

Warsztaty technologiczne Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego „Naturalne kwasy i nowoczesne fermentacje”

27-30 września, w ramach Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego, przy współpracy z firmami Malmon i Böcker zorganizowane zostały warsztaty technologiczne dla uczniów szkolących się w zawodach cukiernika i piekarza. Tematyka warsztatów obejmowała procesy mikrobiologiczne i biochemiczne zachodzące podczas produkcji pieczywa oraz zastosowanie drożdży i kwasów piekarskich w produkcji cukierniczej i piekarskiej.

Szymon Konkol

W cyklu szkoleń wzięło udział 20 uczestników ze szkół w Rybniku, Żorach, Jastrzębiu-Zdroju i Katowicach. Warsztaty składały się z trzech etapów – szkolenia, ćwiczeń praktycznych oraz części konkursowej. Podczas etapu szkoleniowego uczestnicy warsztatów zapoznani zostali ze specyfiką procesów zachodzących podczas ukwaszania i fermentacji ciast żytnich i pszennych. Zajęcia teoretyczne i ćwiczenia praktyczne przeprowadził Radosław Malmon. Kolejnym etapem szkolenia było utrwalenie nowo nabytych umiejętności i przećwiczenie poznanych technik z zastosowaniem udostępnionych próbek surowców. Ta część zajęć odbyła się indywidualnie na terenie zakładów praktyk pod nadzorem mistrzów prowadzących. Podsumowaniem warsztatów był egzamin kompetencji, który odbył się w formie konkursu. Celem konkursu było sprawdzenie poziomu opanowania wiadomości i umiejętności nabytych podczas szkolenia. Zadaniem uczestników było wykonanie wyrobów na bazie ciast pszennych i żytnich o dowolnej formie i tematyce z zasto-



Uczniowie w skupieniu słuchają rad fachowców

sowaniem surowców udostępnionych przez organizatorów. Ocenie podlegały: wybór asortymentu, techniki wykonania, sposób dekoracji oraz przygotowana wystawka.

W skład jury weszli: Radosław Malmon, Piotr Burzawa i Szymon Wolański. W pierwszej trójce laureatów znaleźli się: Patryk Klozak, Daniel Kubasiak oraz Damian Mola, wywodzący się z ZS nr 1 w Żorach. Surowce na potrzeby warsztatów zapewniła firma SAVPOL.

Więcej informacji o warsztatach na stronie Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego: www.mamz.za.pl. Fotorelacja z części szkoleniowej warsztatów: <http://www.mamz.za.pl/galeria/Bocker%20szkolenie%2027.09.2011/album/index.html>. Fotorelacja z części konkursowej warsztatów: <http://www.mamz.za.pl/galeria/Bocker%20konkurs%2030.09.2011/album/index.html>. ■



Można podejrzec, jak idzie konkurencji



W warsztatach po raz pierwszy biorą udział uczniowie szkoły specjalnej



Obsługa miesiarki to dla niektórych nowa umiejętność



Chafki prezentują się znakomicie