, organizowany na podstawie stosownych Rozporządzeń Ministerstwa Edukacji Narodowej, co zgodnie wynika z podstawy prawnej zawartej w Regulaminie.

Honorowym gościem, czuwającym całościowo nad przebiegiem Turnieju, zgodnie z procedurą, była pani Jadwiga Gwóźdź – przedstawiciel Delegatury Kuratorium Oświaty w Krakowie – delegatura w Nowym Sączu.

W SKŁAD KOMISJI KONKURSOWEJ WESZŁY NASTĘPUJĄCE OSOBY:

Przewodniczący: mgr. inż. Krzysztof Bobak – wicedyrektor ZSZ Gorlice, gospodarz uroczystości.

Z- ca: mgr inż. Anita Herman – kierownik Szkolenia Praktycznego ZSZ Gorlice

W skład Komisji oceniającej część praktyczną weszli:

- Pan Marcin Polus - prezes Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników
- Pan Woźnica Kamil - członek Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników
- Pan Grabowski Łukasz - członek Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników

SZKOŁAMI ZAKWALIFIKOWANYMI DO ETAPU OKRĘGOWEGO TURNIEJU BYŁY:

- Zespół Szkół Zawodowych im. św. Jadwigi Królowej w Bieczu, opiekun: ANNA JASIŃSKA, uczennica: ANNA RUTANA
- Zespół Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Iwoniczu - Zdrój, opiekun: ANNA NYCZ, uczennica: NATALIA POREŃBSKA
- Zespół Szkół przy Ośrodku Szkolenia i Wychowania OHP w Iwoniczu, opiekun: MAŁGORZATA WAWRO, uczennica: KLAUDIA KUŹMA
- Zespół Szkół Zawodowych w Grybowie, opiekun: JOLANTA LICHON - SŁOTWIŃSKA, uczeń: PATRYK ANTOSIEWICZ
- Zespół Szkół Zawodowych im. K. Pułaskiego w Gorlicach, opiekun: BOGUMIŁA SAWICKA, uczennica: NATALIA JUSZYŃSKA

KOORDYNATOREM etapu okręgowego Turnieju w ZSZ Gorlice była pani Lucyna Prorok.

Turniej rozpoczął się o godz.9.00 pisemnym testem teoretycznych wiadomości z zakresu technologii gastronomicznej, który był przysłany od Komitetu Głównego i otwierany oficjalnie na sali w obecności Komisji oraz wszystkich zakwalifikowanych uczestników Turnieju). Maksymalny czas na tę część Turnieju wynosi 60 minut.

Ok. godz. 10.00 nastąpiło rozpoczęcie części praktycznej Turnieju, w której należało wykonać

dwie porcje potrawy, mając na uwadze temat wiodący: Wariacje z

wieprzowiny,

a następnie podać je na stole degustacyjnym Jury wraz ze stosowną wizytówką.

Karta oceny zawiera trzy kryteria główne, którymi były:

- organizacja i higiena pracy
- wykonywanie potraw
- ekspedycja potraw

Ok. godz. 13.30 nastąpiło podsumowanie Turnieju i wyłonienie zwycięzców do etapu Ogólnopolskiego, a następnie uroczyste ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród.

ZWYCIĘZCAMI PIERWSZEJ EDYCJI ETAPU OKRĘGOWEGO, organizowanego przez ZSZ Gorlice są:

1 miejsce: POREŃBSKA NATALIA – Zespół Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Iwoniczu – Zdrój

2 miejsce: PATRYK ANTOSIEWICZ – Zespół Szkół Zawodowych w Grybowie

3 miejsce: KUŹMA KLAUDIA – Zespół Szkół przy Ośrodku Szkolenia i Wychowania OHP w Iwoniczu

Uczniowie, którzy uzyskali lub przekroczyli próg 80% PUNKTÓW z części teoretycznej i praktycznej w sumie, zyskali prawo uczestnictwa w Etapie Ogólnopolskim Turnieju

na Najlepszego Ucznia

w zawodzie: Kucharz, który odbędzie się 11 -13. 04. 2019r. w Zabrze. Są nimi:

1. PORĘBSKA NATALIA - 82%
2. ANTOSIEWICZ PATRYK - 80% punktów

Reprezentantka ZSZ Gorlice - uczennica Natalia Juszyńska, w ogólnej klasyfikacji zajęła 4 miejsce, zaś w części praktycznej miejsce 2.

SPONSORAMI NAGRÓD dla uczestników byli m.in.

- Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy i Cukierników - statuetki.
- Lokalna Grupa Działania „ Beskid Gorlicki” - nagrody książkowe.
- Firma Prymat - zestaw przypraw.
- Firma Roleski
- Firma Pharma Food spółka z o. o - zestaw kosmetyków

OPRAWA MEDIALNA została zapewniona przez:

- Gazetę Gorlicką
- Portal Halo Gorlice

Serdecznie gratulujemy i
zapraszamy na kolejną edycję.















Przewiń do początku