

# WPC PIEKARNI UKIERNI

ISSN 2084-3488 • NR 4 (33) • KWIECIEŃ 2014



NOCCIOLA PIEMONTE  
IGP GOLD.  
UMIEĆ DAĆ CO NAJLEPSZE  
JEST DAREM NATURY.

  
**GIUSO**  
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

# Słodki folklor

16 szkolnych ekip wystartowało w Mistrzostwach Polski Uczniów Szkół Cukierniczych. Rywalizacja miała miejsce trzeciego dnia Targów Expo Sweet w Warszawie. To obecnie najciekawszy ogólnopolski konkurs dla adeptów zawodu.



Uczniowie chętnie korzystali z ludowych dodatków

Tradycyjnie już trzeci, ostatni dzień targów w Warszawie oddany jest w posiadanie szkołom, a dokładniej licznie przybyłym na imprezę uczniom. W tym dniu rozgrywane są bowiem finały Mistrzostw Polski Uczniów Szkół Cukierniczych. Konkurs ten dzięki zasięgowi, a także puli nagród i atrakcyjnej formule jest obecnie najciekawszą imprezą dla adeptów zawodu. Pozwala im pokazać się na ogólnopolskiej arenie, przed żywiołową publicznością i wymagającymi jurorami, o uznanym dorobku zawodowym. Ogromnym magnesem są także nagrody dla zwycięzców – finansowe wsparcie na doposażenie szkolnych pracowni i góra tabliczek czekolady dla uczestników. Z roku na rok, rośnie też

znaczenie mistrzostw, a organizatorom udaje się pozyskać coraz liczniejszych sponsorów. W tym roku, w ich gronie znalazły się m.in. takie firmy jak Barry Callebaut czy Geth. Do udziału w konkursie zgłosiło się aż 47 szkół. Ostatecznie z tej grupy wyłoniono 16 drużyn, składających się z 2 zawodników. Z uwagi na ograniczone możliwości targowej strefy konkursowej szkoły podzielono na dwie grupy. Konkursowe zmagania trwały trzy godziny. W tym czasie uczestnicy mistrzostw musieli przygotować tort okolicznościowy o dowolnym kształcie i dowolnych wymiarach oraz deser na talerzu. Jedynym ograniczeniem był temat przewodni. W tym roku był nim rodzimy folklor, tematyka ludowa.

Uczniowskie prace oceniało pięciu jurorów – przewodniczył im Leszek Truskolawski, prezes Stowarzyszenia Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy RP, cukiernik z bogatym doświadczeniem, juror wielu międzynarodowych konkursów. Jurorzy oceniali zarówno kompozycję smakową prezentowanych prac jak również zastosowane techniki, nawiązanie do tematu konkursu, organizację i czystość miejsca pracy.

Sądząc po punktacji czołowa stawka była niezwykle wyrównana. O miejscach na podium decydowały dosłownie pojedyncze punkty. Jawność punktacji, możliwość wglądu w oceny jurorów to jeden z ogromnych walorów tych mistrzostw. Sprawia on, że ich przebieg jest przejrzysty i czytelny dla uczestników.



Podium zwycięzców



Aktywna strefa kibica

## Laureaci IV Mistrzostw Polski Uczniów Szkół Cukierniczych

miejsce	Uczniowie	Szkoła
I miejsce	Anna Krawczyk, Weronika Stimma	Zespół Szkół Spożywczych, Bydgoszcz
II miejsce	Mateusz Jurzec, Michał Palarczyk	Zespół Szkół im. W. Witosa, Sucha Beskidzka
III miejsce	Agata Tkaczyk, Karolina Gołębiewska	Zespół Szkół Gastronomicznych, Warszawa

## Pozostali uczestnicy IV Mistrzostw Polski Uczniów Szkół Cukierniczych

Uczniowie	Szkoła
Paulina Zielińska, Małgorzata Więcek	Zespół Szkół Gastronomicznych, Bydgoszcz
Anita Borkowicz, Piotr Trzeźniewski	Zespół Szkół Spoż. i Hotelarskich, Radom
Aneta Andelt, Daria Andrzejewska	Zespół Szkół Przem. Spożywczych, Łódź
Paulina Stygar, Agnieszka Stanisł	Zespół Szkół Usług. i Spożywczych, Jasło
Patrycja Reszka, Natalia Tryba	Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, Gdańsk
Joanna Habas, Grzegorz Fic	Zespół Szkół Przem. Spożywczych, Kraków
Martyna Floriańczyk, Justyna Chajduk	Zespół Szkół Rolnicze CKU, Wojsławice
Magdalena Krzyżanowska, Eliza Kuczyk	Zespół Szkół Ponadgimnazjal., Grodzisk Wlkp
Sonia Chluba, Kamil Dziebłowski	Zespół Szkół Spożywczych, Zabrze
Patrycja Tatarek, Patrycja Krawczyk	Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych, Olsztyn
Agata Nowosadowska, Anna Stadnik	Rzemieślnicza Zasadn. Szkoła Zawodowa, Rzeszów
Agnieszka Kasprzyk, Karolina Knapczyk	Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 6, Częstochowa
Paulina Drojecka, Magdalena Dzitko	Pomorskie Szkoły Rzemiosła, Gdańsk

## Torty inspirowane folklorem



Janusz Profus, jeden z organizatorów targów EXPO SWEET i szkolnych mistrzostw obok jednej z nagród. Góry wedlowskiej czekolady.