

V MIĘDZYNARODOWE WARSZTATY GASTRONOMICZNO-HOTELARSKIE W BYTOMIU
V INTERNATIONAL WORKSHOPS CATERING AND HOTEL BUSSINES IN BYTOM

“BĄDŹ KREATYWNY”/“BE CREATIVE”

8 marca 2013 / 8 March 2013



PROGRAM/ 8.03.2013 (piątek)

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

* Pokaz kuchni śląskiej w wykonaniu gości specjalnych: Jean Bos/ Prezes EuroToque Polska, prekursor kuchni molekularnej, Wiesław Ambros/ Prezes Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej, Dyrektor ds. gastronomii Hotelu „Rezydencja” Piekary Śląskie (wraz z towarzyszącymi szefami kuchni renomowanych hoteli i restauracji z całej Polski)

* Przykłady „dobrych praktyk”

- Krzysztof Drabik - absolwent szkoły, wielokrotny 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 Kroczycach - absolwent szkoły;
- Paweł Grabowski - absolwent szkoły, Europejskie Stowarzyszenie Kucharzy Euro Toques Polska, Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, szef kuchni Hotel Rezydencja Piekary Śląskie;
- Szymon Niedziela – Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, absolwent szkoły;
- Mariola Roykiewicz – właścicielka salonu zdrowia i urody YASUMI Bytom, absolwentka szkoły;
- Dawid Domin – absolwent Zasadniczej Szkoły Zawodowej, uczeń klasy I Technikum.

* Nowoczesna kuchnia polska w wykonaniu Szymona Szlendaka - Odkrycie Roku 2012, kucharz w restauracji Platter by Karol Okrasa w Warszawie, Europejskie Stowarzyszenie Kucharzy Euro Toques Polska, Polska Akademia Sztuki Kulinarnej.

11.00 – 15.00 - konkursy dla uczniów, pokazy, warsztaty

KONKURSY:

- Międzynarodowy Konkurs Młodych Kucharzy „Bądź kreatywny” (Black Box) (konkurs dla uczniów szkół gastronomicznych z zagranicy: Portugalia, Niemcy, Finlandia oraz uczniów ZSG-H w Bytomiu);
- Konkurs - "Szkolny Mistrz Carvingu";
- Konkurs Nakrywania i Dekoracji Stołów „Fusion on the table”;
- Konkurs Barmański;
- Metamorfoza/Businesswoman;
- Konkurs Fotograficzny „V Międzynarodowe Warsztaty w obiektywie”.

POKAZY:

1. Pokaz Carvingu (Marek Rybacki - Mistrz Polski w Carvingu, V-ce Prezes Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy Euro-Toques Polska; Szymon Niedziela -Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, absolwent szkoły); Pokaz barmański (Krzysztof Drabik (absolwent szkoły) wraz z uczniami szkoły);
2. Warsztaty/wykład sommeliera (Aureliusz Tracz- Selgros Bytom) „Wino jako czynnik kulturotwórczy”;
3. Pokaz nakrywania i dekoracji stołów (Studio Florystyczne Stokrotka Bytom, firma Weindich);
4. Warsztaty robienia sushi (Tomasz Czipionka Umami Sushi Katowice);
5. Pokaz makijażu, pokaz zabiegu z kwasem hialuronowym (Yasumi Bytom);
6. Pokaz baristy (Błażej Walczykiewicz, Strauss Cafe);



Organizatorzy:

V MIĘDZYNARODOWE WARSZTATY GASTRONOMICZNO-HOTELARSKIE W BYTOMIU
V INTERNATIONAL WORKSHOPS CATERING AND HOTEL BUSSINES IN BYTOM

“BĄDŹ KREATYWNY”/’BE CREATIVE’

8 marca 2013 / 8 March 2013

13.00 – lunch w szkole/jadalnia (Michał Jarzombek szef kuchni Stara Zajezdnia - Kraków DeSilva, Sebastian Humski szef kuchni Zajazdu Hetman w Kroczykach, 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 kuchni Stara Zajezdnia - Kraków DeSilva, Sebastian Humski szef kuchni Zajazdu Hetman w Kroczykach)

* Pokaz barmański mistrza w tej dziedzinie Krzysztofa Drabika wraz z towarzyszącymi mu uczniami i absolwentami szkoły

*Kilka słów na temat win – sommelier Aureliusz Tracz

* Wystąpienia uczniów i absolwentów szkoły

Szczegółowe informacje:

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



Organizatorzy: