

# Rybnickie spotkania ze sztuką cukierniczo-piekarską

Rybnik gościł młodych adeptów cukiernictwa i piekarstwa, biorących udział w konkursach organizowanych przez Izbę Rzemieślniczą i Cech Rzemiosł oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Rybniku.

Szymon Konkol

**K**onkurs Piekarsko-Ciastkarski Subregionu Rybnickiego oraz Wystawa Na Słodko to wydarzenia, które na stałe już wrosły w kalendarz wydarzeń branżowych województwa śląskiego. Corocznie od 1998 roku w grudniu, w przededniu świąt Bożego Narodzenia Rybnik staje się stolicą cukiernictwa i piekarstwa. Na konkurs i towarzyszącą mu wystawę ściągają zarówno uczniowie szkół zawodowych regionu, jak i mistrzowie fachu. Imprezy te są okazją zarówno do rywalizacji młodzieży rzemieślniczej, jak i spotkań branżowych właścicieli zakładów cukierniczych i piekarskich, przedstawicieli firm zaplecza technicznego i surowcowego oraz aktywnych działaczy instytucji i stowarzyszeń rzemieślniczych.

## ■ Konkurs Piekarsko-Ciastkarski Subregionu Rybnickiego

Celem konkursu jest wyłonienie i nagrodzenie wyróżniającej się młodzieży pobierającej naukę w zawodzie piekarza i cukiernika. Patronat nad tegoroczną edycją konkursu przypadł w udziale Izbie Rzemieślniczej w Rybniku oraz Zasadniczej Szkole Zawodowej Izby Rzemieślniczej w Rybniku. W szranki stanęli uczniowie klas drugich i trzecich, kształcący się w zawodzie piekarza i cukiernika. Kon-



Po nitce do kłębka. Taką pracę pokazuje zdolności manualne i cierpliwość młodych cukierników

kurs podzielony jest na część teoretyczną, podczas której uczniowie muszą wykazać się wiedzą wyniesioną ze szkoły, oraz część praktyczną, polegającą na wykonaniu określonych dzieł, poddawanych ocenie przez mistrzów – instruktorów praktycznej nauki zawodu. Wśród uczestników konkursu znaleźli się uczniowie siedmiu szkół zawodowych oraz podopieczni Ochotniczego Hufca Pracy. 2 grudnia 2010 r. w rybnickim zakładzie cukierniczo-piekarskim NORD Marka Przybyły spotkało się 14 młodych cukierników i piekarzy, by przygotować konkursowe prace. Znalazły się wśród nich ciekawie dekorowane torty o fantazyjnych kształtach, atrakcyjne ciastka drożdżowe, chle-

by dekorowane ciastem martwym, chały i wyroby artystyczne. Komisja konkursowa, której przewodniczył Tomasz Kaszuba – mistrz Europy i mistrz świata w piekarnictwie, miała trudne zadanie wyłonienia trzech najlepszych w każdej konkurencji prac. Przygotowanie konkursowych dzieł było możliwe dzięki wsparciu firmy 5M, która udostępniła nieodpłatnie wszystkie surowce niezbędne do ich wykonania.

Następnego dnia uczestnicy konkursu zostali poddani kontroli wiedzy teoretycznej. Uczniowie musieli zaliczyć test sprawdzający poziom przyswojenia wiadomości z zakresu teorii zawodu, przygotowany w oparciu o zagadnienia programowe obowiązujące w szkole zawodowej. Część teoretyczna odbyła się w Zasadniczej Szkole Zawodowej Izby Rzemieślniczej w Rybniku. Podczas tego etapu konkursu zastosowano nowatorskie narzędzie sprawdzenia wiedzy w postaci multimedialnych testów komputerowych. Dla większości uczniów była to pierwsza okazja do zapoznania się z możliwościami, jakie daje zastosowanie technik informacyjno-komunikacyjnych i e-learningowych w nauce przedmiotów zawodowych i w procesie przygotowania do egzaminów czeladniczych.

Wśród laureatów konkursu w kategorii ciastkarz znaleźli się: Damian Mola i Patryk Lubszczyk z Żor oraz

Agnieszka Widera z Zabrza. Najlepszymi młodymi piekarzami okazali się Sylwester Stawarczyk i Grzegorz Górniak z Jastrzębia oraz Patryk Kłozak z Żor.

