



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 technologii żywności
technik usług kelnerskich
kucharz
cukiernik

ZSG2.W.061a.01.2021

Kraków, 20.10.2021 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

XVIII edycji Małopolskiego Konkursu

„Stół pięknie nakryty – Powrót do natury w kuchni i na stole”

który odbędzie się w dniu 25 listopada 2021 r.

Po zapoznaniu się z regulaminem, który znajduje się na stronie internetowej szkoły <http://zsgnr2krakow.pl> prosimy uczestników o przesyłanie pocztą elektroniczną na adres: mkstolpieknienuakryty@zsg2.pl lub składanie osobiste **zgłoszeń do konkursu bez receptury do dnia 05.11.2021 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 XVIII edycji Małopolskiego Konkursu „Stół pięknie nakryty – Powrót do natury w kuchni i na stole”. W tej edycji nawiązujemy do wykorzystania we wszystkich konkurencjach przede wszystkim naturalnych składników. Proponujemy trzy niezależne konkurencje osobno oceniane i nagradzane. Uczestnicy kucharze sporządzą wyszukane potrawy z różnych gatunków ziemniaka oraz świeżych ziół, kelnerzy-barmani nakryją stół zgodny z tematem udekorowany elementami naturalnymi/ekologicznymi (stół, na którym nie znajdziemy plastiku lecz naturalne kwiaty, owoce, warzywa, zioła...) i wykonają napój bezalkoholowy typu smoothie minimum 100 ml metodą blenderowania, cukiernicy sporządzą deser w wersji talerzowej, w którym obowiązkowo należy wykorzystać dowolnie wybrane warzywo i owoc. Kładziemy zatem nacisk na naturalne surowce i ograniczone stosowanie produktów sztucznie wytworzonych. Celem konkursu jest zainteresowanie młodzieży doskonaleniem swoich umiejętności zawodowych oraz promowaniem produktów naturalnych pojawiających się dzisiaj na stole.

Zachęcamy też młodzież do kreatywnej prezentacji stołu udekorowanego elementami naturalnymi/ekologicznymi oraz sporządzenia wykwintnych potraw, deserów i napojów z wykorzystaniem naturalnych surowców. 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 Ptaszki

