



FOT. SZ. KONKOL



Umiejętności zdobyte na seminarium będą miały odzwierciedlenie w dalszej pracy zawodowej uczniów

Mała Akademia i DUŻA FIRMA

ADEPCI SZTUKI CUKIERNICZEJ I PIEKARSKIEJ OBJĘCI PROGRAMEM WSPIERANIA MŁODYCH TALENTÓW ZAWODOWYCH MAŁEJ AKADEMII MISTRZOSTWA ZAWODOWEGO UCZESTNICZYLI W SYMPOZJUM TECHNOLOGICZNYM W FIRMIE BACKALDRIN POLSKA W WARSZAWIE

SZYMON
KONKOL

Na początku bieżącego roku pod patronatem Cechu i Izby Rzemieślniczej w Rybniku rozpoczęła swą działalność niezależna inicjatywa edukacyjna: Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego. Celem działań Akademii jest pobudzenie aktywności zawodowej uczniów w zawodzie cukiernik i piekarz poprzez wzbogacanie praktyki i teorii zawodu o nowe formy i treści, wykraczające poza tradycyjny program nauczania obowiązujący w szkole zawodowej. Założycielami Akademii są mistrzowie zawodu, którym przyświeca idea niesienia pomocy swym młodszym kolegom po fachu w rozwoju zawodowym. Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego jest organizatorem międzyszkolnych konkursów zawodowych, warsztatów technolo-

gicznych, lekcji otwartych, szkoleń i wielu innych przedsięwzięć, których beneficjentami jest młodzież kształcąca się w zawodzie cukiernika i piekarza. Akademia jest inicjatywą non profit, wszystkie jej działania odbywają się dzięki wsparciu i życzliwości środowisk rzemieślniczych oraz firm handlowych i produkcyjnych branży cukierniczo-piekarskiej. Jedną z firm wspierających Małą Akademię Mistrzostwa Zawodowego od momentu jej powstania jest Backaldrin Polska.

Na specjalne zaproszenie firmy Backaldrin grupa utalentowanej młodzieży – podopiecznych Akademii – uczestniczyła w dniach 15-17 marca w seminarium technologicznym w siedzibie firmy w Warszawie.

Temat seminarium brzmiał „Jakość ma pierwszeństwo” i zgodnie z tą dewizą zajęcia obejmowały zagadnienia poprawy jakości produkcji wyrobów piekarskich i cukierniczych. Cykl intensywnych szkoleń podzielony został na następujące zagadnienia: pieczywo pszenne drobne, chleby, pieczywo specjalne oraz

wyroby cukiernicze. Seminarium poprowadził naczelny technolog Backaldrinu: Christian Wienerroither z Austrii, który zaprezentował prawidłowe procesy produkcji oraz metody zapobiegania występowaniu wad technologicznych w wypiekach.

Uczniowie uczestniczący w seminarium wytypowani zostali spośród laureatów Konkursu Piekarsko-Ciastkarskiego Subregionu Rybnickiego, który miał odbyć się w Rybniku. W seminarium uczestniczyli: Anna Krzemińska z Rybnika, Martyna Gembalczyk z Rybnika, Sylwia Bręczewska z Żor, Damian Mola z Żor oraz Sylwester Stawarczyk z Jastrzębia-Zdroju. Doświadczenia wyniesione z wizyty w Warszawie były tym większe, że uczniom towarzyszyli również właściciele zakładów, w których młodzież praktykuje. Na zakończenie seminarium wszyscy uczestnicy otrzymali stosowne certyfikaty dokumentujące uzyskanie nowych kompetencji zawodowych z zakresu poprawy jakości wyrobów piekarsko-cukierniczych.



Uczniowie biorący udział w warsztatach z technologami firmy Backaldrin

Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego serdecznie dziękuje firmie Backaldrin oraz Krystynie Prószyńskiej – prezes firmy i Piotrowi Pikulowi – dyrektorowi regionalnemu za wsparcie i umożliwienie uczestnictwa w szkoleniu. Z pewnością wiadomości i umiejętności nabyte podczas seminarium będą miały swe odzwierciedlenie w dalszej pracy zawodowej uczniów, wpłyną też na poprawę ja-

kości wytwarzanego przez nich pieczywa i wyrobów cukierniczych.

Więcej informacji o Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego: www.technolog.friko.pl/akademia.

Autor artykułu jest członkiem zespołu ekspertów prowadzących prace nad opracowaniem listy zadań zawodowych dla zawodów piekarz i cukiernik oraz standardów egzaminacyjnych potwierdzania kwalifikacji według zadań zawodowych. Jest także inicjatorem

powołania i liderem Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego.

*Mała Akademia
Mistrzostwa Zawodowego*

» REKLAMA



Mebel do piekarni i cukierni



biuro@kompleksserwis.pl • tel: 32 287 31 17 • www.kompleksserwis.pl