

# Igraszki z drożdżówkami

## WARSZTATY MAŁEJ AKADEMII MISTRZOSTWA ZAWODOWEGO

Dzięki współpracy z firmami 5M Logistyka, Savpol i Wocławek uczniowie pięciu szkół zawodowych pobierający naukę w zawodach cukiernik i piekarz mieli możliwość uczestnictwa w warsztatach technologicznych poświęconych metodom produkcji ciast drożdżowych i półfrancuskich.

Szymon Konkol

„Lekcja z Mistrzem” to jedna z form działań edukacyjnych, jakie oferuje swoim adeptom Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego. Głównym celem tych cyklicznych zajęć jest rozbudzenie aktywności zawodowej uczniów poprzez bezpośredni kontakt z ludźmi wyróżniającymi się osobowością, talentem i będącymi uznanymi autorytetami w branży, w której młodzież pobiera naukę.

**W**kilkudniowym szkoleniu wzięło udział dwudziestu uczniów z Rybnika, Jastrzębia-Zdroju i Żor. Szkolenie obejmowało trzy etapy zajęć: część instruktażową, ćwiczenia doskonalące oraz część egzaminacyjną.

### ■ Lekcja z Mistrzem

2.06.2011 r. w pracowni gościnnego Zespołu Szkół nr 1 w Żorach odbyła się lekcja technologii cukierniczo-piekarskiej, podczas której młodzi pretendenci do tytułu mistrzów w zawodzie poznali tajniki prowadzenia ciast na rozczytach drożdży. Zajęcia poprowadził Piotr Burzawa, laureat ogólnopolskiego etapu konkursu o puchar Louisa Lesaffre'a. Temat potraktowany został bardzo obszernie, uczniowie przeszli szkolenie z zakresu produkcji kilku odmian ciasta drożdżowego, w tym ciasta maślanego i półfrancuskiego. Zaprezentowano i przeciwiczo-no metody formowania wyrobów, takich jak: papatacje, chałki, plecionki, rogalie oraz croissanty.

Tradycyjnie już, podobnie jak we wcześniejszych edycjach „Lekcji z Mistrzem”, mistrzowi cukiernictwa asystował jeden z przedstawicieli uczniów, prezentujący swoim kolegom własne umiejętności. W rolę młodego mistrza wcielił się Damian Mola, uczeń drugiej klasy, ubiegłoroczny laureat Międzyszkolnego Kon-

fort. archiwum autora



kursu Cukierniczo-Piekarskiego Subregionu Rybnickiego, wywodzący się z ZS nr 1 w Żorach. Damian w iście mistrzowski sposób przeprowadził pokaz formowania ciekawych plecionek – szyszek oraz strucli tureckich.

Obaj mistrzowie doskonale odnaleźli się w nowej dla siebie roli – nauczyciela – dzieląc się bezcennymi wskazówkami i tajnikami sztuki wypieków. Zajęcia przeciągnęły się do późnych godzin wieczornych, a po ich zakończeniu długo jeszcze trwały rozmowy, wymiana pomysłów i receptur, przerażając się w swego rodzaju giełdę cukierniczo-piekarskich doświadczeń.

### ■ Nowe kwalifikacje

Zdecydowanie najważniejszym etapem warsztatów są ćwiczenia doskonalące nowo nabyte umiejętności. Uczestnicy szkolenia przez kilka dni pod kierunkiem swoich instruktorów w zakładach praktyk utrwalają umiejętności opanowane podczas szkolenia. Na tym etapie powstają również projekty prac konkursowych, wykonywanych później samodzielnie podczas etapu egzaminacyjnego.

