

Emocje sięgały zenitu

Po raz czwarty podczas targów Expo Sweet w Warszawie odbyły się Mistrzostwa Polski Uczniów Szkół Cukierniczych. Temat mistrzostw, „Raz na ludowo – smaki, wzory i tradycja”, dał uczestnikom szerokie możliwości przedstawienia swoich regionów i tradycji kulinarnej.

Eliminacje

Formuła mistrzostw uwzględnia najpierw eliminacje, które polegają na przygotowaniu dowolnego tortu przez dwuosobową drużynę i przesłaniu do jury dokumentacji składającej się ze zdjęć wraz z opisem technologicznym, wykazem surowców i recepturą oraz wykazem elementów dekoracyjnych zastosowanych w prezentowanej pracy. Tegoroczne eliminacje odbywały się do końca października 2013 r. Jury w drugim tygodniu listopada zdecydowało o losie uczestników. „Komisja miała twardy orzech do zgryzienia – mówił Jarosław Zbaliszyn. Trudno jest na podstawie zdjęć ocenić umiejętności uczniów, poza tym praca może być wykonywana etapami w nieokreślonym czasie. Do końca też nie wiadomo, czy praca na ilustracjach jest samodzielną pracą uczniów”. Duży wpływ na wybór zespołów ma również przedstawiona receptura i sposób prezentacji. W tym roku rywalizowało 47 zespołów z całej Polski, z których na podstawie przedstawionej dokumentacji wybrano 14 ekip do finału ogólnopolskiego. Z końcem listopada zaczął się dla nich czas przygotowań. Dwie drużyny, które znalazły się na liście rezerwowej, o udziale w mistrzostwach dowiedziały się w połowie stycznia, miały więc trochę mniej czasu na przygotowania.

Zmiany dotyczące przygotowań

Organizatorzy zmienili nieco formułę w zakresie przygotowań do finału. Uczestnikom nie przydzielano firm odpowiedzialnych za pomoc w przygotowaniu do finałów. Szkoły dostały natomiast wysokie wsparcie finansowe w wysokości 1500 zł na pokrycie kosztów związanych z przygotowaniem i dojazdem.



■ Laureaci na podium.



■ Maestro czekolady Janusz Profus z reprezentacją szkoły z Suchej Beskidzkiej.

Takie rozwiązanie, zdaniem nauczycieli i opiekunów, wyrównało szanse wszystkich uczestników i nie uzależniało wyników od stopnia zaangażowania firmy sponsorującej. O sukcesie miała zatem decydować kreatywność uczniów i nauczycieli.

Finał

Z samego rana, 20 lutego 16 zespołów rozpoczęło rywalizację, w dwóch turach. O kolejności decydowało losowanie. I zaczęło się! Czy czas – 3 godziny starczy na wykonanie nieraz bardzo wyszukanych prac? Czy młodzi sprawdzą się w działaniach zespołowych? Czy wszystko zostanie wykonane zgodnie z planem? Na ile nasze pomysły są ciekawe i interesujące i podbiją zmysły jurorów? Takie pytania na pewno krążyły w głowach uczestników oraz ich opiekunów. Na szczęście młodzież świetnie sobie z tym radziła, gorzej z opiekunami, którzy jedynie mogli z trybun forum śledzić poczynania uczniów.

Podczas finału uczniowie mieli do wykonania tort o dowolnym kształcie, nawiązujący dekoracją do tematu mistrzostw i identyczny tort (bez dekoracji) do degustacji przez członków jury oraz 6 deserów serwowanych na talerzu. Każda praca była prezentowana przez uczniów, którzy nawiązując do tradycji swojego regionu, poszukiwali smaków do zastosowania w swoich cukierniczych pracach. Cenne były krótkie prezentacje na papierze dostarczone członkom komisji.

Wielu uczniów zastosowało w wyrobach śliwki (w różnych formach) oraz gruszki – jak się okazało, owoce te występują w kuchni wielu regionów Polski.

Torty w większości przypadków nawiązywały do tematu mistrzostw, nieraz podkreślano temat dodatkowymi dekoracjami. W dekoracjach były widoczne łowickie wycinanki, krakowski strój, baba pruska, tańczący górnik ze śląską babą, wianek śląski i wiele innych. Widzom trudno było ocenić desery, ponieważ wiele z nich nie przetrwało do prezentacji końcowej, a krótka prezentacja podczas degustacji nie pozwalała na porównanie.

Napięcie rozładowywał doping drużyn, w szczególności świetnie przygotowana grupa z Suchej Beskidzkiej i Wojsławic oraz z Gdańska. Dopingująca publiczność rywalizowała o 1000 sztuk tabliczek czekolady firmy Wedel. W efekcie – po równym podziale – czekolady trafiły do szkoły w Suchej Beskidzkiej i Wojsławicach.

