

„Ogólnopolski Konkurs Cukierniczy - Deser na Dychę”

W marcu br. podczas jubileuszowych X Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich „SweetTARGI” odbył się wielki finał Ogólnopolskiego Konkursu Cukierniczego „Deser na dychę”, w którym wystąpiło 10 najlepszych dwuosobowych zespołów wyłonionych w eliminacjach. Konkurs skierowany był do młodych adeptów cukiernictwa, którzy reprezentowali nie tylko siebie, ale też szkoły, pracodawców i organizacje, w których rozwijają swoje pasje i umiejętności zawodowe. Organizatorami przedsięwzięcia byli: Ochotniczy Hufiec Pracy w Rybniku wraz z Centrum Targowym FairEXPO oraz firmą Limoni. W pierwszym etapie eliminacyjnym 22 zespoły z całej Polski nadesłały swoje pomysły na desery w prezentacji multimedialnej PowerPoint. Następnie jurorzy dokonali oceny nadesłanych prac i wyłonili 10 najlepszych drużyn, które zaproszono na pokaz w wielkim finale. Zespoły zostały podzielone na dwie tury. Każda drużyna miała dwie i pół godziny na stworzenie deseru, który miał zachwycić jurorów nie tylko smakiem i wyglądem.

Miło nam poinformować, że w gronie najlepszych 10 ekip z całego kraju znalazła się reprezentacja naszej szkoły w składzie Monika Zdziebłowska kl. I TŻ i Norbert Dziurkowski kl. II TŻ. Wykonali oni pracę pt. „Cytrynowy deser z lodami bezowymi i sosem malinowym”. Opiekunem naszych uczniów była pani Iwona Jończyk. W gronie finalistów konkursu znalazły się również szkoły: Zespół Szkół Spożywczo – Gastronomicznych Warszawa, Branżowa Szkoła I Stopnia Izby Rzemieślniczej Rybnik, Branżowa Szkoła I Stopnia Izby Rzemieślniczej Rybnik, Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego Kielce, Rzemieślnicza Branżowa Szkoła I Stopnia Tarnów, Zespół Szkół Ekonomiczno – Gastronomicznych Cieszyn, Zespół Szkół nr 7 Tychy, Zespół Szkół Technicznych i Ogólnokształcących Skoczów. W gronie jurorów znaleźli się: Giacomo Canteri (przewodniczący) - Mistrz Europy Gelato Festival 2017, ambasador włoskich lodów rzemieślniczych na świecie, przedstawiciel Associazione Italiana Gelatieri w Polsce i w krajach Europy Wschodniej; Mario Serani – lodziarz, pochodzący z rodziny z wieloletnią tradycją związaną z produkcją lodów wyrabianych metodą rzemieślniczą we Włoszech, Mistrz Lodziarski, Bruno il Gelato di un Tempo; Szczepan Wiatr – mistrz lodziarski, dyrektor handlowy AromItalia.

