

## **Kurs EKSTRA SERWIS KLASA MISTRZOWSKA w ZSSChiO w Jarosławiu**

Kurs "Ekstraserwis klasa mistrzowska" przeprowadzony w dniach 6-7 maja 2017 r., rozpoczął cykl szkoleń realizowanych w ramach projektu **"Blżej rynku pracy - kompleksowy program edukacji zawodowej w Powiecie Jarosławski"**.

Homary, ośmiornice, krewetki, mule, ostrygi - te i wiele innych bardzo smacznych produktów znalazło się w daniach, które przygotowali uczniowie Zespołu Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących w Jarosławiu.

W kursie wzięło udział 20 uczniów z klasy III technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych oraz uczniowie klasy II i III technikum w zawodzie Kelner. Pracowali oni w dwóch grupach pod czujnym okiem doświadczonych trenerów z Krakowskiej Szkoły Restauratorów.

Zajęcia rozpoczął wykład, podczas którego Mistrzowie Kuchni omówili m.in. tematykę zasad nakrywania, rodzajów serwisu, zasad doboru trunków do dań, komponowania profesjonalnego menu specjalistycznego sprzętu i nomenklatury kelnerskiej.

Część praktyczna odbyła się w szkolnych pracowniach gastronomicznych. Składała się z ćwiczeń pozwalających opanować technologię tranżerowania mięs, serwisu nietypowych potraw, filetowania ryb i owoców, flambirowania potraw, prawidłowego przygotowania deski serów – krojenie i serwis różnych gatunków.

Młodzież z wielkim zaangażowaniem przygotowywała potrawy, w których wiodącym składnikiem były owoce morza. Ponadto na talerzach znalazły się takie dania jak: steak wołowy – różne formy wysmażenia, pstrąg gotowany, wątróbka z calvadosem i jabłkami, Crepes Suzette – francuskie naleśniki, banany flambirowane.

Udział szkoły w projekcie "Blżej rynku pracy - kompleksowy program edukacji zawodowej w Powiecie Jarosławskim" daje możliwość poszerzenia wiedzy i umiejętności zawodowych kolejnej grupie uczniów naszej szkoły. Było to dla nich ciekawe doświadczenie kulinarne, które z pewnością zaprocentuje w przyszłości.

Szkolni koordynatorzy zadań: **Katarzyna Bukowa, Magdalena Poczaj**