

**„Nowoczesne techniki kuchni francuskiej”**  
**– dodatkowe zajęcia specjalistyczne dla uczniów Zespołu Szkół Spożywczych,  
Chemicznych i Ogólnokształcących w Jarosławiu, realizowane w ramach  
projektu „Bliżej rynku pracy – kompleksowy program edukacji zawodowej  
w Powiecie Jarosławskim”**

W dniach 2 i 3 grudnia 2017 r. uczniowie ZSSChiO w Jarosławiu uczestniczyli w dodatkowych zajęciach specjalistycznych pod nazwą „Nowoczesne techniki kuchni francuskiej”. W I i II edycji kursu, udział wzięło w sumie 20 uczestników, kształcących się w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz.

Program zajęć był bardzo ambitny. Po wysłuchaniu wykładu na temat wkładu kuchni francuskiej w kulturę Francji oraz wykładu o najbardziej prestiżowym konkursie kulinarnym na świecie Bocused’Or organizowanym co dwa lata w Lyonie we Francji, uczestnicy przystąpili do zajęć praktycznych. Miały one na celu wykonanie menu degustacyjnego składającego się z dwunastu tradycyjnych dań kuchni francuskiej. W skład menu wchodziły: sałatka z szyjek rakowych z jajem poszetowym z blanszowanym jarmużem, omułki w sosie curry, grasicca cielęca z borowikami podawane w purre śliwkowo-morelowym, francuska zupa cebulowa na winie i zupa rybna, jagnięcina podawana w gratindauphinois z sosem szampańskim, polędwica wołowa podawana z kapustą alaAlsace, sandacz na warzywnym ratatouille, żabie udka z musem jabłkowym, cremebrulee, naleśniki suzette grand mere, Oeufs a la Neige.

Każdy uczeń wykonywał zadania przydzielone mu przez prowadzącego zajęcia Mistrza Kuchni. Była to doskonała okazja do poznania walorów kuchni francuskiej, wyrefinowanej, specjalizującej się w drogich daniach, przygotowywanych z najwyższej jakości produktów, a także niezapomniana przygoda, podczas której uczestnicy mogli poszerzyć swoje horyzonty kulinarne i nabyć nowe umiejętności.

Opracowanie i zdjęcia: ZSSChiO w Jarosławiu