

Finał XVI OGÓLNOPOLSKIEGO TURNIEJU CUKIERNICZEGO

IM. WOJCIECHA KANDULSKIEGO

W dniach 23-24.04.2013 r. w Poznaniu odbył się XVI OGÓLNOPOLSKI TURNIEJ CUKIERNICZY im. W. KANDULSKIEGO. Jest to turniej trzystopniowy, w którym biorą udział uczniowie kształcący się w zawodzie cukiernik. W tym roku do ścisłego finału zakwalifikowało się 20 uczestników w tym uczennica z ZSZ Nr 2 we Wrześni Anna Wilczyńska z kl. III c wz ucząca się zawodu w „Cukierni-Kuczora” we Wrześni. Podczas przygotowań do turnieju radą i pomocą służyli P. Kuczora, M. Parysek i D. Kaczmarek.

Celem Turnieju jest podniesienie rangi zawodu i kształcenia zawodowego, nawiązanie współpracy i wymiana doświadczeń między uczniami, szkołami i zakładami, a przede wszystkim stworzenie uczniom możliwości zaprezentowania swoich umiejętności w zakresie zdobnictwa cukierniczego.

Laureatami Ogólnopolskiego Turnieju Cukierniczego są osoby, które uczestniczyły w finale Turnieju i zajęły od 1 do 6 miejsca, a finalistami są osoby, które uczestniczyły w finale i uzyskały minimum 125 pkt.

Laureaci i finaliści Ogólnopolskiego Turnieju Cukierniczego im. Wojciecha Kandulskiego, są zwolnieni z części pisemnej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.

Zdobywcy sześciu pierwszych miejsc uzyskują prawo zaliczenia na ocenę najwyższą części praktycznej egzaminu czeladniczego kończącego naukę zawodu. (Dotyczy uczniów klas III)

Zadaniem III etapu Turnieju było wykonanie w przeciągu 7 godzin:

- trzypiętrowego tortu na stelażu na dowolny, wybrany przez ucznia temat
- małego torciku do degustacji z tych samych co tort trzypiętrowy produktów
- 2 x 10 szt. ciastek bankietowych (małe ciasteczka o gramaturze 30-50g z dekoracją, na spodach biszkoptowych z bitą śmietaną lub spodach kruchych z kremem russel)
- 3 figurek marcepanowych o masie ok. 100g
- dekoracyjnego napisu okolicznościowego z ciemnej czekolady na białym torcie o średnicy ok. 24 cm
- prezentacji powyższych wyrobów

Tematem pracy Ani były „Czekoladowe Fantazje” z przepięknym, samodzielnie wykonanym czekoladowym jeżem, misternymi figurkami marcepanowymi przedstawiającymi słonia, psa i kota i kunsztownym napisem z czekolady.

Komisja oceniająca w składzie: przewodniczący: Marian Weber, zastępcy: Robert Einbacher, Adam Sobczak, członkowie: Jadwiga Jabłecka, Małgorzata Weber-Andrzejak, Artur Tyszkiewicz, Halina Wanic, Renata Wituch wybrała tegorocznych laureatów

Laureaci Turnieju:

| Imię uczestnika | Nazwisko uczestnika | Szkoła | Zakład pracy | Wylos. numer | RAZEM | MIEJSCE |
|------------------------|----------------------------|---|---|---------------------|--------------|----------------|
| Mikołaj | Kiliński | Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego ul. Warzywna 19 Poznań | Kandulski S.J. ul. Swarżycza 3A 61-615 Poznań | 6 | 219,33 | 1 |

| | | | | | | |
|-------------|-------------------|---|---|-----------|---------------|----------|
| Agata | Cegielska | Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego ul. Warzywna 19 Poznań | Cukiernia Marian Weber Poznań | 1 | 185,50 | 2 |
| Magdalena | Kubik | Zespół Szkół nr 6 ul.Gen.Sowińskiego3, Szczecin | Cukiernia Staromiejska Police | 2 | 180,85 | 3 |
| Monika | Karaś | Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego ul. Warzywna 19 Poznań | Cukiernia Marian Weber Poznań | 3 | 180,50 | 4 |
| Justyna | Janik | Zespół Szkół nr 3 ul. Mickiewicza 4 64-500 Szamotuły | Piekarnstwo Cukiernictwo Roman Pabich,Szamotuły | 9 | 174,30 | 5 |
| Anna | Wilczyńska | Zespół Szkół Zawodowych nr 2 ul. Koszarowa 12, 62-300 Września | Cukiernia” Kuczora ” Września | 13 | 166,32 | 6 |

Anna Wilczyńska uplasowała się na VI miejscu, potwierdzając tym samym dobre przygotowanie do wykonywania zawodu cukiernik

DK













