

Ogólnopolski Konkurs Gastronomiczny „Kuchnia Polska na Mazowszu 2011”

Emocje, emocje, emocje..... dzień pełen adrenaliny płynącej szerokim strumieniem, tak w najprostszy sposób można opisać zmagania uczestników konkursów w trakcie Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „Kuchnia Polska na Mazowszu 2011”. Już po raz trzeci w dniu 4 listopada 2011 roku odbył się finał Konkursu w Zespole Szkół Spożywczo-Gastronomicznych na ul. Komorskiej 17/23 w Warszawie.



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. Rywalizacja już tradycyjnie odbywała się w dwóch konkursach: konkursie kulinarnym i konkursie kelnerskim.



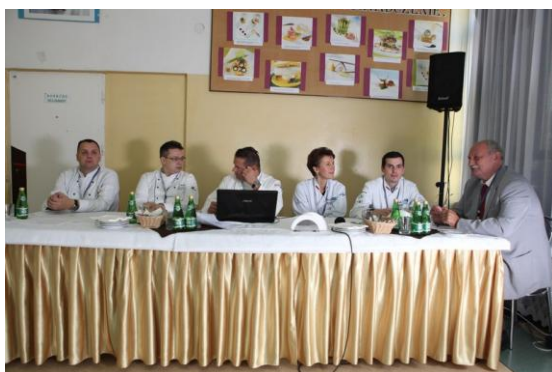
Do finału Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „Kuchnia Polska na Mazowszu 2011” zakwalifikowało się 12 drużyn szkół gastronomicznych z całego kraju, ponadto Kapituła Konkursu postanowiła dopuścić dodatkowo do udziału w finale konkursu kulinarnego reprezentację szkoły gastronomicznej z Berlina:

1. Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, Warszawa
2. Zespół Szkół Nr 7 Wałbrzych
3. Oberstufenzentrum Gastgewerbe, Brillat-Savarin-Schule, Berlin
4. Zespół Szkół Gastronomicznych Nr 1 Kraków
5. Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Kłanino
6. Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, Gdańsk
7. Zespół Szkół Spożywczo-Gastronomicznych, Warszawa
8. Zespół Szkół Gastronomicznych Warszawa
9. Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 Garwolin
10. Zespół Szkół Gastronomicznych Łódź
11. Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych, Olsztyn
12. Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych Otwock
13. Zespół Szkół Zawodowych Nr 1, Biała Podlaska

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

1. Bartosz Murawski, Dawid Walasek, - Warszawa
2. Bartosz Peter, Marcin Maciejewski, - Wałbrzych
3. Philipp Werner, Kristin Krauß, - Berlin
4. Mateusz Kiermasz, Norbert Szczurek, - Kraków
5. Tomasz Krzynowek, Maciej Muddlaff, - Kłanino
6. Piotr Rutecki, Michał Malek, - Gdańsk
7. Andrzej Skrobisz, Łukasz Borowski, - Warszawa
8. Jarosław Kowalewski, Łukasz Ładno, - Warszawa
9. Jacek Garnek, Mateusz Półtorak, - Garwolin
10. Tomasz Ziółkowski, Arkadiusz Stańczyk, - Łódź
11. Arkadiusz Kłodowski, Szymon Kuczyński, - Olsztyn
12. Sebastian Wilczek, Karol Owczarczyk, - Otwock
13. Katarzyna Dołęgowska, Marcin Milczarski, - Biała Podlaska

Konkurs kulinarny oceniany był przez dwa składy profesjonalnego jury. Po raz pierwszy w tegorocznej edycji skład jurorów został poszerzony o nauczycieli przedmiotów zawodowych szkół gastronomicznych, których drużyny nie zostały zakwalifikowane do rywalizacji finałowej.



Profesjonalne Jury degustacyjne pracowało w składzie:

- Andrzej Bryk – przewodniczący
- Paweł Malewski - Prezes Stalgast Sp. z o.o.
- Michał Tkaczyk - Szef kuchni hotelu Bristol
- Robert Talarek - Szef kuchni bankietowej hotelu Sheraton
- Bogusława Pawelska Kozon - nauczyciel
- Dariusz Dudziuk – nauczyciel

Jury techniczne:

Krzysztof Szulborski – przewodniczący
Jarosław Uściński - Restauracja Monsfera
Magdalena Górską – nauczyciel
Cezary Skalski – nauczyciel



Równie wiele emocji towarzyszyło rywalizacji w konkursie kelnerski. Dwa sposoby nakrycia stołu a zwłaszcza test wiedzy kelnerskiej nie były łatwe. O porozumiewaniu się i ściąganiu nie było mowy, baczne oczy piątki jurorów widziały wszystko.

