

Wiadomości

23.01.2020 8:59

Treść

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

W dniu 15.01.2020r. w naszej szkole, jako jednostce posiadającej rekomendację Komitetu Głównego Turnieju z siedzibą w Zabrze, odbył się Etap Okręgowy III 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. Waldemar Gniady – dyrektor ZSZ Gorlice, gospodarz uroczystości.

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

Koordynatorem etapu okręgowego Turnieju w ZSZ Gorlice była pani

Lucyna Prorok.

W skład Komisji oceniającej część praktyczną weszli przedstawiciele Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników: p. M. Socha, p. Ł. Grabowski, J. Antoniszak, p. A. Ujma, p. D. Burda oraz p. A. Cetnarowicz z restauracji Gęsia Skórka w Gorlicach.

SZKOŁAMI ZAKWALIFIKOWANYMI DO ETAPU OKRĘGOWEGO TURNIEJU BYŁY:

- Zespół Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Iwoniczu - Zdrój, opiekun: MARTA SZELC, WIOLETTA ASZKLAR uczeń: DOMINIK KLUK
- Zespół Szkół Zawodowych w Grybowie, opiekun: JOLANTA LICHÓŃ - SŁOTWIŃSKA, uczeń: KACPER KUBAS
- Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nowym Targu, opiekun: ROBERT STANEK, uczniowie: MATEUSZ FURCZOŃ i OSKAR WAKSMUNDZKI
- Zespół Szkół Zawodowych im. K. Pułaskiego w Gorlicach, opiekun: BEATA ZĄBEK, BOGUMIŁA SAWICKA, EWA MYSZKOWSKA uczennice: KUCHTA KLAUDIA, WARZECHA IWONA

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: Mięso z królika w roli głównej, a następnie podać je na stole degustacyjnym wraz ze stosowną

wizytówką.

Karta oceny Jury zawiera trzy kryteria główne, którymi były:

- organizacja i higiena pracy
- wykonywanie potraw
- ekspedycja potraw

Ok. godz. 14.00 nastąpiło podsumowanie Turnieju i wyłonienie zwycięzców oraz kandydatów do etapu Ogólnopolskiego, a następnie uroczyste ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród.

W końcowej klasyfikacji laureatami zostali:

- DOMINIK KLUK z Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Iwoniczu - Zdrój
- KACPER KUBAS z Zespołu Szkół Zawodowych w Grybowie
- MATEUSZ FURCZOŃ z Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nowym Targu

Finaliści etapu okręgowego III edycji Turnieju na Najlepszego ucznia w zawodzie Kucharz to:

- KLAUDIA KUCHTA z Zespołu Szkół Zawodowych im. K. Pułaskiego w Gorlicach
- WARZECHA IWONA z Zespołu Szkół Zawodowych im. K. Pułaskiego w Gorlicach
- OSKAR WAKSMUNDZKI z Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nowym Targu

Uczniem, który uzyskał próg ponad 80% PUNKTÓW z części teoretycznej

i praktycznej

został Dominik Kluk z Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Iwoniczu - Zdrój, a tym samym został kandydatem do zakwalifikowania przez Komitet Główny Turnieju do uczestnictwa w etapie Ogólnopolskim, który odbędzie się 11 -13. 04. 2019r. w Zabrze.

SPONSORAMI NAGRÓD dla uczestników III edycji Turnieju byli m.in.

- Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy i Cukierników - puchary.
- Firma Prymat.
- Firma Roleski
- AGD Konopka
- Elektroprzęt Przybylscy
- Księgarnia Bajka

OPRAWA MEDIALNA została zapewniona przez:

- TVP Gorlice p. Marek Podraza
- Radio Kraków - Studio Gorlice p. Maciej Wodziński
- Gazetę Gorlicką - p. Halina Gajda
- Portal Halo Gorlice - p. Barbara Ćmiech

Składamy serdeczne podziękowania Dyrekcji, Kierownictwu oraz wszystkim nauczycielom przedmiotów zawodowych gastronomicznych, a także uczniom ZSZ, którzy zaangażowali się w organizację i przebieg III edycji Turnieju.

Specjalne podziękowania dedykujemy lokalnym mediom oraz sponsorom, w tym Stowarzyszeniu Małopolskich Kucharzy i Cukierników, które ufundowało puchary dla uczniów - laureatów Turnieju.

Gratulujemy wszystkim uczestnikom i

zapraszamy na kolejną edycję.





Comber z królika w szynce parmeńskiej
podany w sosie śmietanowym z zapiekanką
ziemniaczaną i brukselką





Comber z królika podany z ziołowymi kluseczkami
i chinskim dżemem



Balotyna z combra królika na
aromatycznej czerwonej kapuście
w asyście bieszczadzkich ziemniaków
i sosu jarzębinowego

Dominik Kluk

Zespół Szefów Kuchni i Hotelarskich w











Przeviń do początku