

# WPC PIEKARNI CUKIERNI

ISSN 2084-3488 • NR 5 (14) • MAJ 2012

„W Piekarni, W Cukierni” • 5 • maj 2012



Magiczne smaki tortów

## VARIEGATO od Prospany

Firma z Nowego Sącza proponuje najwyższej jakości produkty przeznaczone do przekładania i dekorowania lodów. Powstają one ze starannie wyselekcjonowanych owoców, które zostały zanurzone w gęstym klarownym żelu. Gwarantują lodom doskonały owocowy smak, naturalną barwę oraz świeży, niepowtarzalny aromat. VARIEGATO nadaje wyjątkowy charakter sorbetom i lodom mlecznym oraz umożliwia uzyskanie nowych, niepowtarzalnych połączeń smakowych, może być wykorzystane do dekoracji lodów po frezowaniu. Produkt jest termostabilny w temperaturach poniżej 0°C.



Zawartość owoców i cukru wynosi 45 proc. Produkty barwione są naturalnymi barwnikami.

Dotępne są trzy wersje Variegato: truskawka, czarna porzeczka oraz jagoda. Pakowane w 4-kilogramowe wiaderka. Termin przydatności: 3 miesiące

## Jaja z czekolady

W dniach 3 – 11 kwietnia w Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego zorganizowano warsztaty technologiczne pt. „Robimy sobie jaja z czekolady”. Szkolenie odbyło się dzięki współpracy z firmami Brunner i EcoTrade. 20 uczniów z Żor, Rybnika i Jastrzębia wzięło udział w nietypowych zajęciach jakie odbywały się w pracowni Zespołu Szkół nr 1 w Żorach. Warsztaty prowadził mistrz cukiernictwa Daniel Waliszewski.

W trakcie tygodniowych warsztatów młodzież zużyła ogółem 45 kilogramów czekolady ufundowanej przez firmę EcoTrade. Adepti Akademii poznali tajniki wytwarzania tabliczek czekolady, pralin i figur przestrzennych. Wysoki poziom prezentowanych kompozycji z czekolady zaskoczył organizatorów. Wszyscy uczestnicy warsztatów otrzymali zaproszenie na profesjonalne szkolenie cukiernicze w siedzibie firmy EcoTrade.



## Nowy zawód – dekorator

Dekorator wyrobów cukierniczych to nowa profesja, która została umieszczona w Klasyfikacji zawodów i specjalności w 2010 roku. Zajmująca się doradztwem personalnym Grupa HRC realizuje obecnie projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Projekt ten skierowany jest do osób bezrobotnych pragnących zdobyć umiejętności z zakresu wykonywania dekoracji cukierniczych. Szkolenia praktyczne prowadzone są w różnych technikach (carving, styl angielski, dekoracje z karmelu, czekolady, dekoracja chlebów weselnych, dekoracja z mas cukrowych, innowacyjne metody zdobienia wyrobów cukierniczych) i odbywały się w pracowniach przystosowanych do specyfiki zajęć.

Do tej pory przeszkolonych zostało sześć grup w Siedlcach, Radomiu i Warszawie. W połowie kwietnia w siedzibie Naczelnej Organizacji Technicznej w Warszawie zorganizowano spotkanie uczestników projektu z potencjalnymi pracodawcami. Jak się okazało, zainteresowanie zatrudnieniem świeżo upieczonych dekoratorów przerosło oczekiwania realizatorów projektu. Aż 26 firm z województwa mazowieckiego zaoferowało około 70 miejsc pracy dla stażystów.

## 90 lat izby

Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach obchodzi swoje 90-lecie. Katowicka izba należy do najstarszych w kraju. Obecnie zrzesza 8 tysięcy zakładów rzemieślniczych, w najlepszych latach było ich 25 tysięcy. Szkoli blisko 9 tysięcy uczniów. Od blisko 20 lat kieruje nią profesor Jan Klimek, wykładowca Szkoły Głównej Handlowej, członek Komisji Trójstronnej, a przy tym właściciel cukierni w Chelmie Śląskim.

Katowicka Izba prowadzi szereg projektów skierowanych na aktywizację zawodową oraz kreujących nowoczesne oblicze tradycyjnego rzemiosła.