

Rozwijamy talenty młodych

Rozwijamy talenty młodych

Dnia 18 listopada 2016 r. uczniowie Zespołu Szkół Nr 2 im. Jana Pawła II w Miechowie, kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, pod opieką nauczycieli Joanny Jakubowskiej i Katarzyny Szastak wzięli udział w warsztatach kulinarnych w Warszawie. Warsztaty pod nazwą „Mikser Kulinarny” odbyły się w ramach programu „SzeF dla Młodych Talentów” w Akademii Makro. Spotkanie poprowadził pan Paweł Oszczyk, szef kuchni stołecznej restauracji La Rotisserie, SzeF Roku Żółtego Przewodnika Gault & Millau 2016. Tematem pierwszej edycji „Miksera Kulinarnego” były ryby i owoce morza. Uczniowie pod okiem mistrza obserwowali przygotowanie i przygotowywali wykwintne potrawy. Uczestnicy warsztatów spotkali się także z panią Dorotą Mintą z agencji doradztwa personalnego Chef Hunters, która poprowadziła wykład na temat - „Własna ścieżka rozwoju zawodowego, czyli jak osiągnąć sukces”. Młodzież mogła się dowiedzieć, jak ciekawie napisać autoprezentację oraz gdzie szukać ciekawych staży zawodowych, bądź pierwszej pracy. Każdy uczestnik spotkania otrzymał od Akademii Makro upominek: profesjonalny fartuch z logiem programu oraz bon na produkty ze „świata Makro”. Na koniec wszyscy młodzi kucharze napisali test z zakresu wiedzy o serwowaniu ryb i owoców morza. Na osobę, która osiągnie najlepszy wynik czeka atrakcyjny staż zawodowy jednym z najlepszych hoteli w Polsce pod opieką profesjonalnego szefa kuchni. Młodzież z zainteresowaniem i satysfakcją uczestniczyła w takiej, formie zajęć kulinarnych, poszerzających doświadczenia zawodowe przyszłych kucharzy i pracowników gastronomii.

/ zs 2/