

Poniżej szczegółowa relacja z konkursu:



Ogólnopolski Konkurs Gastronomiczny „Kuchnia Polska na Mazowszu 2010”

W dniu 03 grudnia 2010 odbył się w Warszawie organizowany przez Zespół Szkół Spożywczo Gastronomicznych ul. Komorska 17/23 oraz Stalgast Sp. z o.o. finał Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego dla uczniów szkół gastronomicznych „Kuchnia Polska na Mazowszu 2010”



Oficjalnego otwarcia finału Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego dokonała Pani Dyrektor Zespołu Szkół Spożywczo-Gastronomicznych Ewa Lada, odprawę przed konkursem poprowadzili: Przewodniczący Kapituły Konkursu Adam Michalski i Przewodniczący poszczególnych składów jury Andrzej Bryk, Grzegorz Górnik i Krzysztof Szulborski. Pomimo niesprzyjających warunków pogodowych finaliści Konkursu przybyli z całego kraju. Rywalizacja już tradycyjnie odbywała się w dwóch konkursach: konkursie kulinarnym i konkursie kelnerskim.

Do finału Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „Kuchnia Polska na Mazowszu 2010” zakwalifikowały się szkoły:

1. Technikum Nr 1 ul. Poniatowskiego 2, w Lesznie
2. Zespołu Szkół im. Bolesława Prusa ul. Marii Konopnickiej 9 w Pułtusk
3. Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta Technikum Gastronomiczne ul. Podkomorska 49 w Poznaniu
4. Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej-Curie ul. I Armii Wojska Polskiego 89 w Wyszkowie
5. Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych ul. Marii Konopnickiej 3 w Otwocku
6. Zespołu Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących Nr 7 ul. Stacha Konwy 11 w Łomży
7. Zespołu Szkół Gastronomicznych Nr 1 Oś. Złotej Jesieni 16 w Krakowie
8. Zespołu Szkół Gastronomiczno-Spożywczych ul. Żołnierska 49 w Olsztynie
9. Zespołu Szkół Gastronomicznych ul. Poznańska 6/8 w Warszawie
10. Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich ul. Majdańska 30/36 w Warszawie
11. Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 4 ul. Sienkiewicza w Łodzi
12. Zespołu Szkół Spożywczo-Gastronomicznych ul. Komorska 17/23 w Warszawie

Niestety z powodu śnieżyicy i pozamarzanych zwrotnic klejowych nie udało się dotrzeć drużynie ze szkoły z Poznania. Ostatecznie w rywalizacji Konkursowej uczestniczyło 11 ekip.

W finale Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego rywalizowali (zgodnie z numeracją startową):

1. Dariusz Misztal, Patryk Pasztaleniec – Olsztyn
2. Dominik Tondera, Rafał Wróblewski –Warszawa ul Komorska
3. Maciej Siąkowski, Przemysław Szałczyński –Łódź
4. Daniel Podlasiński, Tomasz Golianek - Pułtusk
5. Michał Tórz, Mateusz Różański – Leszno
6. Łukasz Puścian, Marcin Oleksiak – Wyszków
7. Piotr Tadej, Michał Szcześniak – Warszawa ul. Majdańska
8. Sebastian Wilczek, Karol Owczarczyk – Otwock
9. Jarosław Kowalewski, Łukasz Ładno – Warszawa ul. Poznańska
10. Ewelina Diks, Klaudia Tysza – Łomża
11. Mateusz Kiermasz, Norbert Szczurek - Kraków

Pełna koncentracja, olbrzymie zaangażowanie uczestników i prawie idealna cisza panująca w trakcie konkursu zadziwiła nawet jurorów. Rywalizacja kulinarna odbywała się w bardzo dobrze wyposażonej sali technologii gastronomicznej Zespołu Szkół Spożywczo-Gastronomicznych - organizatora konkursu.



Konkurs kulinarny oceniany był przez dwa składy profesjonalnego jury:



Jury degustacyjne w składzie:

Andrzej Bryk – przewodniczący – Akcent Catering

Grażyna Uścińska - Restauracja Monsfera

Paweł Malewski - Prezes Stalgast Sp. z o.o.

Artur Grajber - Szef kuchni hotelu Sheraton

Michał Tkaczyk - Szef kuchni hotelu Bristol

Robert Ziemkiewicz – Szef kuchni hotelu Holiday Inn

Jury techniczne:

Krzysztof Szulborski – przewodniczący – Prezes SPKiC

Wojciech Pasikowski - Szef kuchni „Oberża Pod Czerwonym Wieprzem”

Jacek Sulich - Szef kuchni „Lawisz”

Rywalizacja konkursowa i sposób jej przeprowadzenia obserwowaty bacznym okiem, przebywające gościnnie w Warszawie nauczycielki z berlińskiej szkoły gastronomicznej.



