

Szkolny Konkurs Cukierniczy „Klasyka oczami Ucznia”

W piątek 22 listopada 2019r. odbyło się rozstrzygnięcie szkolnego konkursu cukierniczego. Do rywalizacji przystąpiło 42 uczniów z kierunków cukiernik oraz technik technologii żywności.

Klasa I Ttp

1. Agnieszka Hryń, Julia Lesiak
2. Patrycja Gardziel, Wiktoria Lasek
3. Paula Hanejko, Julia Szykuła
4. Martyna Połoszynowicz, Ilona Kurecka

Klasa I Tzt

1. Mateusz Maziarek, Gabriela Idzik
2. Kinga Wojdyła, Anna Chomik
3. Angelika Wawro, Agnieszka Dudek

Klasa I cp

1. Dominika Turko, Andżelika Korecka
2. Patrycja Nowosad, Michał Czarnecki
3. Patrycja Kuźniar, Patrycja Turkosz
4. Martyna Skupniewicz, Damian Wojtków

Klasa I cpf

1. Weronika Kopeć, Urszula Wielgos
2. Natalia Wyczawska, Monika Pels

Klasa II Tt

1. Paulina Rabczak, Joanna Wojdyło
2. Amelia Białowąs, Sandra Paska

Klasa II cw

1. Tobiasz Przepłata, Amelia Małek
2. Gabriela Kamińska, Paulina Dobosz

Klasa III Tt

1. Paulina Kulikowska, Patrycja Kusy
2. Karolina Kowal, Gabriela Rząsa
3. Magda Kowalczyk, Agnieszka Kucza

Klasa III kc

1. Bernadeta Tarasek, Agata Dubel

Temat przewodni „**Klasyka oczami ucznia**” był dla uczestników wyzwaniem, ale mistrzowie cukiernictwa ciągle poszukują nowych, ciekawych inspiracji i zaskakują smakoszy słodczy. Mocne, nasycone kolory, często kontrastowe, które pozwalają idealnie dopasować wygląd wyrobów do scenerii (np. przyjęcia tematycznego) oraz wystać za pomocą wyglądu odpowiedni komunikat to jeden z obecnych trendów w branży cukierniczej. Zdrowie i branża cukiernicza pozornie nie idą ze sobą w parze, ale w cukiernictwie też obserwujemy trend prozdrowotny. Klienci zwracają uwagę na skład wyrobu, jest to bardzo istotne w przypadku alergików oraz wegan. Trendy w słodkościach są zmienne i zależne od sezonu, warto pamiętać, że nie tylko okazje świąteczne czy też dostępność sezonowych owoców determinują jakie wypieki są najchętniej kupowane. Moda na styl dekoracji i prezentowania wyrobów ciągle się zmienia, nadal rośnie popularność niewielkich deserów o niezwykłych dekoracjach, które rozpieszczają nie tylko zmysł smaku, ale także wzroku, zapachu i dotyku.

Jak poradzili sobie adepci cukiernictwa, czy zainspirowali się aktualnymi trendami? Uczniowie wykonywali zadanie w dwuosobowych zespołach, a w ocenie końcowej uwzględniane były: organizacja stanowiska pracy, higiena pracy oraz przestrzeganie przepisów bhp, estetyka wykonania, pomysłowość i dekoracja, smakowitość wyrobu.

Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymali dyplomy oraz bardzo dobre oceny cząstkowe z zajęć w pracowni.

Miejsca na podium zajęły oraz nagrody rzeczowe otrzymały:

I miejsce - Paulina Kulikowska oraz Patrycja Kusy III Tt – sernik z żelką truskawkową i wkładką migdałową w lustrzanej polewie

II miejsce - Sandra Paska oraz Amelia Białowąt klasa II Tt – sernik amaretto z bezą na czekoladowym spodzie z dodatkiem smażonych lodów

III miejsce - Gabriela Kamińska oraz Paulina Dobosz klasa II cw – sernik wegański

Wyróżnienie - Patrycja Gardziel oraz Wiktoria Lasek klasa I Ttp – malinowa chmurka

Wyróżnienie - Agnieszka Hryń oraz Julia Lesiak klasa I Ttp – torcik 3 bit

Dziękujemy młodzieży za uczestnictwo w konkursie, wszystkim gratulujemy odwagi oraz pomysłowości. Dziękujemy nauczycielom cukiernictwa za zaangażowanie Pani Marta Magoń, Pani Anna Janusz, Pani Anna Wajda, Pani Małgorzata Hopko-Pajda. Dziękujemy Pani Małgorzacie Hopko-Pajda za organizację konkursu.

Zapraszamy do obejrzenia galerii.

Opracowanie - **U. Machaj**