

## **KONKURS „NAJSPRAWNIEJSZY W ZAWODZIE KUCHARZ 2019” W JAROSŁAWSKIM HUFCE PRACY**

W dniu 19.03.2019r. w pracowni gastronomicznej Zespołu Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących w Jarosławiu odbył się hufcowy etap konkursu „Najsprawniejszy w zawodzie kucharz 2019”. Organizatorem powyższego przedsięwzięcia był 9-12 Hufiec Pracy w Jarosławiu we współpracy z Dyrekcją ZSSChiO i wychowawcą klasy.

W konkursie wzięło udział 10 uczestników, uczęszczających do trzeciej klasy Zasadniczej Szkoły Zawodowej w ZSSChiO i kształcących się w zawodzie kucharz. Konkurs składał się z dwóch etapów. Pierwszy etap miał formę testu pisemnego zawierającego pytania z zakresu technologii gastronomicznej i zasad żywienia. Uczestnicy, którzy wykazali się największą wiedzą a tym samym zdobyli najwyższą liczbę punktów, zakwalifikowali się do etapu praktycznego. Utworzone zostały trzy dwuosobowe zespoły, których zadaniem było sporządzenie dwóch porcji zestawu obiadowego w postaci: zupy kremu z brokułów z grzankami ziołowymi, kotletu kijowskiego faszerowanego pieczarkami, ziemniaków puree oraz surówki z marchewki i chrzanu. Po zapoznaniu uczestników z regulaminem, kryteriami oceny i punktacją, drużyny przystąpiły do zmagień konkursowych. Czas wykonania zadania wynosił 120 minut.

Zmagania i efekty pracy uczestników obserwowała Komisja, w skład której weszły: przewodnicząca pani Katarzyna Rokosz – Komendant jarosławskiego Hufca Pracy oraz członkowie pani Dorota Wierzbińska-Dubaj – Dyrektor Zespołu Szkół Spożywczych Chemicznych Ogólnokształcących, pani Lidia Sobczyńska – wicedyrektor ZSSChiO, pani Urszula Machaj – Kierownik Szkolenia Praktycznego w ZSSChiO, pani Wioletta Stoch – wychowawca i nauczyciel przedmiotów zawodowych branży gastronomicznej, pani Maria Hamryszczak-Krysa – przedstawiciel pracodawcy, a także pani Dorota Czuczkiwicz – wychowawca w 9-12 Hufcu Pracy w Jarosławiu. Przy ocenie zwracano uwagę na przygotowanie surowców, proporcjonalność elementów dania, prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych, walory smakowe i estetyczne, kreatywność, aromat potrawy, odpowiednią temperaturę potrawy i talerza oraz sposób podania. Istotna w ocenie była również współpraca partnerów podczas wykonywania prac, jak również utrzymanie ładu i porządku na stanowisku pracy. Po zakończeniu części praktycznej zadaniem uczestników była prezentacja przygotowanych potraw przed Komisją.

Tegorocznym zwycięzcą został zespół w składzie: Marzena Wota i Aleksandra Matusz, które swoje zdolności kulinarne doskonaliły pod fachowym i czujnym okiem

pana Huberta Hołowatego właściciela Firmy Otylya Catering w miejscowości Wierzbna.

Drugie miejsce zajęły: Daria Ważna i Urszula Wyczawska odbywające praktyczną naukę zawodu w Restauracji „Klasyczna” w Jarosławiu.

Natomiast trzecie miejsce wywalczyli: Daniel Granda i Krzysztof Łuksik młodociarni pracownicy w Restauracji „Klasyczna” oraz w kuchni Szkoły Podstawowej Nr 5 im. Bałki Puzon w Jarosławiu.

Na zakończenie konkursu wszyscy uczestnicy otrzymali z rąk pani Katarzyny Rokosz, Komendanta jarosławskiej jednostki nagrody rzeczowe i pamiątkowe dyplomy, a także gratulacje i gromkie brawa od całej Komisji.

Zwycięski zespół reprezentować będzie jarosławski Hufiec Pracy podczas etapu wojewódzkiego, który odbędzie się 9 kwietnia br. w Ośrodku Szkolenia i Wychowania w Iwoniczu.

Głównym celem powyższego konkursu było propagowanie sztuki kulinarnej wśród młodych ludzi oraz rozbudzanie zamiłowania do wykonywania zawodu. Dwuetapowe zmagania były również sprawdzianem wiedzy i umiejętności przed końcowymi egzaminami potwierdzającymi kwalifikacje zawodowe, które czekają naszych uczestników już niebawem.

Autor tekstu: **Dorota Czuczkiwicz**, wychowawca 9-12 HP Jarosław