

**IV MIĘDZYNARODOWE WARSZTATY GASTRONOMICZNO-HOTELARSKIE W BYTOMIU**  
**IV INTERNATIONAL WORKSHOP CATERING AND HOTEL BUSSINES IN BYTOM**

**„W zdrowym ciele zdrowy duch” / “A healthy mind in a healthy body”**

**9 marca 2012 / 9 March 2012**



**PROGRAM / 9.03.2012 (piątek)**

9<sup>00</sup> - uroczyste rozpoczęcie IV Międzynarodowych Warsztatów Gastronomiczno – Hotelarskich w Bytomiu

\* Pokaz kuchni molekularnej w wykonaniu gościa specjalnego Jeana Bosa (wraz z towarzyszącymi szefami kuchni renomowanych hoteli i restauracji z całej Polski)

\* Wykład Wiesława Ambrosa na temat kuchni staropolskiej i myśliwskiej

10<sup>30</sup> – 15<sup>00</sup> - konkursy dla uczniów, pokazy, warsztaty

**KONKURSY:**

- Międzynarodowy Konkurs Młodych Kucharzy – sala 107 (1 piętro), 205, 206 (2 piętro)  
(konkurs dla uczniów szkół gastronomicznych z zagranicy: Portugalia, Niemcy, Finlandia oraz uczniów ZSGH w Bytomiu);
- Konkurs - "Szkolny Mistrz Carvingu" – sala 110 (1 piętro);
- Konkurs Nakrywania Stołów - parter hol;
- Konkurs Barmański – sala 004 (parter);
- Konkurs Fotograficzny „IV Międzynarodowe Warsztaty w obiektywie”.

**POKAZY:**

1. Pokaz Carvingu (Paweł Peroń) – sala 110 (1 piętro);
2. Pokaz barmański, warsztaty 12<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup>(uczniowie szkoły Paweł Klimczak, Łukasz Retka) – sala gimnastyczna;
3. Konsultacje trenerskie, Zumba, Samba (Pure) – sala gimnastyczna;
4. Pokaz makijażu (Oriflame) – sala gimnastyczna;
5. Badanie poziomu nawilżenia skóry (Oriflame) – sala gimnastyczna;
6. Pokaz masażu (Zespół Szkół Policealnych w Bytomiu) – sala gimnastyczna;
7. Porady: suplementy diety, koktaile na przemianę materii (Oriflame) – sala gimnastyczna;
8. Pokaz baristy (Błażej Walczykiewicz, Strauss Cafe) – sala 104 (1 piętro);
9. Platforma wibracyjna, masażer antycelulitowy (Martess Spa & Massage, Bytom) – sala gimnastyczna;
10. Pokazy zabiegów odchudzających; Urządzenie 3 Max 11<sup>00</sup> – 12<sup>00</sup> (Yasumi, Bytom) – sala 114 (1 piętro);
11. Pokazy z wykorzystaniem sprzętu Octoline; Oxybrazja, Jonolifting, Jonoforeza 13<sup>00</sup> – 15<sup>00</sup> (Yasumi, Bytom) – sala 114 (1 piętro);
12. Prezentacja herbat Bio-Active/Herbapol Lublin – sala multimedialna (1 piętro).

13<sup>00</sup> – lunch w szkole/jadalnia (parter) (Michał Jarzombek szef kuchni Hotelu DeSilva Inn Katowice Airport, Sebastian Humski szef kuchni Zajazdu Hetman w Kroczykach, uczniowie szkoły)

15<sup>00</sup> – podsumowanie wyników konkursów, ogłoszenie zwycięzców, rozdanie nagród – sala multimedialna (1 piętro)

19<sup>00</sup> - uroczysta kolacja w szkole dla zaproszonych gości/sala multimedialna(Michał Jarzombek szef kuchni Hotelu DeSilva Inn Katowice Airport, Sebastian Humski szef kuchni Zajazdu Hetman w Kroczykach);

\* 19<sup>30</sup> Wystąpienie uczennicy szkoły Aleksandry Berezowskiej „Talent Bytomia”.

\* 20<sup>30</sup> Pokaz barmański uczniów szkoły Pawła Klimczaka i Łukasza Retki.

**Szczegółowe informacje:**

<http://www.zsgh.bytom.pl>

Organizatorzy:



DeSilva Inn  
Katowice Airport



Patronat medialny

