

VI MIĘDZYNARODOWE WARSZTATY GASTRONOMICZNO-HOTELARSKIE W BYTOMIU
6th INTERNATIONAL CATERING AND HOTEL BUSINESS WORKSHOPS IN BYTOM
KUCHNIA POLSKA DAWNIEJ A DZIŚ / POLISH CUISINE THEN AND TODAY

13 marca 2015 / 13th March 2015



PROGRAM 13.03.2015 (piątek)

9.00 - uroczyste rozpoczęcie VI Międzynarodowych Warsztatów Gastronomiczno – Hotelarskich w Bytomiu

Pokaz kuchni polskiej pt. "kuchnia polska dawniej a dziś" w wykonaniu gości specjalnych: Wiesław Ambros /Prezes Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej/, Marcin Czubak /finalista programu TopChef/, Adrian Feliks /finalista programu TopChef/, Michał Jarzombek /szef kuchni Zamek Lubliniec/.

- **Mariola Roykiewicz** – właścicielka salonu zdrowia i urody YASUMI Bytom, absolwentka szkoły;
- **Krzysztof Drabik** - absolwent szkoły, Mistrz Polski, Mistrz Chin i Dalekiego Wschodu w barmaństwie typu flair;
- **Sebastian Humski** - Europejskie Stowarzyszenie Kucharzy Euro Toques Polska, Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Szef Kuchni Zajazdu Hetman w Kroczykach - absolwent szkoły;
- **Paweł Grabowski** - absolwent szkoły, Europejskie Stowarzyszenie Kucharzy Euro Toques Polska, Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, szef kuchni restauracji Appassionata w Radzionkowie;
- **Dawid Domin** – absolwent Zasadniczej Szkoły Zawodowej.

10.00 – 15.00 - konkursy dla uczniów, pokazy, warsztaty

KONKURSY:

- Międzynarodowy Konkurs Młodych Kucharzy (Black Box)
(konkurs dla uczniów szkół gastronomicznych z zagranicy: Portugalia, Niemcy, Finlandia oraz uczniów ZSGH w Bytomiu);
- Konkurs Nakrywania i Dekoracji Stołów;
- Warsztaty / Pokazy Barmańskie;
- Konkurs Fotograficzny „VI Międzynarodowe Warsztaty w obiektywie”.
- Konkurs wiedzy o szkole.

POKAZY:

1. Akademia z okazji jubileuszu szkoły, wystawa historii szkoły - sala gimnastyczna, od godziny 10.00;
2. Pokaz kulinarny – Wiesław Ambros (Prezes Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej) - sala 113, godz. 10.00 - 10.30;
3. Pokaz kulinarny - Marcin Czubak (finalista programu TopChef) oraz Adrian Feliks (finalista programu TopChef, uczestnik prestiżowego stażu w restauracji Atelier Amaro z gwiazdką Michelin) - sala 113, godz. 10.30 - 11.30;
4. Pokaz kulinarny - Paweł Grabowski (absolwent szkoły, szef kuchni restauracji Appassionata w Radzionkowie) sala 113, godz. 11.45 -12.30;
5. Kuchnia mobilna Selgros (Krzysztof Zaleski) sala 113, godz. 13.30 - 14.30 ;
6. Prezentacja zastosowania amerykańskich blenderów najnowszej generacji. Sporządzanie drinków: Slim i Fit drinks wg. Aurorskich receptur Jerzego Czapl. Prezentacja i zastosowanie miódów pitnych z Niedzicy w autorskich recepturach Jerzego Czapl – sala obsługi konsumenta 004, godz. 10.00 - 14.30;
7. Warsztaty/wykład sommeliera (Aureliusz Tracz - Selgros Bytom) - sala 104, od godz. 10.00 - 11.00;
8. Pokaz baristy - sala 104, od godz. 11.00 - 13.00.
9. Pokaz nakrywania i dekoracji stołów (Studio Florystyczne Stokrotka Bytom, firma Weindich) - parter, od godz. 10.00;
10. Pokaz makijażu, pokaz zabiegu (Yasumi Bytom) - sala 202, od godz. 10.00 - 13.00;
11. Pokaz Firmy Stageman „Animacja czasu wolnego” – sala 110, godz. 10.00 - 14.00
12. Prezentacja pracodawców współpracujących z ZSGH (hotele, restauracje, biura podróży) – korytarz 1 piętro od godziny 10.00 - 14.00;

12.30 – 14.00 lunch w szkole / jadalnia (**Michał Jarzombek** szef kuchni Zamek Lubliniec, **Sebastian Humski** szef kuchni Zajazdu Hetman w Kroczykach, **Dawid Domin** absolwent, uczniowie szkoły).

15.00 – podsumowanie wyników konkursów, ogłoszenie zwycięzców, rozdanie nagród dla zwycięzców konkursów.

19.00 - uroczysta kolacja w szkole dla zaproszonych gości/sala multimedialna (**Michał Jarzombek** - szef Zamek Lubliniec, **Sebastian Humski** - szef kuchni Zajazdu Hetman w Kroczykach, **Dawid Domin** - absolwent szkoły).

- **Wystąpienia nauczycieli, uczniów i absolwentów szkoły**
- **Koncert zespołu RedCute**

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

Organizatorzy:



Bytom



Patronat medialny

ŻYCIE BYTOMSKIE

papaja.pl
PLATFORMA GASTRONOMICZNA

T V S

SFERATV