

Tort na medal

Słodkiego miłego życia

Od czterech lat uczniowie Zespołu Szkół Zawodowych nr 2 we Wrześni z powodzeniem biorą udział w organizowanych w kraju turniejach piekarniczo – ciastkarskich.

Janusz Szuba, uczeń trzeciej klasy o specjalności piekarz-ciastkarz wyżej wymienionej szkoły, zajął dziesiąte miejsce na II Ogólnopolskim Konkursie Cukierniczym, któ-

każda". Wszystkie elementy dekoracji uczniowie musieli wykonać na miejscu. Komisja oceniająca konkursu brała pod uwagę organizację pracy, pomysłowość i temat pracy (tor-

tu), prezentację ogólną tortu, ocenę organoleptyczną (mniem, mniem!) tortu i wykonanie figurek marcepanowych.

mu się także zakwalifikować do ogólnopolskiego turnieju na najlepszego ucznia w zawodzie ciastkarz-piekarz. Zawilości regulaminowe, a przede wszystkim proporcjonalnie dobierany udział laureatów eliminacji regionalnych w ścisłym finale, nie pozwoliły uczniowi z Wrześni zmierzyć się z najlepszymi we Wrocławiu. Swoją wartość w zawodzie mógł udowodnić dopiero tydzień temu w Poznaniu. Gratulujemy.

(JaRa)



Janusz Szuba odbiera gratulacje. Z lewej Aleksander Kowalewicz – dyr. ZSPS w Poznaniu, w środku mistrz cukiernictwa Wojciech Kandulski

Fot. Dorota Kaczmarek

Ogółem w konkursie oceniano prace dwudziestu trzech uczniów ze szkół z Krakowa, Iwonicza Zdroju, Bydgoszczy, Szprotawy, Piły,

ry rozegrano 5 i 6 maja w Poznaniu. Janusz uczy się zawodu w Cukierni Przemysława Kuczory przy ulicy Grunwaldzkiej we Wrześni. W wyprawie do Poznania w charakterze opiekuna towarzyszyła mu jego nauczycielka technologii, Dorota Kaczmarek i to właśnie ona wytłumaczyła nam podstawowe zasady rywalizacji w tej rzadko spotykanej dziedzinie.

Impreza odbyła się w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego im. Śniadeckich w Poznaniu. Zgodnie z regulaminem, uczestnicy konkursu mieli za zadanie: „wykonać tort piętrowy na dowolny, wybrany przez ucznia temat oraz mały torcik do degustacji z tych samych, co eksponat główny, półproduktów. Dla lepszej prezentacji wyrobu uczeń może wykonać dodatkowy element-wystawkę współgrającą z zadaniem głównym konkursu” oraz „wykonać po dwie sztuki dwóch różnych figurek marcepanowych o masie max 100 g.

Kalisza, Ostródy, Zabrze, Grodziska Wielkopolskiego, Wrześni i Poznań. W tym gronie dziesiąte miejsce przypadło Januszowi. Jego sukces jest tym większy, że wcześniej udało



Tort – zwycięzca

Fot. Dorota Kaczmarek