



XX Małopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych

2019-03-09

Za nami XX Małopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych, w którym wzięli uczniowie z 27 szkół z całego świata. W tym roku wiodącym tematem było dziedzictwo kulinarne.

- Bohaterami konkursu byli uczniowie oraz ich nauczyciele. Uczestnicy przygotowali piękne potrawy i pracowali przy tym w oparciu o dziedzictwo kulinarne swojego regionu. Budująca jest symbolika stołu w tym kontekście – na talerzach widać było różnice kulturowe, ale sam moment posiłku i wspólnego zasiadania do stołu nas jednoczy – zauważa Dorota Romańska, wicedyrektorka Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie, gdzie organizowany jest Małopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych.

Uczniowie współzawodniczyli w pięciu kategoriach: kucharz, kelner, barman i cukiernik oraz w wewnętrznym szkolnym Konkursie Kucharza. W szranki stanęło 27 kucharzy, 19 barmanów, 26 kelnerów i 26 cukierników, a także 12 kucharzy w konkursie wewnętrznym. W konkursie wzięli udział uczniowie z 27 szkół z całego świata. Jury konkursu stanowili głównie profesjonalści: restauratorzy, szefowie firm cateringowych oraz zawodowi kelnerzy, barmani, cukiernicy czy szefowie kuchni, a także nauczyciele. W uroczystości wręczenia nagród laureatom konkursu uczestniczyła Anna Korfel-Jasińska, zastępczyni prezydenta Miasta Krakowa ds. Edukacji, Sportu i Turystyki.

- Osiem drużyn było zagranicznych, jedna z nich przyleciała do nas z Chin – opowiada Zbigniew Kurleto, przewodniczący sekcji gastronomicznej Krakowskiej Kongregacji Kupieckiej i współorganizator konkursu. - Młodzież miała za zadanie przygotować danie charakterystyczne dla swojego regionu. Polskie drużyny postawiły głównie na dania tradycyjne w nowoczesnej aranżacji, zaś goście zagraniczni włączyli w część dań akcenty polskie. Konkurs kelnerski pokazał z kolei jak ważnym elementem posiłku jest jego odpowiednia celebrowanie. Cieszy mnie wysoki poziom konkursu, ponieważ przez lata zawód kelnera nie cieszył się estymą, ale obecnie zaczyna się odradzać – stwierdził Kurleto i dodał, że konkurs cieszy się sporym zainteresowaniem branży gastronomicznej. - Restauratorzy znajdują u nas swoich przyszłych pracowników, a szefowie kuchni mogą odłowić największe talenty. Poniekąd współorganizuję ten konkurs, ponieważ też poszukuję osób, które przejmą moją schedę – uzupełnił Kurleto.

Organizatorem Małopolskiego Konkursu Szkół Gastronomicznych jest Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie - os. Złotej Jesieni 16 we współpracy z Agencją Rynku Rolnego - Oddział Terenowy w Krakowie, Małopolskim Stowarzyszeniem Kucharzy i Cukierników, Klubem Szefów Kuchni, Stowarzyszeniem Polskich Barmanów Okręg Południowy oraz Krakowską Kongregacją Kupiecką.

Zwieńczeniem konkursu była wieczorna gala, która odbyła się w Czeczotce. Podczas gali wyróżnienia przyznane przez Fundację Klubu Szefów Kuchni za pracę na rzecz rozwoju kultury gastronomicznej w Małopolsce otrzymali: Robert Sowa, Wiesław Zuzek, Stefan Przebindowski, Jerzy Sosnowski i Robert Makłowicz. Podczas szkolnego konkursu swoje wyróżnienie odebrała Ewa Wachowicz.

XX Małopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych to jedno z wydarzeń wpisanych w kalendarz Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019.



**Magiczny
Kraków**