

Popatrz, oto prawdziwi mistrzowie słodkich zawodów!

Międzyszkolny konkurs cukierniczy i piekarski o Puchar Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego pokazał, że rzemiosło może być piękne!

RYBNIK. Wzięło w nim udział 14 uczniów z siedmiu szkół kształcących w zawodach cukiernik i piekarz w Rybniku, Jastrzębiu, Żorach i Zabrze. W szranki stanęli uczniowie kształcący się w zawodzie piekarza i cukiernika oraz jedna przedstawicielka szkoły gastronomicznej. Konkurs składał się z części praktycznej i teoretycznej. Etap praktyczny polegał na wykonaniu dzieł, poddawanych ocenie przez mistrzów – instruktorów praktycznej nauki zawodu.

Każdy cukiernik miał do wykonania dzieło o tematyce m.in. zimy lub karnawału. Ten etap konkursu przeprowadzono w zakładzie cukierniczym Bulinek w Rybniku, którego właścicielem jest Mirosław Pawłaszczuk. Zwycięzczyniami zostały: Angelika Gamon (Zespół Szkół Spożywczych w Zabrze), Marzena Kajzerk (Zespół Szkół nr 2 w Jastrzębiu) oraz Agnieszka Parol (Zasadnicza Szkoła Zawodowa Izby Rzemieślniczej w Rybniku), które uzyskały niemal identyczne noty.

Zadaniem młodych piekarzy było wykonanie pieczywa zdobionego ciastem martwym, serii chałek oraz koncepcyjnego wyrobu artystycznego. Gospodarzem tej części była piekarnia Niewelt. Najlepszymi uznano: Mateusza Koniecznego, Patryka Klozaka (oba z Zespołu Szkół nr 1 w Żorach) oraz Klaudię Konior (Zasadnicza Szkoła Zawodowa Izby Rzemieślniczej w



Cukiernicy i piekarze stanęli na wysokości zadania!

Rybniku). Uczniowie ci znacznie wyprzedzali poziomem swych kwalifikacji zawodowych pozostałych.

Najlepsze wyniki części teoretycznej uzyskali w kategorii cukiernik: Mateusz Dypczak i Damian Mola (Zespół Szkół nr 1 w Żorach),

Agnieszka Widera (Zespół Szkół Spożywczych w Zabrze), a w kategorii piekarz: Patryk Klozak (Zespół Szkół nr 1 w Żorach), Grzegorz Żebrowski i Klaudia Konior (oboje z Zasadniczej Szkoły Zawodowej Izby Rzemieślniczej w Rybniku). (adr)