

## Gotowanie z MISTRZEM, Gotowanie z VIP-em

– warsztaty podsumowujące innowację KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA  
w ZSSChiO w Jarosławiu

Innowacja Kuchnia Śródziemnomorska realizowana jest w ZSSChiO od listopada 2017r. Jej uczestnicy to 12 uczennic i 1 uczeń z klasy trzeciej technik żywienia i usług gastronomicznych. Program innowacji zakładał przygotowanie teoretyczne z zakresu surowców i potraw kuchni śródziemnomorskiej, ale główną jej część stanowiła nauka przez praktykę.

Ostatnim etapem zajęć były warsztaty kulinarne, które stanowiły podsumowanie innowacji, a przeprowadzone zostały w szkolnej pracowni gastronomicznej pod hasłem: Gotowanie z Mistrzem, Gotowanie z VIP-em.

Zaangażowało się w nie wiele osób, a wśród nich byli:

- Pan **Marcin Polański** - kucharz w restauracji w Zamku w Dubiecku, absolwent naszej szkoły – „MISTRZ - Główny Dowodzący Działaniami w Pracowni”,

- Pani **Lucyna Paulo** – Naczelnik Wydziału Edukacji i Spraw Społecznych Starostwa Powiatowego w Jarosławiu – „VIP - Główna Degustatorka Potraw”,

- Pani **Dorota Wierzińska-Dubaj** – Dyrektor ZSSChiO (VIP) oraz Pan **Rafał Jułga** – Dyrektor hotelu Bacówka Radawa & SPA\*\*\*\* - „VIP-owie – Bezpośrednio Zaangażowani w Produkcję”,

- grupa uczniów klasy III technik żywienia i usług gastronomicznych - „Uczestnicy Innowacji”,

- Panie: **Wanda Mazurek** i **Agnieszka Siwoń** – nauczycielki przedmiotów zawodowych – „Realizatorki Innowacji”

- gimnazjaliści – „Obserwatorzy Warsztatów”.

Podczas warsztatów uczestnicy innowacji, pod fachowym okiem Mistrza, produkowali wyroby kuchni włoskiej. Sporządzali ciasto makaronowe, formowali makaron tagliatelle oraz pierożki ravioli w różnych odstonach, z ciekawymi farszami. Akcesoria kuchenne w postaci wałków, maszynki do makaronu, noży i radełek wspomagały formowanie i wykrawanie różnej szerokości wstążek makaronowych i pierożków. Przyszli żywieniowcy pracowali bardzo sprawnie, a efekt ich pracy był niezwykle smakowity.

Również zaproszeni goście zostali poproszeni o ubranie fartuchów lub zapasek i czynne włączenie się w proces produkcji oraz włączenie się w przygodę z makaronem. Pani Dorota Wierzińska-Dubaj i Pan Rafał Jułga ochoczo, sprawnie i profesjonalnie wałkowali ciasto na pierożki ravioli. Pani Lucyna Paulo dokładnie doglądała wszystkich czynności, a na koniec przeprowadziła degustację i ocenę jakościową wyrobów. Pracy wszystkich „aktorów” warsztatów towarzyszyła radosna atmosfera.

Termin warsztatów podsumowujących celowo dobrany został w Dniu Otwartym Szkoły, tak, aby gimnazjaliści odwiedzający naszą szkołę mogli nie tylko „na żywo” zobaczyć jak wyglądają zajęcia w pracowni zawodowej, ale także dowiedzieć się o ciekawych zajęciach dodatkowych w ramach kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych.

Serdecznie dziękujemy wszystkim gościom za uświetnienie warsztatów swoją obecnością i zaangażowaniem. **Uczniów kl. 3Tz** podziwiamy za dotrwanie do końca innowacji i wspianą pracę oraz mamy nadzieję, że zaszczepiliśmy w nich zainteresowanie do jednej z najzdrowszych diet świata, wpisanej na listę dziedzictwa kulturowego UNESCO.

Realizacją innowacji zajmowali się nauczyciele, którzy odbyli w ramach programu Erasmus+ staże w restauracjach we Włoszech lub Hiszpanii, a teraz podzielili się wiedzą i umiejętnościami z uczniami ZSSChiO. Byli to:

- Pan **Robert Porczak** – przygotowanie materiałów i prezentacji nt. kuchni śródziemnomorskiej dla uczestników, organizacja spotkań, obsługa platformy MOODLE, na której pracowali uczniowie zapoznając się z aspektami teoretycznymi oraz wykonując ankiety i testy weryfikacyjne,
- Pani **Wanda Mazurek** i Pani **Agnieszka Siwoń** – przeprowadzenie części praktycznej w postaci organizacji wyjazdu do hipermarketu z surowcami z basenu Morza Śródziemnego oraz do restauracji śródziemnomorskiej wraz z degustacją jej typowych potraw, przeprowadzenie warsztatów kulinarnych dla uczniów oraz organizacja warsztatów z Panem **Grzegorzem Stempakiem** (Dwór Zyguntówka) i Panem **Marcinem Polańskim** (Zamek w Dubiecku),
- Pani **Urszula Machaj** – współautorka innowacji, merytorycznie wspierająca działania w trakcie realizacji innowacji.

Opracowanie: **Agnieszka Siwoń**