



Gastronomia to sztuka

2011-06-09

O tym, że gastronomia to sztuka, a jej ramy wyznacza jedynie wyobraźnia człowieka i o tym, że mistrz i uczeń to podstawa profesjonalnej edukacji zawodowej będą mogli przekonać się uczestnicy konferencji pt. „Praktyczna gastronomia w nowoczesnej szkole zawodowej – pokaz”, którą dziś (czwartek, 9 czerwca) organizuje Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie.

Konferencja skierowana m.in. do nauczycieli rozpocznie się o godz. 10:00 w hotelu Park Inn (ul. Monte Cassino 2). W rolę mistrzów wcielą się tego dnia m.in. Arkadiusz Ślusarenko szef kuchni hotelu Park Inn, Tomasz Leśniak szef kuchni hotelu Sheraton, Stanisław Chuchrzak szef kuchni restauracji Hawełka oraz Zbigniew Kurleto członek Elitarnego Klubu Szefów Kuchni.

W trakcie wielu praktycznych pokazów zaprezentowane zostaną najnowsze trendy panujące w gastronomii m.in. w tematach: owoce i warzywa morza, warzywa, owoce i grzyby świata, dziczyzna, mięso zwierząt i ptaków, ryby w kuchni Wspólnoty Europejskiej.

W trakcie trwania prezentacji każdy z przybyłych gości będzie mógł podpatrzeć wirtuozów sztuki kulinarnej w pracy. Ponadto, cennym doświadczeniem będzie możliwość skonfrontowania wiedzy na temat kształcenia młodzieży z oczekiwaniami rynku pracy.

Czwartkowa konferencja jest podsumowaniem projektu „Praktyczna gastronomia we współczesnej Europie II realizowanego przez Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie i Zespół Szkół w Dąbrowicy. Dodatkowe informacje są dostępne na stronie www.zsgnr2-krakow.pl. (KF)