Równie wiele emocji towarzyszyło rywalizacji w konkursie kelnerskim. Dwa sposoby nakrycia stołu oraz test wiedzy kelnerskiej nie robił wrażenia na perfekcyjnie przygotowanych uczestnikach konkursu, do czasu gdy okazało się, iż kilka pytań w teście wiedzy kelnerskiej jest w języku angielskim (o porozumiewaniu się i ściąganiu nie było mowy).

W finale Ogólnopolskiego Konkursu Kelnerskiego rywalizowali (zgodnie z numeracją startową):

1. Adam Łoszkowski – Olsztyn
2. Paulina Walaśkiewicz – Warszawa ul Komorska
3. Monika Neczeta – Łódź
4. Angelika Okoń - Pułtusk
5. Beata Siekaniec – Leszno
6. Paula Damętka – Wyszaków
7. Wiktor Lewiński – Warszawa ul. Majdańska
8. Tomasz Wojciechowski – Otwock
9. Jakub Błogowski – Warszawa ul. Poznańska
10. Marta Sierzputowska – Łomża
11. Mateusz Dadał – Kraków



Konkurs kelnerski oceniali jury profesjonalne w składzie:

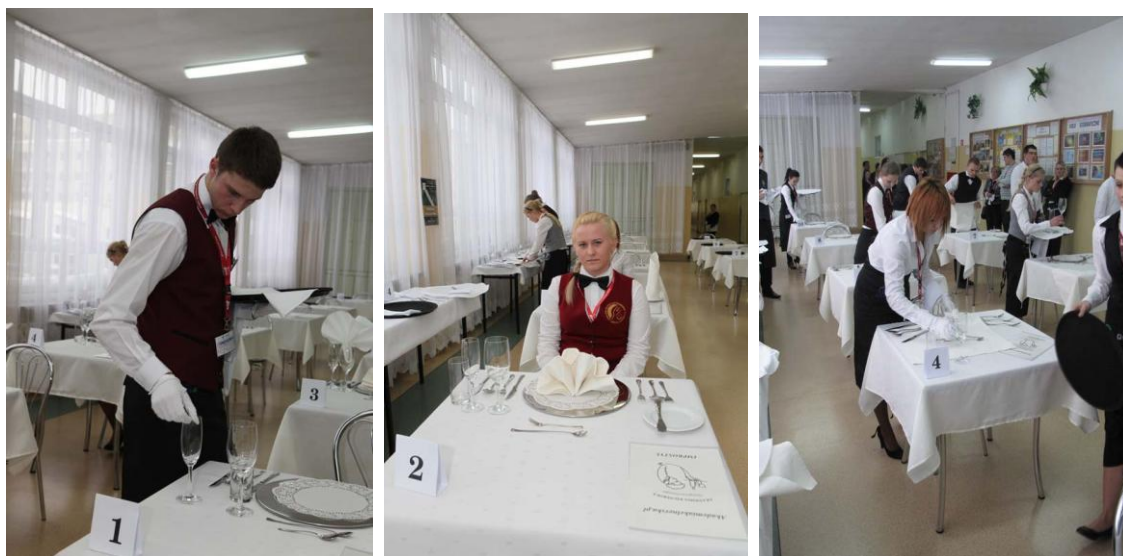
Grzegorz Górnik – przewodniczący – Prezes KSK i Akademii Kelnerskiej

Agnieszka Zawadzka – vice przewodnicząca

Anetta Górnik – sekretarz Konkursu



Poziom praktycznego przygotowania uczestników konkursu kelnerskiego był bardzo wysoki. Za tak profesjonalne przygotowanie kelnerów do rywalizacji konkursowej należą się wielkie podziękowania opiekunom zawodowym wszystkich uczniów konkursu.



W trakcie gdy uczestnicy Konkursów rywalizowali w pocie czoła z drżącymi rękoma niczym liść osiki na wietrze, pozostali uczniowie i nauczyciele przybyli gościnnie do szkoły na Komorskiej, uczestniczyli w pokazowych szkoleniach. W szkolnej sali gimnastycznej przez kilka godzin odbywały się przygotowane przez organizatorów i sponsorów pokazy i szkolenia. Prowadzony przez Szefa Kuchni Stefana Birka panel szkoleniowy mógł zadowolić praktycznie wszystkich przybyłych. W programie znalazły się: szkolenie i pokaz barmański, prezentacja przygotowania soków z koncentratów, pokazowe aktywne gotowanie na bazie produktów firm MININI, ALOSA, SAGA, OERLEMANS a wszystko na sprzęcie STALGAST. Również prezentacja możliwości

maszynowego krojenia POBOT COUPE, pokazy wypieków PIEKARNI SZWAJCARSKIEJ INTEREUROPOL oraz szkolenia z zasad higieny prowadzone przez ECOLAB. Najwięcej jednak emocji wzbudziła możliwość rzeźbienia w owocach wspólnie z członkami POLSKIEJ GRUPY CARVINGOWEJ wspieranej przez firmę GRONEX

