

## POLSKA GASTRONOMIA I STOWARZYSZENIE KUCHARZY POLSKICH NA ZAJĘCIACH W ZESPOLE SZKÓŁ NR. 1 W KOSZALINIE



Jednym z kierunków i celów jakich zespół POLSKIEJ GASTRONOMII postawił przed sobą, są projekty edukacyjne oraz wspólne działania ze Szkołami o profilu gastronomicznym, poprzez fachowe doradztwo, cykle szkoleń kulinarnych oraz pokazów kulinarnych. Pomoc i udział w szkolnych konkursach i wydarzeniach kulinarnych przy współpracy z organizacjami i stowarzyszeniami kucharskimi.

### Warsztaty kulinarne dla uczniów szkoły gastronomicznej w Koszalinie



### Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Koszalinie



Jedną z takich organizacji jest Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, prężna organizacja skupiająca w swoich szeregach wybitnych szefów kuchni i jednocześnie pasjonatów gastronomicznych. Członkowie tej organizacji znani są w środowisku nauczycieli przedmiotów zawodowych, ponieważ od wielu miesięcy prowadzą w Pomorskiej Akademii Kulinarnej szkolenia dla nauczycieli i opiekunów zawodu w ramach projektów z funduszy Unii Europejskiej. W szkoleniach tych uczestniczyło do tej pory już kilka tysięcy nauczycieli. Szkolenia te dedykowane są dla trzech grup zawodowych - Kucharz, Cukiernik i Piekarz.

Zarówno Stowarzyszenie Kucharzy Polskich jak i firma Polska Gastronomia w swoich założeniach i celach ma podnoszenie kwalifikacji zawodowych przyszłych i obecnych pracowników gastronomii. Wspólne cele i działania jakie postawili przed sobą członkowie SKP i zespół PG, dają nowe możliwości poznawania nowych technik i zagadnień kulinarnych zarówno placówkom oświatowym jak i samym uczniom.

W ramach tych że działań na zaproszenie dyrekcji Zespołu Szkół nr.1 w Koszalinie, przedstawiciele PG i SKP przeprowadzili warsztaty szkolne dla uczniów z klas gastronomicznych. Podczas tego spotkania uczniowie zapoznali się z nowoczesnymi technikami kulinarnymi, nowymi urządzeniami oraz mieli okazję poznać nowe produkty i nowoczesną aranżację podawania dań.



Podczas warsztatów poruszono następujące zagadnienia:

- próżniowe pakowanie żywności
- gotowanie w niskich temperaturach
- wędzenie potraw
- musy, sosy i pianki smakowe
- dekoracje z warzyw i owoców - carving
- zioła i kwiaty jadalne

Przedstawiciel firmy Polska Gastronomia przekazał Szkole szereg materiałów szkoleniowych przygotowanych w kooperacji ze Stowarzyszeniem Kucharzy Polskich oraz pakiet zawierający dotychczasowe odcinki Vademecum Polskiej Gastronomii. Materiały przekazane nauczycielom przedmiotów zawodowych, mają być wykorzystywane przez nich na lekcjach oraz zajęciach jakie prowadzą. Ponadto określono zakres zajęć teoretycznych i praktycznych z uczniami, w jakich będzie uczestniczyć firma Polska Gastronomia oraz Stowarzyszenie Kucharzy Polskich.

**ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 im. Mikołaja Kopernika w Koszalinie**, to szkoła która powstała w 1945 roku. Zawsze otwarta była i jest w swoich wysiłkach dydaktycznych na nowe doświadczenia, innowacje i inicjatywy. Szkoła ta posiada nowoczesną bazę, dzięki której nauka staje się łatwiejsza, a uczniowie mogą dobrze wykorzystać swój wolny czas.

W szkole funkcjonują obecnie 2 nowoczesne pracownie technologii żywienia. Wyposażone są w szereg urządzeń spotykanych w placówkach żywienia zbiorowego. Uczniowie klas o kierunkach gastronomicznych zdobywają tu praktyczne umiejętności przygotowywania wszelkiego rodzaju dań z kuchni całego świata.

W warsztatach uczestniczyli szefowie: **Krzysztof Zieliński** (SKP - absolwent tej szkoły) oraz **Krzysztof Wierzb** (SKP i PG)

Było to pierwsze spotkanie w tej placówce edukacyjnej, wszystkie strony wspólnie doszły do wniosku że takie spotkania muszą odbywać się częściej. Uczniowie byli bardzo zadowoleni, a i grono pedagogiczne również bardzo ciepło wyrażało się o tej inicjatywie.



**Produkty i urządzenia dostarczone zostały przez:**

- Polska Gastronomia
- Stowarzyszenie Kucharzy Polskich
- Ogrodnictwo Lawenda
- Krzysztof Zieliński
- Krzysztof Wierzba