Wiadomości

30.04.2018 11:03

Treść

W dniu 19 marca 2018 r. w Katowicach odbyła się III edycja Ogólnopolskiego Konkursu Cukierniczego : „Zdrowo – Smacznie – Artystycznie” – Sweet Targi.

Patronat nad całym wydarzeniem objęło Stowarzyszenie Cukierników, Karmelarzy
i Lodziarzy Rzeczpospolitej Polskiej, natomiast patronat honorowy sprawowali: Regionalna Izba Gospodarcza w Katowicach oraz Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach, natomiast patronat medialny czasopismo „Mistrz Branży”.

Aby zakwalifikować się do tego prestiżowego Konkursu należało najpierw wykonać wyrób według własnej koncepcji opartej na zasadach regulaminu, nadesłać prezentację PowerPoint oraz spełnić surowe kryteria wstępne, zakładające całkowicie innowacyjne podejście
do sztuki cukierniczej i prezentujące walory smakowe, zdrowotne oraz wizualne wyrobów, którymi w tej edycji były torciki o wadze 1- 1,5 kg.

Komisja konkursowa, spośród piętnastu zgłoszeń, wyłoniła osiem najlepszych zespołów
– były to drużyny m.in. ze Skoczowa, Częstochowy, Cieszyna, Żywica, Jastrzębia – Zdrój.

Dwuosobowe zespoły składające się z młodych adeptów oraz pasjonatów cukiernictwa
i zdrowego odżywiania walczyły o trofeum mistrza. Impreza towarzyszyła IX Targom Cukierniczym, Piekarniczym i Lodziarskim „SweetTARGI” 2018

Z naszej szkoły na etap półfinałowy została wysłana praca: Torcik owsiano – jaglany
z malinami pod bezą z aquafaby waniliowej, której autorkami były uczennice Angelika Knapik oraz Magdalena Tabiś z klasy 1 b Branżowej (cukiernik), który zakwalifikował się
do eliminacji finałowych na najwyższym szczeblu. Zespół uczniowski został przygotowany
do konkursu przez p. Lucynę Prorok.

Twórczość młodych cukierników mogli podziwiać wszyscy zwiedzający tego dnia SweetTARGI. Każdy zespół miał zadanie stworzenia swojego dzieła cukierniczego w czasie
2,5 godziny. Na tym etapie nie było już miejsca na pomyłki i eksperymenty, tym bardziej, że pracę uczniów, pod kątem wartości odżywczych i zdrowotnych, fachowej wiedzy zawodowej oraz kunsztu i estetyki wykonania oceniało jury w składzie:

- Sabina Duda - właścicielka Centrum Doradztwa Żywieniowego, ekspert w dziedzinie psychodietetyki oraz diet coachingu, autorka audycji radiowej „ABC zdrowego żywienia”, autorka i koordynatorka programów profilaktycznych w zakresie żywienia dzieci i młodzieży, wykładowca i nauczyciel w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego Województwa Śląskiego w Raciborzu oraz PWSZ w Nysie;
- Anna Kania – redaktor naczelna czasopisma oraz interaktywnego portalu dla piekarzy, cukierników i lodziarzy. „Mistrz Branży”.

- Kinga Bałazy - kucharz i cukiernik w jednym. Uczestniczka wielu kursów i warsztatów kulinarnych, twórca wielu projektów gastronomicznych.

Wszystkie w/w ekipy uczniowskie zostały uhonorowane dyplomami za uczestnictwo, natomiast drużyna finalistów Angelika Knapik oraz Magdalena Tabiś , została wyróżniona
i tym samym znalazła się w gronie 8-iu najlepszych z całej Polski, prezentując szkołę
w Międzynarodowym Centrum Kongresowym w Katowicach - za swoje osiągnięcia otrzymując: dyplom, drobny sprzęt i dekoracje cukiernicze oraz publikacje „Mistrz Dekoracji” a także drobne nagrody rzeczowe.

Szczególnie wysoko jury oceniło kunszt wykonania bezy, gdyż nawet dla profesjonalistów jest dużym wyzwaniem, niekoniecznie zwieńczonym sukcesem.

Podczas podsumowania organizatorzy podkreślili wielki wkład opiekunów poszczególnych drużyn, którzy nie tylko wspierają młodych adeptów swoją wiedzą, doświadczeniem
i umiejętnościami, ale także wzniecają iskrę, która rozpala pasję. Opiekunowie ekip finalistów zostali uhonorowani specjalnymi podziękowaniami.

Poczynania uczniów na żywo mogli śledzić wszyscy zwiedzający Targi - podsumowanie konkursu oraz rozdanie nagród miało bardzo uroczystą oprawę, z której relacja zamieszczona została m.in. w „ Mistrzu Branży”.

Konkurs
17-18/03/2018

Sweettangi

Przewiń do początku