

Wielkanocne warsztaty W MAMZ



tekst: **Szymon Konkol**



Temat przewodni cyklu szkoleniowego był jak najbardziej na czasie, gdyż główną uwagę skupiono na wyrobach tradycyjnie produkowanych w okresie świąt wielkanocnych. Warsztaty składały się z trzech etapów. Etap szkoleniowy został przeprowadzony przez technologa firmy Savpol Sp. z o.o. Dariusza Kowalczewskiego. W warsztatach uczestniczyła grupa 18 uczniów zawodów cukiernik, piekarz i kucharz.

■ Szkolenie

Podczas zajęć pierwszego etapu warsztatów młodzież została zaznajomiona z właściwościami nowych mieszanek ciast biszkoptowych oraz poznała metody produkcji wybranego asortymentu wyrobów. Każdy z uczestników szkolenia pod czujnym okiem prowadzącego wykonał trzy rodzaje babek i trzy rodzaje muffinek. Nowoczesne mieszanki AlfaPro, które testowała młodzież, okazały się doskonałą bazą dla wyśmienitych wyrobów.

■ Zajęcia praktyczne

W tygodniowym okresie pomiędzy szkoleniem a zaplanowaną częścią egzaminacyjną uczestnicy warsz-

tatów pod opieką swych instruktorów praktycznej nauki zawodu doskonalili nabyte umiejętności i przygotowywali projekty prac konkursowych. Zadaniami uczniów były samodzielne przećwiczenie technik poznanych na szkoleniu z wykorzystaniem otrzymanych próbek surowców oraz przygotowanie koncepcyjnego wyrobu okazjonalnego o tematyce świąt wielkanocnych.

■ Egzamin sprawdzający

W części konkursowej istotne było samodzielne wykonanie wyrobów prezentowanych na szkoleniu oraz produktu według autorskiej receptury i w indywidualnej formie. Na zwycięzców konkursu czekały atrakcyjne nagrody. Wśród prac prezentowanych na tym etapie warsztatów, poza wyrobami podstawowymi, którymi były babki i muffinki, nie zabrakło wielkanocnych baranków, zajaczków, mazurków czy okazałych koszyków pełnych tradycyjnych specjałów. Jury, w skład którego weszli przedstawiciele firmy Savpol Sp. z o.o., po długich i burzliwych naradach wyłoniło trzy zwycięskie zespoły. Wśród laureatów znaleźli się: Izabela Doleżych i Maria Firla – reprezentujące Zasadniczą Szkołę Zawodową Izby Rzemieślniczej w Rybniku, Iwona Lubszczyk i Anna Turocha – z Zasadniczej Szkoły Zawodowej w Zespole Szkół nr 1 w Żorach, oraz Patrycja Szczyпка i Klaudia Kolanu – z Technikum Gastronomicznego w Zespole Szkół nr 1 w Żorach. ■

Od 9 do 15 marca w Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego odbyły się warsztaty technologiczne poświęcone technikom produkcji babek i muffinek z zastosowaniem grupy surowców z linii AlfaPro i dodatków owocowych.