## Wystawa Na Słodko

Tradycyjnie konkursowi towarzyszy wystawa prac uczniów cukierników i piekarzy. W tym roku odbyła się już XI edycja tej imprezy. Tradycyjnie również gości ona w siedzibie Cechu Rzemiosł w Rybniku. Tutaj w ogromnej sali rozkładane są stoiska z wyrobami cukierniczymi i mistrzynie wykonanym pieczywem. Wystawa Na Słodko to prezentacje dzieł adeptów sztuki cukierniczej i piekarskiej, wykonane pod kierunkiem mistrzów praktycznej nauki zawodu. Jest to możliwość zaprezentowania szerokiego odbiorcy zarówno umiejętności uczniów, jak i możliwości zakładów cukierniczych i piekarskich. Tematyka prac prezentowanych na wystawie nawiązywała do świąt i okresu noworocznego. Uczniowie pod kierunkiem mistrzów prowadzących wykonali świąteczne torty lub pieczywo prezentowane w formie apetycznych wystawek.

W tegorocznej Wystawie Na Słodko wzięło udział ponad pięćdziesięciu wystawców. Największy zachwyt zwiedzających wywołały finezyjnie wykonane konstrukcje z piernika – domki, kościółki, a nawet całe miasteczko. Ciekawostką organizacji wystawy jest jej konkursowa forma – nie ma jednak jurorów oceniających stoiska, rolę tę przejmują wszyscy zwiedzający wystawę, mający możliwość za pomocą specjalnych kuponów oddać głos na to dzieło, które najbardziej się spodobało. Taka forma oceny jest doskonałym sondażem preferencji potencjalnych klientów. Corocznie wybierane są prace o zupełnie odrębnej formie i technice wykonania, co obrazuje, jak bardzo zmienne są gusta konsumentów. Już nie wystarczy ciekawie zdobiony i apetyczny tort czy wystawka pieczywa regionalnego, obecnie największą uwagę

Autor artykułu jest pomysłodawcą i koordynatorem Wystawy Na Słodko, Konkursu Piekarsko-Cukierniczego Subregionu Rybnickiego oraz wielu innych przedsięwzięć i projektów związanych z edukacją zawodową w branży cukierniczej i piekarskiej.



Wyroby młodych cukierników i piekarzy zostały poddane surowej ocenie



Prace wymagały od uczestników konkursu pełnego skupienia i precyzji

skupiają bowiem tematyczne instalacje, gdzie zastosowano nowatorskie rozwiązania sztukateryjne.

Najwyżej ocenione zostały prace prezentowane przez Annę Krzemieńską z Rybnika oraz Sylwię Bręczewską z Żor.

Jak co roku, młodzież przekazała wiele wykonanych przez siebie prac do ośrodków pomocy społecznej i świetlic środowiskowych mieszczących się w Rybniku i okolicach. Podopieczni tych placówek mieli dzięki temu słodkie mikołajki.

## Szkoleniowe warsztaty technologiczne

Zarówno konkurs, jak i wystawa prezentują się na wysokim poziomie

dzięki wsparciu specjalistycznych ośrodków technologicznych. Dużą motywacją dla uczestników obu imprez jest możliwość odbycia warsztatów poświęconych najnowszym technikom i technologiom w branży piekarskiej i cukierniczej. Laureaci obu imprez wezmą bowiem udział w cyklu nieodpłatnych szkoleń, zakończonych uzyskaniem odpowiednich dyplomów i certyfikatów potwierdzających nabyte umiejętności. Akademia Sztuki Cukierniczej Tortownia.pl ([www.tortownia.pl](http://www.tortownia.pl)) dla najlepszych cukierników ufundowała szkolenia, których tematyką jest praca z masami plastycznymi, sztuka dekoracji tortów w stylu angielskim oraz techniki wytwarzania pralin. Najzdolniejsi piekarze objęci zostaną programem szkoleń organizowanych przez firmę Backaldrin Polska, których tematyką są najnowsze techniki i technologie w branży piekarskiej. Taka promocja młodych talentów w przyszłości z pewnością zaowocuje kolejnymi sukcesami polskich cukierników i piekarzy na arenie międzynarodowej.

Możliwość osobistego poznania mistrza świata w branży piekarskiej, który okazał się człowiekiem niezwykle skromnym i sympatycznym, była dla uczestników ogromnym przeżyciem. Tomasz Kaszuba stał się autorytetem do naśladowania, a jego sukcesy uzmysłowiły młodzieży możliwości, jakie niosą ze sobą nauka i praktyka zawodowa oraz prostą (na pozór) prawdę – iż chcieć, to znaczy móc...

Organizatorzy konkursu i wystawy pragną serdecznie podziękować przyjaciółom, rzemieślnikom, nauczycielom, dyrekcjom szkół, fundatorom oraz instytucjom i firmom za wsparcie, bez którego organizacja tych i wielu innych przedsięwzięć nie byłaby możliwa. Szczegółowa relacja z przebiegu konkursu, wystawy i szkoleń oraz fotogaleria dostępne są na stronie internetowej w serwisie „Almanach Cukierniczo-Piekarski” pod adresem [www.technolog.friko.pl](http://www.technolog.friko.pl). ■