

Inf. Sz. Kamin



Confiserie Florian to firma cukiernicza, której udało się połączyć w spójną całość tradycję i nowoczesność oraz elegancję i wyszukany smak.

Aromaty Prowansji

Szymon Konkol

Firma, której historia sięga XIX wieku, została założona w Pont-du-Loup, małej miejscowości nieopodal Grass, w wyjątkowym miejscu, pomiędzy rzeką Gorges du Loup a pasmem górskim nazywanym Alpami Prowansalskimi. Ten rejon Francji słynie z licznych zakładów perfumeryjnych i plantacji kwiatów oraz pomarańczy. Nieprzypadkowo więc najstarszymi produktami Floriana są właśnie kandyzowane płatki róż i przetwory z owoców cytrusowych.

Cukierki z lawendy

Obecnie na produkowany tutaj asortyment składają się: wykwintne dżemy, konfitury oraz inne przetwory owocowe, krystalizowane cukrem płatki kwiatów, karmelki i pozostałe wyroby cukiernicze produkowane na bazie świeżych soków owocowych oraz szeroka gama pralin i innych wyrobów czekoladowych, a także likiery i aperitify owocowe i kwiatowe. Znajdziemy tu tak egzotyczne wyroby, jak: konfitury z fiołków i róż, karmelizowane klementynki, pomarańcze w czekoladzie, cukierki z lawendy, fiołków i róż, galaretki i żelki owocowe, kasztany konserwowane w cukrze z Burbonem i wiele innych wyrobów zaskakujących pomysłowością i wyrafinowaniem smaku.

Smak z Lazurowego Wybrzeża

Niezwykłe połączenie tradycyjnych i nowoczesnych form produkcji zapewniło firmie czołowe miejsce wśród producentów słodczy południowej Francji. Jednym z największych sukcesów jest uzyskanie przez Floriana światowej nagrody Gold Cup Taste Good, przyznanej za jakość produktów. W krótkim czasie mała rodzinna manufaktura przekształciła się w potentata na rynku cukierniczym i wiodącego producenta przetworów owocowych. W chwili obecnej placówki Floriana znajdziemy we wszystkich większych miastach Lazurowego Wybrzeża, takich jak Grass, Cannes czy Nicea. Firma szczyci się również posiadaniem licznych plantacji wykorzystywanych w produkcji cytrusów i kwiatów. To właśnie selektywna uprawa i pozyskiwanie własnych surowców stały się receptą na sukces firmy. Produkcja ma tutaj charakter sezonowy. Stosowanie wyłącznie świeżych surowców niesie ze sobą konieczność zmiany asortymentu, zależnie od pory owocowania i dojrzałości cytrusów i okresów kwitnienia przetwarzanych gatunków kwiatów.

Polityka otwartości

Atutem firmy jest również otwartość na klienta. Wszystkie placówki zarówno handlowe, jak i produk-



■ Ważną częścią wizyty w nicejskim zakładzie były wykłady dotyczące z produkcji słodyczy



■ Fiolki i róże dzięki odpowiedniej obróbce mogą zamienić się w wyrafinowane krystalizowane słodycze

O projekcie

Działania w ramach programu Praktyczna Edukacja Europejska obejmują dokładne poznanie jednego z wybranych krajów UE podczas specjalnie prowadzonych zajęć szkolnych w trakcie jednego roku szkolnego. Młodzież ma sposobność zapoznania się z różnymi dziedzinami życia społecznego, gospodarczego i dorobku kulturowego jednego z wybranych państw. Ponadto, jako projekt kierowany do uczniów szkoły zawodowej, opiera się on na poznaniu technik i technologii produkcji żywności właściwych dla określonego rejonu Europy. Podsumowaniem całorocznych działań jest organizacja wycieczki edukacyjnej do kraju, któremu poświęcono zajęcia, podczas której odbywają się warsztaty z zakresu technologii żywności. Za priorytet obrano poszerzenie umiejętności o nowe branże przemysłu spożywczego. Zajęcia dydaktyczne odbywające się podczas wycieczki polegają na warsztatach technologicznych z zakresu technologii żywności, określonej branży właściwej dla odwiedzanego kraju. Warsztaty te odbywają się przy współpracy firm produkcyjnych, zakładów gastronomicznych oraz hoteli działających w danym kraju, a prowadzą je pracownicy tych placówek. Program pozwala również na poznanie kultury i większości znaczących zabytków odwiedzanego kraju. W tym roku miejsce miał finał IX już edycji tego programu.

Więcej informacji o programie na stronie: www.pee.xt.pl.

zaklęte w słodyczach

cyjne Floriana umożliwiają każdemu odwiedzającemu szczegółowe zapoznanie się z procesem produkcji poszczególnego asortymentu, ponadto oferują też degustację wielu próbek produktów. Od 1949 roku firma zaprasza klientów, turystów i profesjonalistów, otwierając przed nimi pomieszczenia handlowe i hale produkcyjne. Zakłady produkcyjne są tak zorganizowane, by klienci mogli przyjrzeć się dokładnie niemal wszystkim etapom produkcji.

Otwarta w 1975 roku placówka w Nicei, położona nieopodal portu na Quai Papaino, specjalizuje się w produkcji karmelków, kandyzowanych owoców i płatków kwiatowych oraz pralin czekoladowych. Nowoczesny lokal umożliwia monitorowanie wszystkich etapów wytwarzania wyrobów. Jest to możliwe dzięki otwarciu zaplecza produkcyjnego przez zamontowanie przeszklonych ścian. Odwiedzający mogą zobaczyć, jak wygląda wnętrze zakładu, jakie są tutaj zainstalowane urządzenia oraz jak powstaje produkt na niemal wszystkich etapach wytwarzania – od surowca, poprzez półprodukt, do wyrobu gotowego i etapu pakowania.

Confiserie Florian swoją politykę otwartości manifestuje również przez współpracę z europejskimi

placówkami edukacyjnymi. Firma jest przygotowana do przyjmowania wizyt młodzieży kształcącej się w zawodzie cukiernika, a specjalnie przeszkolony personel jest gotowy do przeprowadzenia warsztatów technologicznych z wybranego zakresu produkcji. Zajęcia takie prowadzone są do wyboru w jednym z pięciu języków (francuski, niemiecki, angielski, włoski i hiszpański) – niestety na razie nie ma możliwości prowadzenia warsztatów w języku polskim...

Wycieczkowe warsztaty

Dzięki kontaktom z Confiserie Florian już po raz trzeci zorganizowano w nicejskim zakładzie wizytę polskiej młodzieży. W maju 60-osobowa grupa uczniów z żorskich i jastrzębskich szkół (ZS nr 1 w Żorach, ZS nr 8 w Żorach, ZSZ w Jastrzębiu Zdroju, ZSS w Jastrzębiu Zdroju, ZS nr 2 w Jastrzębiu Zdroju) uczestniczyła tutaj w szkoleniu, realizując IX edycję programu Praktyczna Edukacja Europejska. Młodzież miała sposobność prześledzić cykl przemiany płatków fiołków, jaśminu i róż oraz pomarańczy w krystalizowane słodycze. □