

Wyjazd na Targi Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego BAKEPOL

W ramach projektu "Bliżej rynku pracy – kompleksowy program edukacji zawodowej w Powiecie Jarosławskim" realizowanego w naszej szkole grupa 40 uczniów z klas IIa, IIc oraz IIIż zrealizowała wtorkowe zajęcia zawodowe zwiedzając ekspozycję przygotowaną przez producentów surowców, półproduktów oraz profesjonalnych urządzeń dla branży piekarskiej i cukierniczej.

Podczas pierwszych trzech dni odbywały się spotkania biznesowe i profesjonalne pokazy, a specjaliści od pieczywa i ciastek dzielili się swoją wiedzą i doświadczeniami. Targi były dla piekarzy i cukierników okazją do przetestowania najnowszych maszyn i urządzeń, zobaczenia „na żywo” całych linii technologicznych oraz degustacji gotowych wyrobów.

Program czwartego dnia targów był skierowany do szkół zawodowych, zarówno uczniowie jak i nauczyciele mieli możliwość zapoznania się z szerokim zakresem najnowszych technologii w produkcji pieczywa, rozmów z producentami oraz degustacji wyrobów.

Przyszli cukiernicy, technolodzy żywności oraz technicy żywienia i usług gastronomicznych obejrzelі szeroki asortyment urządzeń niezbędnych w nowoczesnej piekarni i ciastkarni, m. in.: piece modułowe do pieczywa, pizzy oraz ciastek, piece obrotowe, piec bez drzwi (urządzenie, które zostało zaprojektowane głównie z myślą o sprzedaży ciepłego pieczywa), mieszarki do ciasta w tym ubijarkę bramową pracującą pracę pod ciśnieniem, dzielarki do bułek i chleba, zaokrąglarki, wydłużarki, zestawy urządzeń tworzące linie produkcyjne, komory rozrostowe, komory do szokowego zamrażania wyrobów gotowych, krajalnice do chleba, maszyny do konfekcjonowania wyrobów, maszyny do lodów, urządzenia do

przekładania i dekorowania wyrobów cukierniczych. Zwiedzający targi mogli obserwować działanie urządzeń oraz smakować wyroby. Młodzież zainteresowała się również mieszankami do wypieku szerokiej gamy chlebów żytnich i mieszanych. Bazę do ciasta stanowi jedna kompozycja mąki, z której można uzyskać wiele możliwości recepturowych. Do ciasta można dodawać zarówno nasiona jak i owoce suszone, mieszanka jest stworzona z myślą o „czystej etykietce” (clean label – krótka lista składników), bez zbędnych substancji dodatkowych E. Gotowe wyroby z użyciem takiej bazy charakteryzują się dobrym przyrostem objętości i wilgotnym mięszkiem, równomierną porowatością i lekko spękaną skórką.

Organizatorzy Targów oraz Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP przygotowali Forum Piekarskie Zdrowe Pieczywo, podczas którego we wtorek omawiane były tematy:

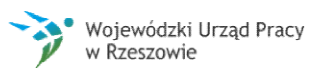
Jak zakochać się w lokalnych specjałach i zarażać pasją klientów?,

Gluten, który sprzyja - sposoby rozpoznania jakości mąki pszennej, na podstawie określenia jakości glutenu zawartego w mące.

Regionalnie, czyli cebularz lubelski i kazimierskie koguty - warsztaty sporządzania cebularzy połączone z degustacją.

Uczniowie klasy II technikum technologii żywności Gabrysia, Ola, Klaudia i Gabryś zmierzali się z zadaniem formowania drożdżówki jedną ręką, a efekty zaskoczyły nawet samych uczniów.

Wyjazd na targi BAKEPOL wzbogacił wiedzę zarówno uczniów jak i nauczycieli, a czas spędzony na targach to zdaniem wszystkich uczestników bardzo przydatne zajęcia zawodowe. Takie doświadczenie ułatwi młodzieży przejście z etapu kształcenia do etapu zatrudnienia po ukończeniu szkoły.



Udział w takich branżowych imprezach jest godny polecenia nie tylko przyszłym piekarzom i cukiernikom ale wszystkim konsumentom.

Opracowanie i zdjęcia:

Urszula Machaj
Bożena Wojciechowska
Małgorzata Hopko-Pajda