

# UDZIAŁ NAUCZYCIELI ZAWODU W TARGACH HORECA/GASTROFOOD/ENOEXPO 2017

W dniach 15-17 listopada kulinarne serce Polski biło w Krakowie. Niemal 400 wystawców z 20 krajów, kilkadziesiąt godzin pokazów wybitnych szefów w ramach Kuchni Mistrzów, kilkanaście tysięcy butelek najlepszych win z całego świata i tysiące zwiedzających – tak w wielkim skrócie można przedstawić imprezę z branży hotelarstwa i gastronomii - Targi HORECA, które połączyły siły z targami żywności oraz winiarstwa. HORECA to jedna z największych imprez, która pozwala na pełen przegląd oferty produktów z dziedziny hotelarstwa i wyposażenia gastronomii. Uzupełnieniem wydarzenia były targi GASTROFOOD, oferujące pełen przekrój artykułów spożywczych i napojów dla gastronomii oraz ENOEXPO - jedyne w swoim rodzaju targi win.

Krakowskie wydarzenie HORECA to miejsce spotkań hotelarzy i gastronomów oraz przedstawicieli firm, które budują wizerunek i myślą poważnie o przyszłości. W wydarzeniach pierwszego dnia targów uczestniczyli również nauczyciele naszej szkoły: **Lidia Sobczyńska, Urszula Machaj, Marta Pels i Agnieszka Siwoń**. Udział kadry w takiej formie doskonalenia pozwala aktualizować wiedzę, śledzić najnowsze trendy i rozwiązania, co przekłada się na poziom wiedzy i umiejętności uczniów.

Jednym z celów uczestnictwa w targach było poznanie bogatej oferty wystawców – firm produkcyjnych i handlowych. Do najciekawszych produktów dla gastronomii zaliczyć można produkty liofilizowane wspaniale zachowujące wartości odżywcze i służące bezpośrednio do spożycia oraz czarny czosnek dojrzewający w specjalnych warunkach, który ma drogocenne właściwości zdrowotne oraz naturalny smak „umami”.

Kolejnym celem było uczestnictwo w „części praktycznej” - pokazach kulinarnych w ramach Kuchni Mistrzów, podczas których najlepsi polscy szefowie kuchni prezentowali swoją nowatorską interpretację sztuki przyrządzania potraw w oparciu o tradycyjne produkty kuchni polskiej i dworskiej.

Pod hasłem „Wirtuozi Kuchni” zaprezentowano nową odsłonę programu Kuchni Mistrzów Targów HORECA, a były to następujące pokazy:

- „Lin i Karp. Skarby Zatora” - pokaz prowadzony przez Marcina Polusa – Prezesa Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników - w aranżacji Mistrzów: Jakuba Antoniszaka, Łukasza Grabowskiego i Sebastiana Schroma,
- „Kulinarna podróż po nowoczesnej kuchni polskiej. Zastosowanie kiszzonek w gastronomii” – Aleksander Baron, szef kuchni restauracji „Solec 44” (posiadającej rekomendację m.in. Slow Food Polska i przewodnika Gault&Millau), przedstawił sposoby wytwarzania, walory zdrowotne i zastosowanie kiszzonek z różnych surowców,
- „Deser i kawa – związek idealny”. Marcin Wójciak (Makiato) i Konrad Tota (Galeria Tortów Artystycznych) poprowadzili prezentację o łączeniu kawy i deserów, której towarzyszyła degustacja wykwintnych deserów na bazie kawy.

Zwieńczeniem pierwszego dnia targów był koncert „Mistrzowie menu” z okazji 25 jubileuszu HORECA. Dzieło „Menu, for wind band” Carlosa Pellicera zostało wykonane przez wirtuozów orkiestry „WIENIAWA” pod batutą Jarosława Ignaszaka.

Koncertowi towarzyszyła kulinarna oprawa - w rytm muzyki szefowie kuchni Krakowskiej Szkoły Restauratorów Michał Cienki (Młody Talent Gault&Millau) oraz Paweł Wojtyga (mistrz kucharz) sporządzili i zaprezentowali:

1. L'Apéritif
2. La spécialité du Chef
3. “American pie”, le grand finale

Wyjątkowy scenariusz pierwszego dnia targów pokazał, że sporządzanie potraw jest we współczesnych czasach sztuką kulinarną, a odpowiednio zaaranżowane przez połączenie ze sferą artystyczną staje się także ucztą duchową.

Trzeci dzień imprezy organizatorzy przygotowali z myślą o przyszłych hotelarzach, gastronomach, managerach restauracji, szefach kuchni i potencjalnych klientach. Targi HORECA zwiedzała młodzież, w tym również grupa 40 uczniów naszej szkoły pod opieką nauczycieli przedmiotów zawodowych.

Wydarzenia tegorocznych targów HORECA oraz wymiana spostrzeżeń i doświadczeń nauczycieli z młodzieżą będą na pewno tematem najbliższych lekcji oraz zajęć zawodowych.

Opracowanie: **Urszula Machaj, Agnieszka Siwoń**