



**Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odonu 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  
zsgnr2krakow.pl

Kształcimy w zawodach:  
technik żywienia i usług gastronomicznych  
technik usług kelnerskich  
kucharz  
cukiernik

ZSG2.W.061a.02.2020

Kraków, 12.11.2020 r.

**Zaproszenie**

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

**XVII edycji Małopolskiego Konkursu**

**„Stół pięknie nakryty – przysmaki na bożonarodzeniowym stole”**

**który odbędzie się w dniu 17 grudnia 2020 r.**

Z uwagi na trudny czas pandemii związanej z COVID-19, nasilenie zachorowań na koronawirusa, obowiązującą obecnie czerwoną strefę, w trosce o zdrowie uczestników, opiekunów, Jury i zaproszonych Gości wyjątkowo proponujemy zmienioną formę konkursu - online. Po zapoznaniu się z regulaminem, który znajduje się na stronie internetowej szkoły <http://zsgnr2krakow.pl> prosimy uczestników o przesyłanie pocztą elektroniczną na adres: [mkstolpieknienakryty@zsg2.pl](mailto:mkstolpieknienakryty@zsg2.pl) lub składanie osobiste zgłoszeń do konkursu do dnia 25.11.2020 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  
Osoba do kontaktu: mgr Grażyna Kumorek-Mastalerz 603 998 804

Życząc Państwu i Waszym uczniom dużo sukcesów zawodowych, zachęcamy do udziału w XVII edycji Małopolskiego Konkursu „Stół pięknie nakryty – przysmaki na bożonarodzeniowym stole”. W tej edycji nawiązujemy do tradycji świątecznych polskich rodzin. Proponujemy trzy niezależne konkurencje osobno oceniane i nagradzane. Uczestnicy kucharze sporządzą wyszukane potrawy z karpia, kelnerzy-barmani nakryją stół zgodny z tematem i wykonają napój bezalkoholowy – świąteczny, rozgrzewający, cukiernicy sporządzą świąteczną kompozycję przestrzenną z ciasta piernikowego. Celem konkursu jest zainteresowanie młodzieży doskonaleniem swoich umiejętności zawodowych oraz promowaniem produktów tradycyjnych pojawiających się na świątecznym stole.

Zachęcamy też młodzież do kreatywnej prezentacji polskiego świątecznego stołu oraz sporządzenia wykwintnych potraw i wypieków. Mamy nadzieję, że konkurs pozwoli uczestnikom na rozwój zawodowy, zachęci ich do doskonalenia oraz podejmowania wyzwań, jakim kucharz, kelner-barman i cukiernik musi sprostać we współczesnej gastronomii.

Z poważaniem



**DYREKTOR**  
Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2  
*Andrzej Ptasznik*  
mgr Andrzej Ptasznik