Konkurs egzaminacyjny zamykający warsztaty odbył się 9.06.2011 r. Tematyką konkursu, tak jak wcześniej „Lekcji z Mistrzem”, była produkcja wyro-

bów półcukierniczych na bazie ciast drożdżowych. Ocenie podlegał poziom umiejętności samodzielnego prowadzenia ciast, formowania różnorodnego asortymentu, wypieku i umiejętność atrakcyjnej prezentacji wyrobów gotowych. W skład komisji oceniającej weszli mistrzowie cukiernictwa cieszący się największym autorytetem w branży: Piotr Burzawa, Szymon Wolański oraz Krzysztof Wysłucha. Tytuł konkursu „Igraszki z drożdżówkami” w pełni oddaje jego atmosferę. Młodzież prześcigała się bowiem w najbardziej zadziwiających aranżacjach, udowadniając,

nym organizowanym w zakładzie cukierniczym Wocławek w Katowicach przez specjalistów z firmy Savpol. Tematyką seminarium będą tajniki wytwarzania lodów włoskich i sorbetów. Ponadto wszyscy uczestnicy warsztatów otrzymali certyfikaty potwierdzające poziom, w jakim przyswoili sobie techniki będące tematem szkoleń oraz dokumentujące posiadanie kwalifikacji zawodowych w ramach zadania zawodowe-

konkursów, wystaw, spotkań z uznanymi mistrzami zawodu, udziału młodzieży w wydarzeniach branżowych i wiele innych atrakcyjnych form aktywności zawodowej.

Celem tych poczynań jest umożliwienie ambitnej młodzieży samoroz-



że w kwestii wyrobów z ciast drożdżowych wiele jeszcze jest możliwości czekających na odkrycie.

Ostatecznie wśród laureatów konkursu w ścisłej czołówce uplasowali się: Patrycja Pisarska, Martyna Gembalczyk, Damian Mola z ZS nr 1 w Żorach. Wśród pozostałych laureatów znaleźli się kolejno: Ewelina Dawid i Magda Kamińska wywodzące się z ZSZ Izby Rzemieślniczej w Rybniku oraz Patryk Lubiszczak z ZS nr 1 w Żorach. Wyróżnieni uczniowie poza atrakcyjnymi nagrodami rzeczowymi zostali zaproszeni do udziału w specjalistycznym sympozjum technologicz-

go: produkcja wyrobów na bazie ciast drożdżowych i półfrancuskich.

### ■ Zapraszamy do Akademii!

MAMZ działa dzięki zaangażowaniu grupy przyjaciół, których połączyła wspólna pasja do sztuki cukierniczej i piekarskiej oraz wrażliwość na trudności, z jakimi borykają się młodzi ludzie stawiający pierwsze kroki na drodze swojej kariery zawodowej w zawodach cukiernik i piekarz. Do działań podejmowanych w ramach tej inicjatywy zaliczyć można: organizację warsztatów technologicznych, szkoleń, pokazów,

woju zawodowego, uzyskanie nowych kompetencji i ukazanie zawodu przez pryzmat sztuki.

Wielu adeptów postrzega udział w Akademii i nabywane tą drogą kwalifikacje jako szansę zaistnienia w środowisku branżowym. Natomiast osoby zaangażowane w rozwój tej inicjatyw widzą w niej szansę na poprawę jakości kształcenia zawodowego poprzez tworzenie swojego „inkubatora mistrzów zawodu”.

Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego nie korzysta z danych instytucjonalnych form finansowania. Wszystkie przedsięwzięcia realizowane są dzięki wsparciu osób prywatnych, firm, zakładów rzemieślniczych i instytucji, którym bliska jest idea wolnej edukacji ukierunkowanej na wszechstronny rozwój młodych kadr. MAMZ jest otwarta na współpracę ze wszystkimi środowiskami podzielnymi takie podejście do edukacji zawodowej. Wszystkich chcących włączyć się w tę inicjatywę lub skorzystać z jej oferty zapraszamy do współpracy. Zainteresowanych szczegółowymi informacjami o MAMZ odsyłamy do strony internetowej Akademii: [www.mamz.za.pl](http://www.mamz.za.pl). ■