



Dwoje uczniów z klasy 3 Gb wzięło udział w inauguracji kolejnej edycji Miksera Kulinarneho.

Pierwszy Mikser Kulinarne w drugiej edycji programu SzeF dla Młodych Talentów odbył się 20 października w Akademii Inspiracji MAKRO w Warszawie. W spotkaniu udział wzięło 200 uczniów szkół gastronomicznych i młodych kucharzy z całej Polski. Pokaz kulinarny poprowadzili Wojciech Harapkiewicz –

szeF kuchni restauracji Babinicz w kompleksie Dworzysko w Szczawnie-Zdroju oraz Paweł Oszczyk – „SzeF Roku” Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska 2016. Mistrzowski duet zaprezentował bogactwo mięs i ich zastosowań w kuchni oraz przygotował takie dania, jak pastrami z kaczki, tatar z sarny czy stek z jelenia. Natomiast Tomasz Górski, starszy specjalista ds. mięsa w MAKRO Polska, opowiedział uczniom m.in. o rodzajach mięsa, wskaźnikach jakości i warunkach przechowywania oraz zaprezentował im wybrane produkty. Nie zabrakło także prelekcji o tym, jak osiągnąć sukces w branży gastronomicznej, którą poprowadziła Dorota Minta – psycholog i doradca rozwoju osobistego. Po wszystkich zajęciach na uczniów czekał quiz – trzy osoby, które zdobyły najwyższy wynik, wygrały staż w restauracji Babinicz.

Dodatkowo organizatorzy spotkania podziękowali nauczycielom za zaangażowanie w edukację młodego pokolenia. Eric Poirier – Prezes Zarządu MAKRO Polska oraz Dominik Branny – Dyrektor Sprzedaży MAKRO Polska wręczyli wszystkim obecnym na spotkaniu nauczycielom kwiaty.

Partnerzy programu to: Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska – prestiżowy, międzynarodowy przewodnik prezentujący najlepsze restauracje, hotele i produkty w Polsce oraz ChemaN – producent profesjonalnej odzieży dla gastronomii, który przygotowuje koszulki i bluzy dla uczestników Mikserów Kulinarnych i zdobywców staży.

