



PROGRAM 10.03.2017 (piątek)

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

10.00 - Pokazy i Warsztaty Kulinarne:

Pokaz kulinarny w wykonaniu **Michała Suchanowskiego** zwycięzcy VI edycji programu **Hell's Kitchen**, Szefa Kuchni Restauracji Zielony Ogród w Zabrze i **Łukasza Smeli** Szefa Kuchni Restauracji Ramża w Rudzie Śląskiej (absolwentów szkoły). **(sala 113)**

Pokaz kulinarny Kuchni Fińskiej w wykonaniu uczniów ze szkoły z **Finlandii**. **(sala 107)**

Pokaz kulinarny firmy **Weindich** – **Sebastian Humski** Szef Kuchni Zajazdu Hetman w Krocycach - absolwent szkoły oraz **Szymon Szlendak** - Szef Kuchni Restauracji Pireus Restaurant & Cafe w Częstochowie. **(sala 205)**

Pokaz kulinarny Kuchni Polskiej w wykonaniu uczniów naszej szkoły. **(sala 206)**

11.00 - Pokazy i Warsztaty Kulinarne:

Pokaz kulinarny firmy **Selgros AKADEMII KULINARNEJ TRANSGOURMET** w wykonaniu doradcy zawodowego **Krystiana Zalejskiego** i **Karola Lisińskiego**. **Krystian Zalejski** - Wiedzę i umiejętności zdobywał we Włoszech, Francji i Hiszpanii pracując w restauracjach wyróżnionych gwiazdkami Michelina oraz w hotelach należących do sieci Relais&Chateaux. **Karol Lisiński** - współpracownik firmy branży food-service, organizator szkoleń i warsztatów kulinarnych dla kucharzy i szefów kuchni z całej Polski. **(sala 113)**

Pokaz przygotowywania sushi przez **Katsushi Kudo** Szefa Kuchni Restauracja **Aika** – Kraków. **(sala 107)**

Pokaz kulinarny Kuchni Niemieckiej w wykonaniu uczniów ze szkoły z **Niemiec**. **(sala 205)**

12.00 - Pokazy i Warsztaty Kulinarne:

Pokaz kulinarny w wykonaniu **Jarosława Śliwki** Szefa Kuchni Restauracji **Appassionata** w Radzionkowie. **(sala 113)**

Pokaz kulinarny w wykonaniu **Piotra Papieża** kucharza z firmy **Farutex**. **(sala 107)**

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)**

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)**

Inne pokazy, wykłady i warsztaty od 10.00:

Wykład Ambasadora firmy **Johny Walker** na temat historii destylarni, rodziny i gatunków whisky. **(sala 004)**

Warsztaty i wykład na temat bankowości w gastronomii i hotelarstwie „Finanse na całe życie” – **Bank Millennium**. **(sala 208)**

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 209)**

Pokaz baristy – **Magdalena Czampiel** - firma **TAVA**. **(korytarz - 1 piętro)**

Pokaz mody zawodowej – stroje zawodowe wykorzystywane w gastronomii. **(sala gimnastyczna)**

Pokaz najnowszych trendów w nakrywaniu stołów - firma **Weindich, Studio Florystyczne Stokrotka** Bytom. **(korytarz - parter)**

Prezentacja turystyki industrialnej. **(sala gimnastyczna)**

Prezentacja pracodawców współpracujących z ZSGH (hotele, restauracje, biura podróży). **(sala gimnastyczna)**

Prezentacja firmy Avon - pokaz makijażu i porady kosmetyczne. **(korytarz - 2 piętro)**

Pokazy i prezentacje uczniów biorących udział w mobilności zagranicznej w Salamance (Hiszpania) - upowszechnianie rezultatów projektu - warsztaty kulinarne z kuchni hiszpańskiej, pokazy technik umiejętności przygotowania jednostki mieszkalnej do przyjęcia gości oraz sali restauracyjnej do obsługi gości warsztatów.



Projekt PO WER VET Kształcenie i Szkolenia Zawodowe

Inne pokazy, wykłady i warsztaty od 11.00:

Wykład Aureliusza Tracza członka Stowarzyszenia Sommelierów Polskich - **Selgros Bytom**. **(sala 110)**

Warsztaty barmańskie – wykonywanie softdrinków przez **Krzysztofa Drabika** absolwent szkoły - Mistrza Barmana. **(sala 004)**

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

13.00 – 14.00 lunch w szkole (**Michał Jarzombek** - Szef Kuchni Restauracji Hotelu Gorczowski w Chorzowie, nauczyciele i uczniowie ZSGH). **(stołówka szkolna)**

14.30 – podsumowanie warsztatów, rozdanie nagród i upominków dla gości i uczniów. **(sala 113)**

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

Organizatorzy:



Patronat medialny

