



Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odon Bujwida w Krakowie

Technikum Gastronomiczne nr 11; Branżowa Szkoła I Stopnia nr 10

30-523 Kraków, ul. Zamoyskiego 6
tel. sekretariat 12 656- 04-04
fax. 12 656-04-04
e-mail: zsgnr2@poczta.onet.pl
www.zsgnr2krakow.pl

Kształcimy w zawodach:
technik żywienia i usług gastronomicznych
kelner
kucharz

ZSG2.W.061a.04.2018

Kraków, 08.10.2018 r.

Zaproszenie

Dyrekcja Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odon Bujwida w Krakowie ma przyjemność zaprosić uczniów małopolskich szkół gastronomicznych i hotelarskich do udziału w

XV edycji Małopolskiego Konkursu

„Stół pięknie nakryty – w drodze do niepodległości”,

który odbędzie się w dniu 22 listopada 2018 r.

Po zapoznaniu się z regulaminem, który znajduje się na stronie internetowej szkoły <http://zsgnr2krakow.pl> prosimy uczestników o przesyłanie lub składanie osobiste zgłoszeń do konkursu do dnia 26.10.2018 r. na adres:

Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2

30-523 Kraków

ul. Zamoyskiego 6

Tel/fax: 12 656 04 04 lub 12 423 62 36

Życząc Państwu i Waszym uczniom dużo sukcesów zawodowych, zachęcamy do udziału w XV edycji Małopolskiego Konkursu „Stół pięknie nakryty – w drodze do niepodległości”. W tej edycji zmieniamy formułę konkursu. Proponujemy 2 niezależne konkurencje osobno oceniane i nagradzane. Uczestnicy kucharze sporządzą wyszukane potrawy z cielęciny zakupionej przez organizatora, a kelnerzy-barmani nakryją stół zgodny z tematem i wykonają napój z wykorzystaniem 1 składnika z kosza przygotowanego przez organizatora.

Celem konkursu jest zainteresowanie młodzieży doskonaleniem swoich umiejętności zawodowych oraz promowaniem na szeroką skalę cielęciny na stole niepodległej Polski. W tegorocznej edycji chcemy szczególnie podkreślić promowanie dziedzictwa kulturowego i zdrowego stylu odżywiania. Zachęcamy też młodzież do pokazania ich wyobrażenia o polskim niepodległym stole i sporządzenia wykwintnych potraw z niedocenianą cielęciną.

Mamy nadzieję, że konkurs ten pozwoli uczestnikom na lepszy rozwój zawodowy, zachęci ich do doskonalenia oraz podejmowania wyzwań, jakim kucharz i kelner musi sprostać we współczesnej gastronomii.

Z poważaniem

DYREKTOR
Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2
Andrzej Piasznik
mgr Andrzej Piasznik

