



PROGRAM 15.03.2019 (piątek)

9.00 - uroczyste rozpoczęcie VIII Międzynarodowych Warsztatów Gastronomiczno-Hotelarskich w Bytomiu

10.00 - Pokazy i warsztaty kulinarne:

Pokaz kulinarny – **Jakuba Steuermark** Szef Kuchni, twórca projektu pod nazwą Masło i Szaflwia. *(sala 113)*

Pokaz kulinarny Kuchni Włoskiej w wykonaniu szefa kuchni z **Włoch**. *(sala 107)*

Pokaz kulinarny Kuchni Polskiej w wykonaniu uczniów naszej szkoły. *(sala 205)*

Pokaz kulinarny firmy **RM Gastro** – **Tomasz Nowak** Europejskie Stowarzyszenie Kucharzy Euro Toques Polska, założyciel Kuźni Kucharzy Śląskich, ekspert kulinarny i **Dawid Domin** – doradca kulinarny RM Gastro, absolwent szkoły. *(sala 206)*

11.00 - Pokazy i warsztaty kulinarne:

Pokaz kulinarny firmy **Selgros INSTYTUTU KULINARNEGO TRANSGOURMET** w wykonaniu eksperta kulinarnego **Bartosza Petera** oraz **Karola Lisińskiego**. **Bartosz Peter** – dwukrotny zwycięzca w Kulinarnym Pucharze Polski 2017 i 2018, kapitan Kadry Narodowej na Kulinarny Puchar Świata w Luksemburgu. **Karol Lisiński** - współpracownik firmy branży food-service, organizator szkoleń i warsztatów kulinarnych dla kucharzy i szefów kuchni z całej Polski. *(sala 113)*

Pokaz kulinarny – **Piotra Rolnika** Szefa Kuchni w Hotelu Courtyard by Marriott Katowice City Center. *(sala 107)*

Pokaz kulinarny – Firmy **Debic** - **Adam Dziubany** *(sala 205)*

Pokaz kulinarny – **Stanisława Mężyka** Sous Chefa Kuchni w czterogwiazdkowym hotelu Rezydencja Luxury Hotel w Piekarach Śląskich - absolwenta szkoły. *(sala 206)*

12.00 - Pokazy i warsztaty kulinarne:

Pokaz barmański **Krzysztofa Drabika** zwycięzcy Mam Talent - Nagrody Publiczności, absolwenta szkoły. *(sala 113)*

Pokaz kulinarny w wykonaniu **Michała Suchanowskiego** zwycięzcy VI edycji programu **Hell's Kitchen** i **Łukasza Smeli** uczestnika wielu konkursów kulinarnych, stażysty gwiazdkowej restauracji Atelier Amaro - absolwentów szkoły. *(sala 107)*

Pokaz kulinarny – **Oliwii Płaczek** dietetyka, właścicielki FitClinic Dietetyk. *(sala 205)*

Pokaz kulinarny – **Sebastiana Humskiego** Szefa Kuchni Zajazdu Hetman w Kroczykach - absolwenta szkoły. *(sala 206)*

Konkursy dla uczniów ZSGH od godziny 10.00:

Konkurs Nakrywania Stołów – dla wszystkich uczniów ZSGH. *(korytarz - parter)*

Konkurs Fotograficzny - dla wszystkich uczniów ZSGH.

Konkurs Smoothie – dla uczniów ZSGH. *(sala 104)*

Konkurs Turystyczno-Informatyczny – dla uczniów ZSGH. *(sala 105)*

Inne pokazy, wykłady i warsztaty od 10.00:

Pokaz baristy – **Grzegorz Łebek** - firma **Esencja bar**. *(korytarz - 1 piętro)*

Wykład na temat zdrowia i urody – **Krzysztof Drabik** - Ambasador Międzynarodowej Marki DuoLife, absolwent szkoły. *(sala 004)*

Warsztaty i wykład dla uczniów – **Aneta Wartęga** Office Manager Hotelu Courtyard by Marriott Katowice City Center. *(sala 110)*

Warsztaty animacji dla uczniów – firma **Stageman**. *(sala 202)*

Pokaz i warsztaty makijażu zawodowego oraz masażu w wykonaniu uczniów Zespołu Policealnych Szkół w Bytomiu. *(sala 204)*

Pokaz makijażu i zabiegów kosmetycznych – **Sansey Instytut Zdrowia i Urody Bytom**. *(sala 208)*

Prezentacja firmy Avon – pokaz makijażu i porady kosmetyczne. *(korytarz 2 piętro, sala 209)*

Inne pokazy, wykłady i warsztaty od 11.00:

Kuchnia polowa – Stowarzyszenia Pasjonatów Militariów i Wojskowości „Kompania Bytom”. *(dziedziniec szkolny)*

Warsztaty i wykład dla uczniów ZSGH na temat hotelarstwa – Firma **Europe 3000**. *(sala 110)*

Inne pokazy, wykłady i warsztaty od 12.00:

Warsztaty i wykład na temat bankowości w gastronomii i hotelarstwie – **Bank Millennium**. *(sala 110)*

Kuchnia polowa – Stowarzyszenia Pasjonatów Militariów i Wojskowości „Kompania Bytom”. *(dziedziniec szkolny)*

13.00 – 14.00 lunch w szkole (**Michał Jarzombek** - Szef Kuchni Hotelu - HG Hotel Restauracja w Toszku, **Wojtek Bugajczyk** - absolwent szkoły, nauczyciele i uczniowie ZSGH). *(stołówka szkolna)*

14.30 – podsumowanie warsztatów, rozdanie nagród i upominków dla gości i uczniów.

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