



# Lekcja z mistrzem

Grupa uczniów objętych patronatem Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego uczestniczyła w lekcji prowadzonej przez Tomasza Kaszubę, mistrza świata w piekarnictwie, zdobywcę pucharu Louisa Lesaffre'a.

Szymon Konkol

Tomasz Kaszuba prezentuje metody formowania chlebów żytnich

**24** .03.2011 r. w Zespole Szkół nr 1 w Żorach odbyło się szkolenie dla uczniów klasy II ZSZ w zawodzie cukiernik i piekarz z zakresu produkcji wyrobów na bazie ciast żytnich prowadzonych na kwasach piekarskich oraz ciast pszennych produkowanych na rozczynach drożdży. Organizatorem szkolenia była Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego. Szkolenie odbyło się w ramach projektu „Lekcja z Mistrzem”. Szkolenie przeprowadził mistrz świata w piekarnictwie, zdobywca pucharu Louisa Lesaffre'a, Tomasz Kaszuba, a asystował laureat konkursu Piekarsko-Cukierniczego Subregionu Rybnickiego edycji 2010 w kategorii piekarz Sylwester Stawarczyk, uczeń klasy III ZSZ w Zespole Szkół nr 9 w Jastrzębiu-Zdroju.

■ **Mistrzowie przy tablicy** „Lekcja z Mistrzem” jest cyklem zajęć, w których rolę nauczyciela prowadzącego zajęcia szkolne przejmują

autorytety w dziedzinie produkcji cukierniczo-piekarskiej. Na zaproszenie Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego praktycy branży podejmują się zaprezentowania uczniom wybranych zagadnień z dziedziny produkcji wyrobów cukierniczych lub piekarskich. Ta innowacyjna forma zajęć pozwala zarówno na opanowanie przez uczniów nowych treści i umiejętności wykraczających poza program nauczania, jak i daje możliwość osobistego poznania osób znaczących w środowisku zawodowym.

Lekcje przeprowadzone w Żorskiej szkole przez Tomasza Kaszubę zostały podzielone na część teoretyczną, instruktażową i zajęcia praktyczne. Podczas zajęć teoretycznych przeprowadzono wykład poświęcony tradycyjnym i nowoczesnym technikom i technologiom produkcji chlebów baltonowskich. Przypomniano dawne, często już zapomniane sposoby prowadzenia kwasów piekarskich, wytwarzania ciast i prowadzenia wypieku. Zwrócono uwagę na najczęstsze

wady produkcyjne i podano metody zapobiegania występowaniu tych wad. Mistrz zaznajomił uczniów z recepturami i przykładowym namiarem surowcowym na poszczególne grupy pieczywa, wyjaśniając rolę jaką odgrywają odpowiednie odważenie i przygotowanie surowców do produkcji.

Po zakończeniu zajęć teoretycznych przystąpiono do praktycznego wykorzystania nowo poznanych techników technologicznych. W pracowni szkolnej młodsi adepci sztuki piekarskiej samodzielnie wyprowadzili ciasto z kwasu piekarskiego, poddali je formowaniu i samodzielnie wypieklili chleby. Dla większości uczniów uczestniczących w tej lekcji był to pierwszy kontakt z tym asortymentem.

Celem tych i innych zajęć prowadzonych w ramach Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego jest umożliwienie uczniom poznania nowych rodzajów asortymentu wyrobów i technik, które nie są przedmiotem ich codziennej praktyki. Tomasz Kaszuba zachwycił uczniów zarówno

no ogromną wiedzą i prawdziwie mistrzowskimi umiejętnościami, jak również swoim charakterem i otwartością. Dla wielu uczestników szkolenia stał się wzorem do naśladowania, a jego sukcesy pobudziły ambicje, co z pewnością zaowocuje dalszym rozwojem zawodowym uczniów.

