



## PROGRAM III MIĘDZYNARODOWYCH WARSZTATÓW GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH W ZESPOLE SZKÓŁ GASTRONOMICZNO – HOTELARSKICH W BYTOMIU

**18 – 19 marca 2010r.**

### Uczestnicy:

Goście zagraniczni: Dania, Portugalia, Rumunia, Niemcy  
Przedstawiciel władz międzynarodowych – konsul Danii  
Przedstawiciele władz krajowych (senator, posłowie)  
Władze oświatowe  
Władze lokalne  
Przedstawiciele Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy Euro-Toques Polska, przedstawiciele  
Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej (współorganizator)  
Dyrektorzy szkół zawodowych Bytomia  
Dyrektorzy gimnazjów Bytomia i miast ościennych  
Pracodawcy współpracujący ze szkołą/ właściciele restauracji, hoteli, szefowie kuchni  
Sponsorzy  
Przedstawiciele mediów  
Uczniowie, rodzice i nauczyciele ZSG-H w Bytomiu

### 18 marca 2010r.

**10.00 – 11.00 uroczyste rozpoczęcie Warsztatów** – sala multimedialna ZSG-H – *Małgorzata Niewrzela* - dyrektor Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Bytomiu, *Wiesław Ambros* - prezes Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej, członek Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy Euro-Toques Polska

**11.00 – 12.00 pokaz kuchni molekularnej** - *Jean Bos* - prezes Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy Euro-Toques Polska, Dyplomowany Mistrz Kucharski Belgii i Francji, twórca Akademii Kuchni Molekularnej w Polsce, Najlepszy Kucharz Świata 2006, Laureat Oskara Kulinarnego 2008 w Polsce.

### **12.00 – 14.00 pokazy mistrzów i konkursy dla uczniów:**

\* Pokaz przygotowany przez specjalistę ds. gastronomii Hotelu Qubus w Katowicach – *Michał Keil*

\* Pokaz przygotowany przez szefa kuchni Hotelu Monopol w Katowicach – *Ryszard Warnke*

\* Pokaz przygotowany na bazie produktów firmy Frosta, pokaz z elementami kuchni żydowskiej przygotowany przez szefa kuchni restauracji Anatewka z Łodzi - *Paweł Antas* - wiceprezes Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej, członek Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy Euro-Toques Polska

\* Pokaz szefa kuchni restauracji Hotelu Pałac Kawalera w Świerklańcu – *Michał Przybylski, Józefa Michalek*

\* Pokaz szefa kuchni restauracji Hetman w Kroczykach – **Sebastian Humski** – absolwent szkoły, IV miejsce w konkursie szef roku 2009, I miejsce w Festiwalu Kuchni Dworskiej 2007

\* Pokaz pieca konwekcyjnego - **Robert Zawiszewski** - szef kucharzy Eloma w Polsce

\* Pokaz carvingu połączony z konkursem – **Paweł Peroń** - mistrz carvingu, **Michał Kucharczyk** **Marcin Cwiężek** - Kucharz Gastronom – Zbroslawice

\* Konkurs savoir vivre'u połączony z konkursem makijażu (wizerunek osoby pracującej w zawodzie usługowym) – **firma Oriflame, Towarzystwo Ubezpieczeniowe Ergo Hestia**

\* Pokaz dekoracji stołu połączony z konkursem – **Barbara Słomka**- studio florystyczne Stokrotka z Bytomia certyfikat tytuł Florysta-Aranżer **wydany** przez Foerdernungsgemeinschaft blumen GmbH im Auftrag des Fachverbandes Deutscher Floristen e.V. – Bundesverband, uczniów klasy mistrzowskiej Szkoły Florystycznej w Poznaniu, złoty medal na Międzynarodowych Zawodach Florystycznych w Niemczech BUGA 2009 Schwerin, udział w Międzynarodowych Targach i Pokazach Ogrodniczych Florystycznych IPM w Essen

\* Pokaz baristy – **Bartłomiej Kołodziej** - III miejsce w Eliminacjach do Mistrzostw Polski Baristów, IV miejsce w VII Finale SCAE Mistrzostw Polski Baristów na Międzynarodowych Targach Eurogastro w Warszawie, trener w programie szkoleniowym "Podstawy Baristy - podstawy parzenia kawy" pod patronatem Stowarzyszenia Polskich Barmanów

**14.00 lunch** przygotowany przez specjalistę ds. gastronomii Hotelu Qubus w Katowicach – **Michał Keil**

### **19 marca 2010r.**

8.00 – 12.00 wykłady dla uczniów w języku angielskim/w języku niemieckim

**12.00 oficjalne rozpoczęcie kolejnego dnia Warsztatów – sala multimedialna ZSG-H – przedstawienie uczestników Międzynarodowego Konkursu Młodych Kucharzy, przedstawienie jury**

### **12.30 – 16.00 Międzynarodowy Konkurs Młodych Kucharzy**

12.30 – 14.30 Warsztaty barmańskie – **Krzysztof Drabik** – absolwent szkoły – wielokrotny Mistrz Polski, Mistrz Chin i Dalekiego Wschodu

12.30 lunch dla gości zagranicznych i jury przygotowany przez uczniów i nauczycieli ZSG-H

17.00 uroczyste podsumowanie Międzynarodowych Warsztatów, wręczenie nagród dla zwycięzców konkursów

18.00 – 18.30 pokaz barmański – **show w wykonaniu Krzysztofa Drabika**

18.30 uroczysta kolacja **dla zaproszonych gości** – kolacja przygotowana przez restaurację **Adria z Rudy Śląskiej**; proszę pieczone przygotowane przez firmę **Andrzej Blochel z Świerklańca**