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

1. Patrycja Piekart , - Warszawa
2. Jakub Sajdlowski, - Wałbrzych
3. Oberstufenzentrum Gastgewerbe, Brillat-Savarin-Schule, Berlin (nie wystawiła uczestnika)
4. Dariusz Bukowski, - Kraków
5. Agnieszka Dettlaff, - Kłanino
6. Marcelina Bombka, - Gdańsk
7. Paulina Walańkiewicz, Warszawa
8. Weronika Remiszewska, - Warszawa
9. Paulina Wójcik, - Garwolin
10. Natalia Parylak, - Łódź
11. Katarzyna Jasińska, - Olsztyn
12. Piotr Sabała, - Otwock
13. Marta Lubowicka, - Biała Podlaska

Konkurs kelnerski oceniało jury profesjonalne w składzie:

- Grzegorz Górnik – Prezes Krajowego Stowarzyszenia Kelnerów
- Paweł Gurszyński – Mistrz kelnerstwa
- Jan Stawarz – Mistrz kelnerstwa
- Zbigniew Nowocień – nauczyciel
- Marcin Białek - nauczyciel



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, 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 pokazowe szkolenia zawodowe i pokazy sponsorskie. Prowadzony przez Szefa Kuchni Stefana Birka panel szkoleniowy mógł zadowolić praktycznie wszystkich przybyłych. W programie znalazły się szkolenia i pokazy z zakresu obróbki wstępnej, krojenia i rozdrabniania warzyw i owoców firmy Robot coupe, wykład odnoszący się do stosowania świeżych ziół firmy Swedeponic, prezentacja firmy Meridon, przez cały dzień swój kunszt prezentowali Marek Rybacki i Mariusz Gachewicz ucząc podstaw carvingi. Pokazowe dania kulinarne z zastosowaniem różnych technik prezentował Zbyszek Łęgowski, uczestnicy obejrzeni filmy i prezentacje firm Saga i Piekarni szwajcarskiej Intereuropol, zapoznali się z najnowszymi produktami firmy Ecolab oraz poznali nowatorskie sposoby zastosowania śmietany w gastronomii marki QimiQ.



Ogólnopolski Konkurs Gastronomiczny „Kuchnia Polska na Mazowszu 2011” zaszczylicili swoją obecnością przedstawiciele wielu urzędów patronujących Konkursowi oraz wielu znamienitych szefów kuchni.



Poziom rywalizacji w konkursach kulinarnym i kelnerskim jury oceniło jako bardzo wysoki i bardzo wyrównany o czym świadczą minimalne różnice w punktacji uzyskane przez rywalizujących uczniów. Dlatego też postanowiono przyznać w obydwu konkursach: 1 pierwsze miejsce, 2 drugie miejsca oraz 3 trzecie miejsca. I tak:

I miejsce w Konkursie Kulinarnym zajęli: **Tomasz Ziółkowski, Arkadiusz Stańczyk - Łódź**



Zwycięskie potrawy



II miejsce: **Bartosz Peter, Marcin Maciejewski - Wałbrzych**
II miejsce: **Jarosław Kowalewski, Łukasz Ładno - Warszawa**



III miejsce: **Tomasz Krzynowek, Maciej Muddlaff - Klanino**
 III miejsce: **Sebastian Wilczek, Karol Owczarczyk - Otwock**
 III miejsce: **Arkadiusz Kłodowski, Szymon Kuczyński - Olsztyn**



Specjalne wyróżnienie od Jury technicznego za organizację i profesjonalizm pracy
 otrzymali: **Philipp Werner, Kristin Krauß - Berlin**



I miejsce w konkursie kelnerskim zajęła: **Weronika Remiszewska – Warszawa**



II miejsce: **Marta Lubowicka – Biała Podlaska**
II miejsce: **Piotr Sabala – Otwock**



III miejsce: **Dariusz Bukowski - Kraków**
III miejsce: **Agnieszka Dettlaff - Klanino**
III miejsce: **Natalia Parylak – Łódź**





W Ogólnopolskim Konkursie Gastronomicznym „Kuchnia Polska na Mazowszu 2011” został przyznany również Puchar GRAND PRIX dla szkoły, której uczniowie uzyskali największą łączną sumę punktów w obydwu konkursach.

Puchar GRAND PRIX i nagrody od sponsorów konkursu zdobył:

Zespół Szkół Zespół Szkół Gastronomicznych Warszawa

Jarosław Kowalewski (kucharz)

Łukasz Ładno (kucharz)

Weronika Remiszewska (kelnerka)

Eugenia Kościak (opiekun zespołu)



Finale Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „Kuchnia Polska na Mazowszu 2011” wspierali:

Patronat honorowy, współorganizatorzy, opieka merytoryczna nad konkursem:



Sponsorzy konkursu:



Patronat medialny:



Kapituła Konkursu, organizatorzy i uczestnicy Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „Kuchnia Polska na Mazowszu 2011” składają serdeczne podziękowania patronom honorowym, sponsorom, współorganizatorom, opiekunom merytorycznym, patronom medialnym, gronu pedagogicznemu, uczniom szkoły i osobom biorącym czynny udział w przygotowaniach i przeprowadzeniu konkursu.