### ■ Konfrontacja mistrzów

Zajęcia w ramach projektu „Lekcja z Mistrzem” prowadzone są z udziałem fachowca o uznanych osiągnięciach zawodowych, któremu asystuje „młody mistrz” wywodzący się ze środowiska rówieśniczego uczniów. Tak było i tym razem. Mistrzowi świata towarzyszył w prowadzeniu lekcji laureat międzyszkolnego konkur-

su Sylwester Stawarczyk, uczeń klasy III ZSZ.

Zadaniem Sylwestra było zaprezentowanie metod produkcji ciasta drożdżowego oraz technik formowania wyrobów ozdobnych. Podczas tej części zajęć uczniowie pod czujnym okiem obu mistrzów formowali mistrzynie wyplatane kosze z ciasta.

Zarówno pan Tomasz, jak i Sylwester wyśmienicie wywiązali się z trudnego zadania, jakim było przygotowanie i przeprowadzenie tych nietypowych zajęć. Konfrontacja mistrzów dodatkowo uatrakcyjniła szkolenie i niejednokrotnie wzbudziła uśmiech na twarzach uczestników. Z rozmów podsłuchanych w kulisach wiadomo, iż młody mistrz pra-

gnie, aby mistrz świata przygotował go do kolejnych konkursów już po skończeniu szkoły. Kto wie, może byliśmy w świadkami narodzin nowej gwiazdy polskich i międzynarodowych konkursów piekarskich...

Zarówno cykl szkoleń „Lekcja z Mistrzem”, jak i inne projekty realizowane są dzięki wsparciu firmy 5M Logistyka Cukiernictwo-Piekarstwo, udostępniającej nieodpłatnie surowce na potrzeby tej działalności. Za życzliwość i bezinteresowną pomoc dziękujemy w imieniu adeptów Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego. ■

Autor artykułu jest założycielem i liderem inicjatywy edukacyjnej Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego



Konfrontacja mistrzów – Tomasz Kaszuba i Sylwester Stawarczyk



Uczestnicy lekcji i Tomasz Kaszuba ze swoimi wypiekami

### Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego

Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego zrzesza pasjonatów zawodu cukiernik i piekarz, którym przyświeca cel ułatwienia rozwoju zawodowego uczniom o szczególnych aspiracjach zawodowych. Celem działań podejmowanych w ramach tej inicjatywy jest wzbogacanie praktyki i teorii zawodu o nowe formy i treści wykraczające poza tradycyjny program nauczania obowiązujący w szkole zawodowej. Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego jest organizatorem szkoleń i warsztatów technologicznych dla uczniów zawodów cukiernik i piekarz. Dzięki współpracy z wiodącymi na rynku firmami produkcyjnymi, handlowymi i ośrodkami szkoleniowymi młodzi adepci sztuki cukierniczo-piekarskiej mają możliwość nieodpłatnego udziału w kursach doskonalących umiejętności zawodowe i warsztatach, podczas których prezentowane są nowoczesne techniki i technologie branży. Dążeniem Akademii jest również integracja środowiska rzemieślniczego i szkół zawodowych. Ma to swoje odzwierciedlenie w organizacji różnorodnych konkursów zawodowych, wystaw, paneli i spotkań z mistrzami zawodu oraz czołowymi przedstawicielami środowisk branżowych, w których mają możliwość uczestnictwa zarówno uczniowie, jak i praktykodawcy oraz nauczyciele. Wspólne działania urozmaicają i uzupełniają proces edukacji uczniów oraz wpływają na poprawę jakości szkolnictwa zawodowego. Poznanie przez uczniów nowoczesnych form produkcji, nowych technologii i zdrowa rywalizacja znacząco wpływają na podnoszenie ich kompetencji zawodowych. Spotkania z ciekawymi ludźmi kształtują pozytywne wzorce i inspirują do zwiększonej aktywności zawodowej. Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego jest otwarta na współpracę ze wszystkimi osobami, którym bliska jest idea rozwoju młodych kadr. Więcej informacji na stronie internetowej [www.technolog.friko.pl/akademia](http://www.technolog.friko.pl/akademia).