

Fajne babki, no i niezłe ciacha!



Uczestnicy słodkich warsztatów w komplecie

Tak można podsumować warsztaty produkcji babek i muffinek, zorganizowane w Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego. Skupiono się na wyrobach tradycyjnie produkowanych w okresie świąt wielkanocnych.

RYBNIK. W zajęciach uczestniczyła 18-osobowa grupa uczniów zawodów cukiernik, piekarz i kucharz. W pierwszym etapie młodzież została zaznajomiona z właściwościami nowych mieszanek ciast biszkoptowych oraz poznała metody produkcji wybranego asortymentu wyrobów.

Każdy wykonał trzy rodzaje babek i trzy rodzaje muffinek. Po zakończeniu sześciogodzinnego szkolenia uczestnicy otrzymali próbki surowców, na bazie których przygotowane zostały projekty prac konkursowych. Ten etap odbywał się w zakładach praktyk uczniów. W tygodniowym okresie pomiędzy szkoleniem a częścią egzaminacyj-

ną uczestnicy warsztatów doskonalili umiejętności i przygotowywali projekty prac konkursowych. Zadaniem części konkursowej było samodzielne wykonanie wyrobów prezentowanych na szkoleniu oraz produktu własnego według autorskiej receptury i w indywidualnej formie. Nie zabrakło wielkanocnych baranków, zajączków, mazurków czy okazałych koszyków pełnych tradycyjnych specjałów. Wśród laureatów znaleźli się: Izabela Doleżych i Maria Firla, reprezentujące Zasadniczą Szkołę Zawodową Izby Rzemieślniczej w Rybniku, Iwona Lubarczyk i Anna Turocha z Zasadniczej Szkoły Zawodowej w Zespole Szkół nr 1 w Żorach oraz Patrycja Szczypka i Klaudia Kolanu z Technikum Gastronomicznego w Zespole Szkół nr 1 w Żorach.

Warsztaty były pierwszym z cyklu szkoleń o tematyce wielkanocnej. Tuż przed świętami MAMZ wspólnie z niemiecką firmą Renner GmbH przeprowadzi szkolenie na temat pracy z czekoladą. (adr)