



Najlepsi młodzi cukiernicy rywalizowali w Krakowie

2017-01-20

18 stycznia w Krakowie odbyły się eliminacje wojewódzkie do XXII Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik w roku szkolnym 2016/2017. Zgodnie z wieloletnią tradycją ten etap konkursu przeprowadzany jest w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego, który od września zeszłego roku mieści się przy ul. Miechowity 6. Patronat honorowy nad turniejem objął prezydent Krakowa Jacek Majchrowski.

W tym roku hasło turnieju brzmiało „W krainie dobranocek”, a zadaniem młodych cukierników z małopolskich szkół było połączenie motywów ze znanych dobranocek ze sztuką cukierniczą, a więc: wykonanie tortu, ciasteczek bankietowych i figurek z marcepanu. Oceniane były organizacja i higiena pracy, wykonanie wyrobów (staranność, technika wykonania, pomysłowość) oraz ich prezentacja. Oczywiście ważnym kryterium była też ocena organoleptyczna i wynik testu teoretycznego. Zadania sprawdzały nie tylko umiejętności cukiernicze, ale i talenty artystyczne. Efekty były spektakularne: jury mogło podziwiać słodkie sceny z popularnych dobranocek – m.in. Krecika, Pingwinów z Madagaskaru, Teletubisiów i Smerfów.

Tegoroczne małopolskie eliminacje turnieju przeprowadzono w nowoczesnych pracowniach szkolnych, w przestronnym, wyremontowanym budynku przy ul. Miechowity 6, do którego Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego został przeniesiony w zeszłym roku. W eliminacjach uczestniczyli uczniowie z Zespołu Szkół Zawodowych w Gorlicach, z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Niepołomicach, z Zespołu Szkół Specjalnych nr 14 w Krakowie oraz gospodarze, czyli uczniowie z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie. W komisji oceniającej zasiedli: przedstawiciel Małopolskiego Kuratora Oświaty, jako przewodniczący, dyrektor Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego, jako zastępca przewodniczącego, oraz jako członkowie – pięciu nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu. Rywalizacja była zacięta – jury przyznało dwa drugie miejsca ex equo.

Wyniki turnieju (dwa drugie miejsca ex equo):

1. Roksana Górna z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Niepołomicach,
2. Michał Młynarczyk z Zespołu Szkół Specjalnych nr 14 w Krakowie,
2. Łukasz Rumian z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie,
4. Kinga Płatek z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie,
5. Aneta Nosek z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Niepołomicach,
6. Piotr Koziół z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Niepołomicach,
7. Karolina Mej z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie,
8. Jagoda Więcek z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie,



9. Kazimierz Brach z Zespołu Szkół Zawodowych w Gorlicach.

Organizatorami Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik są Dolnośląska Izba Rzemieślnicza we Wrocławiu oraz Zespół Szkół Zawodowych nr 5 we Wrocławiu. Turniej przeznaczony jest dla uczniów klas programowo najwyższych zasadniczych szkół zawodowych kształcących się w zawodzie cukiernik. Celem tego konkursu jest przede wszystkim:

- podnoszenie rangi i jakości kształcenia zawodowego w powiązaniu z potrzebami na wysoko wykwalifikowaną kadrę w cukiernictwie,
- rozwijanie wśród młodzieży zainteresowania cukiernictwem oraz pogłębianie wiedzy i umiejętności w tym zakresie,
- zapoznanie młodzieży z najnowszymi technikami i technologiami w cukiernictwie,
- wyrobienie umiejętności samodzielnego zdobywania wiedzy przez młodzież.
- rozwijanie uzdolnień młodzieży,
- współzawodnictwo indywidualne i międzyszkolne.