



**Magiczny
Kraków**

Smaczne zwycięstwo krakowskich piekarzy i cukierników!

2019-01-09

We wtorek, 8 stycznia w pracowniach Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego stanęli do rywalizacji młodzi piekarze, cukiernicy i kucharze, reprezentujący małopolskie szkoły. Tradycyjnie to tam odbyły się eliminacje wojewódzkie XXIV Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Piekarz i Cukiernik, a także wojewódzki etap II Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz. W gronie laureatów znalazło się troje uczniów krakowskiego ZSPS - gospodarza etapu.

Eliminacje odbyły się w nowocześnie wyposażonych pracowniach szkolnych. Co roku towarzyszy im inny temat przewodni. Tym razem piekarze i cukiernicy rywalizowali pod hasłem „Rzemiosło – nasza przyszłość”, a kucharze konkurowali na „wariacje z wieprzowiną”. W zawodach biorą udział uczniowie branżowych szkół I stopnia kształcących się w zawodzie piekarz, cukiernik i kucharz.

Eliminacje obejmują część pisemną w formie testu oraz część praktyczną. Test sprawdza wiedzę z zakresu danego zawodu. W części praktycznej uczniowie wykonują i prezentują wyroby właściwe dla zawodu zgodnie z tematem podanym przez organizatora ogólnopolskich eliminacji. Laureatom etapu ogólnopolskiego przysługuje zwolnienie z części pisemnej egzaminu potwierdzającego kwalifikację w zawodzie. Laureaci sześciu pierwszych miejsc mogą być zwolnieni ze zdawania jednego z etapów egzaminu czeladniczego.

W eliminacjach wojewódzkich wzięło udział 2 piekarzy, 4 cukierników oraz 9 kucharzy z województwa małopolskiego. Uczestnicy reprezentowali następujące szkoły: Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie, Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Józefa Piłsudskiego w Tarnowie, Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Niepołomicach oraz Zespół Szkół Zawodowych im. K. Pułaskiego w Gorlicach.

W drugiej części piekarze wykonali chleb zdobiony, atrybut wystawienniczy oraz chałki, cukiernicy przygotowali tort do prezentacji i mały torcik do degustacji, ciasteczka bankietowe oraz figurki marcepanowe, a kucharze ugotowali danie główne w dwóch porcjach.

[Galeria zdjęć z turnieju](#)

Laureatami turniejów zostali:

W zawodzie piekarz:

I miejsce – Jakub Haś z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie

II miejsce – Dominik Krupa z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie

W zawodzie cukiernik:



**Magiczny
Kraków**

I miejsce – Daniel Niemasik z Zespołu Szkół Zawodowych im. K. Pułaskiego w Gorlicach

II miejsce – Aleksandra Sikora z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie

III miejsce – Justyna Pieczarka z Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Józefa Piłsudskiego w Tarnowie

wyróżnienie – Piotr Baczyński z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie

W zawodzie kucharz:

I miejsce – Łukasz Habel z Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Józefa Piłsudskiego w Tarnowie

II miejsce – Oliwia Kwiek z Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Józefa Piłsudskiego w Tarnowie

III miejsce – Jakub Płuchowski z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Niepołomicach

wyróżnienie – Patrycja Włodarczyk z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Niepołomicach