

MICHAŁ DAWID

**P**raca pod presją czasu i okiem jurorów, precyzja wykonania produktu przy zachowaniu czystości stanowiska pracy, dbałość o formę i smak, a przy tym zachowanie procedur i receptur – takie elementy są najczęściej oceniane w trakcie wszelkich konkursów w branży spożywczej.

Dla adeptów sztuki piekarskiej i cukierniczej konkursy to prawdziwy poligon doświadczalny przed podjęciem stałej pracy. Okazją do skonfrontowania wiedzy teoretycznej z praktyką ocenianą przez mistrzów zawodu. Szkoda tylko, że konkursów coraz mniej, a i chętnych do udziału nie jest zbyt wielu. Dlatego też warto uznać się wszelkie inicjatywy stawiające na zawodowy rozwój młodych pracowników i podnoszenie ich umiejętności zawodowych.

**RYBNIK na start**

Dobry przykład daje Rybnik, gdzie co roku w okolicach świąt Bożego Narodzenia organizowane są uczniowskie konkursy.

Na początku grudnia ubiegłego roku odbył się w Rybniku Konkurs Piekarsko-Cukierniczy Subregionu Rybnickiego. Uczestniczyło w nim kilkunastu uczniów zawodów cukiernik i piekarz z klas drugich i trzecich zasadniczych szkół zawodowych z Rybnika, Jastrzębia Zdroju, Żor i Zabrze (województwo Śląskie).

Jak zwykle przy tego typu konkursach, zmagania uczestników podzielono na dwie części. Praktyczną, którą zorganizowano w zakładzie piekarsko-cukierniczym NORD Marka. Przybyli oraz teoretyczną – odbyła się w Zasadniczej Szkole Zawodowej Lży Rzemiosła w Rybniku. Z kolei prezentacja prac oraz wręczenie nagród miały miejsce w Sali Zbornoj rybnickiego cechu. W sali, która była równocześnie miejscem ekspozycji zorganizowanej już po raz 11 wystawy „Na Słodko”. Na ekspozycji prezentowano prace wykonane w trakcie zajęć praktycznych przez uczniów z Rybnika i okolic. Tu dla odmiany nagrody dla najlepszych, czyli najbardziej kreatywnych ekspozycji, przyznawała publiczność, a więc w dużej mierze koleżdy i koleżanki uczestników.

## Młodzi próbują SWOICH SIŁ

**NIE OD RAZU KRAKÓW ZBUDOWANO...**

**TRUDNO Z MARSZU ZOSTAĆ MISTRZEM.  
WARTO WCZEŚNIEJ WYPRÓBOWAĆ SWOJE  
UMIEJĘTNOŚCI W NIEWIELKIM UCZNIOWSKIM  
KONKURSIE**



W zimowy klimat doskonale wpisuje się piernikowe ciasto

**W KARNWAŁOWYCH nastrojach**

Z uwagi na specyficzny, przedświąteczny okres, w którym odbył się konkurs, większość prac cukierniczych nawiązywała do tematu świąt i karnawału. Były też ekspozycje kojarzące się z zimą. Uczestnicy, w miarę umiejętności, starali się sięgać po różne techniki pracy ze słodką materią.

Organizatorzy zadbałi o okazalą oprawę zakończenia konkursu. Przy ogłoszeniu wyników i wręczeniu nagród było obecny sam prezydent miasta Rybnika, władze Cechu oraz przedstawiciele kuratorium. Uczestniczyli w nim też dyrektorzy szkół zawodowych.

Wszyscy adepci zawodu zostali obdarowani upominkami, a laureaci – nagrodami, w tym nagrodami specjalnymi. Jedną z nich ufundowała nasza redakcja – wyróżniliśmy pracę Damiana Mola, którego nagrodziliśmy za kreatywny zmysł plastyczny.

Laureaci konkursu, wraz ze swymi instruktorami praktycznej nauki zawodu, uczestniczyć będą w specjalistycznych szkoleniach. Dla cukierników kursy przygotowała Akademia Sztuki Cukierniczej Tortownia, a dla piekarzy – firma Backaldrin.

www.wpiekarni.pl/galeria  
www.wcukierni.pl/galeria



### WYNIKI KONKURSU PIEKARSKO-CUKIERNICZEGO SUBREGIONU RYBNICKIEGO:

**Kategoria: CUKIERNIK**

I miejsce: Damian Mola – Żory  
II miejsce: Patryk Lubszczyk – Żory  
III miejsce: Agnieszka Widera – Zabrze

**Kategoria: PIEKARZ**

I miejsce: Sylwester Stawarczyk – Jastrzębie Zdrój  
II miejsce: Grzegorz Górniak – Jastrzębie Zdrój  
III miejsce: Patryk Kłozak – Żory

**Wystawa „Na Słodko”:**

I miejsce: Anna Krzemińska – Rybnik  
II miejsce: Sylwia Bręczewska – Żory  
III miejsce: Patryk Lubszczyk – Żory

**Nagrody specjalne:**

Martyna Gembalczyk – Żory, za szczególne zaangażowanie w wykonanie pracy,  
Damian Mola – Żory, nagroda specjalna magazynu „W Piekarni, W Cukierni” za wartość artystyczną wykonanej pracy,  
Natalia Gunia – nagroda dyrektora Zespołu Szkół nr 1 w Żorach

**SPONSORZY NAGRÓD**

AKADEMIA SZTUKI CUKIERNICZEJ TORTOWNIA, BACKALDRIN  
POLSKA, ZEELANDIA, PROSPONA, SM

**KOMPLET Polska**  
www.komplet.pl

*Z dobrego  
upieczesz  
najlepsze!*

JAKOŚĆ GWARANTOWANA MARKĄ KOMPLET

**KOMPLET  
Świeżynka 20**

SKONCENTROWANA MIESZANKA DO CIAST  
DROZDOWYCH I POLFRANCUSKICH

- Wiele możliwości zastosowania.
- Doskonały rezultat, szczególnie przy wykorzystaniu do pączków.
- Długotrwała świeżość.
- Idealna struktura ciasta.