Bardzo cenne były uwagi jurorów dotyczące degustowanych deserów i tortów. Szkoda jedynie, że nie wszystkie były słyszalne. Powtarzalność podanych deserów, gramatura, dobór smaków, struktura, to tylko niektóre kryteria brane pod uwagę przy ocenie deserów. Podobne kryteria były ważne w przypadku tortów, ale dodatkowo bardzo istotny był również ich przekrój, dokładność wykonania i dobór półproduktów, tak aby stworzyć różnorodną kompozycję kolorystyczną i smakową.

Wyniki

Najważniejszy moment. Emocje sięgały zenitu. Radość i gratulacje dla zwycięzców. Fanfary, cenne nagrody, świetnie przygotowana feta. Mistrzostwa na Expo Sweet są jedynym w Polsce konkursem dla uczniów, podczas którego laureaci i szkoły otrzymują tak cenne nagrody. Dzięki takiemu wsparciu ze strony organizatorów EZIG EXPO SWEET szkoły otrzymują bardzo duży zastrzyk, który – prawidłowo wykorzystany – wpływa na podwyższenie standardów kształcenia zawodowego. Najlepsi okazali się **Anna Krawczyk i Weronika Stimma** (Zespół Szkół Spożywczych, Bydgoszcz). Drugie miejsce zajęli **Mateusz Jurzec i Mi-**

chał Palarczyk (Zespół Szkół, Sucha Beskidzka), a trzecie **Agata Tkaczyk i Karolina Gołębiowska** (Zespół Szkół Gastronomicznych, Warszawa).

Podsumowanie

„Celem konkursu jest popularyzacja zawodu cukiernika wśród młodzieży i wyłonienie najzdolniejszych uczniów, którzy w przyszłości zachwycą nas swoim zaangażowaniem i fachowością w zawodzie” – tak brzmi wstęp do regulaminu Mistrzostw Polskiej Uczniów Szkół Cukierniczych. I rzeczywiście konkurs poprzez zaangażowanie tak wielu szkół popularyzuje zawód cukiernika. Należy zwrócić uwagę, iż cukiernictwem zarażają się przyszli kucharze i gastronomowie. Konkurs ma również za zadanie wyłonienie tych perełek spośród uczniów, będących pasjonatami cukiernictwa, które są godne, by reprezentować Polskę podczas różnych zawodów cukierniczych. Moim zdaniem, jurorzy powinni zatem w większym stopniu obserwować pracę uczniów, bo w trakcie pracy możliwe jest wychwycenie talentów. Nie jest to łatwe zadanie z powodu koniecznej oceny organoleptycznej deserów i tortów.

Chapeaux bas za olbrzymie zaangażowanie organizatorom mistrzostw. Świetna impreza, cenna dla uczniów, nauczycieli i branży. Wzorowa organizacja. Więcej takich! Już czekamy na kolejną edycję. Do zobaczenia za rok.

Lucyna Kubicka



Chciałbym odnieść się do komentarzy dotyczących systemu oceniania, jakie pojawiły się po mistrzostwach.

Jako przewodniczący jury zapewniam, że niedopuszczalne są jakiegokolwiek praktyki mające na celu podwyższenie lub obniżenie punktacji podczas konkursu. Wynik końcowy był uzależniony od wielu czynników, które prawdopodobnie nie były widoczne dla obserwatorów. Jury brało pod uwagę m.in. czystość pracy, walory estetyczne, dokładność wykonania zadań, powiązanie z tematem, aranżację stołu, przestrzeganie czasu i oczywiście smak! Za smak można było przyznać do 20 punktów, a za pozostałe czynniki do 10. Widać więc, że to smak mógł mieć znaczący wpływ na wynik końcowy. Zaskakująca była niewielka, trzypunktowa różnica między pierwszym i drugim oraz drugim i trzecim miejscem (na 500 punktów możliwych).

Wszyscy są zgodni co do tego, że w tym roku mieliśmy do czynienia z pracami na wysokim poziomie konkursowym oraz nieco słabszymi, na poziomie szkolnym. Jednak jestem pewien, że wszystkie zostały ocenione rzetelnie i uczciwie, co można sprawdzić w naszych kartach ocen.

Jako wielokrotny uczestnik konkursów, w tym również szkolnych, uważam, że mistrzostwa podczas Expo Sweet są najlepszą formą promowania młodych talentów i warto w nich uczestniczyć. Powinniśmy być wdzięczni całemu zespołowi organizującemu konkurs dla młodzieży, a nie doszukiwać się przekłamań i manipulacji podczas oceny. Każdy z nas ma inny smak i zwraca uwagę na zupełnie inne aspekty, ale ocena jest adekwatna do zaprezentowanych umiejętności zawodników – tego jestem pewien!

Paweł Mieszala
przewodniczący jury