

„Sukces w branży jest możliwy dzięki wzajemnej współpracy szkoły, zakładu pracy oraz zaangażowaniu ucznia”

Oszlifowane brylanty

Musiąło upłynąć dziesięć lat, by „dochować się” Mistrza Polski w Cukiernictwie. O tym, jak trudna to sztuka oraz o innych oszlifowanych brylantach rozmawiamy z Dorotą Kaczmarek, nauczycielką ZSZ nr 2 we Wrześni oraz Przemysławem Kuczorą, właścicielem „Cukierni Kuczora”.



Dorota Kaczmarek i Przemysław Kuczora w towarzystwie swoich podopiecznych Fot. archiwum

– Jak właściwie doszło do nawiązania współpracy pomiędzy szkołą a cukiernią?

D.K. – Po roku mojej pracy w ZSZ nr 2 zorganizowałam, wspólnie z panem Kuczorą, turniej ciastkarski. Jego laureaci przetarli szlak w II Ogólnopolskim Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Ciastkarz.

PK. – Zadzzwoniła do mnie pani Dorota Kaczmarek, że są takie zawody, że będzie etap szkolny. Pomyślałem, dlaczego nie, niech uczniowie się sprawdzają. I tak to się zaczęło.

– Czy wrzesińscy uczniowie od razu odnosili sukcesy?

D.K. – Odniesienie sukcesu to nie jest przypadek. Najpierw, zarówno my, jak i uczniowie, musieliśmy

zdobyć doświadczenie. Jeden z laureatów pierwszych turniejów powiedział, że nie jest ważne dla niego, które miejsce zdobędzie, że on już jest zwycięzcą, ponieważ zrobił dwa kroki dalej od swoich kolegów.

– Jak wygląda organizacja turniejów?

D.K. – Są dwa ważne wydarzenia dla ciastkarza/cukiernika prowadzone w trzech etapach: Ogólnopolski Turniej na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Ciastkarz/Cukiernik oraz Ogólnopolski Konkurs Cukierniczy. Podczas tego pierwszego sprawdzana jest wiedza teoretyczna i praktyczna, natomiast drugi promuje zdolności manualne.

– Czy turnieje zmieniły Pana spojrzenie na zawód cukiernika?

PK. – Myślę, że tak. Na początku lat 90., razem z przemianami gospodarczymi, weszły na nasz rynek nowe technologie i nowe surowce. Uznałem, że należy się rozwijać, zostawić stare przyzwyczajenia i nawyki. Rozpocząłem samodoskonalenie. Jeździłem na kursy i szkolenia, które prowadzili mistrzowie świata i Europy. Po pierwszych sukcesach moich uczniów uznałem, że należy zaszczepić w nich wolę na-

uki oraz poznawanie nowych technologii.

– Czy młodzi cukiernicy zdobywają umiejętności także poza szkołą i „Cukiernią Kuczora”?

D.K. – Owszem. Wielkim entuzjastą zmagani przyszłych czeladników i podporą Ogólnopolskiego Konkursu Cukierniczego jest poznański cukiernik **Wojciech Kandycki**. To dzięki niemu wielu z naszych uczniów miało okazję szkolić się bezpłatnie w Ośrodku Doskonalenia Cukierników „Professional” w Poznaniu.

– A wracając do sukcesów wrzesińskich uczniów... Czy długo trzeba było na nie czekać?

D.K. – Nie. Już w 1998 roku, podczas I Ogólnopolskiego Turnieju Cukierniczego, w pierwszej dekadzie znaleźli się **Krzysztof Błaszczak** (brat **Łukasza** – przyp. red.) oraz **Łukasz Dębicki**. Dwa lata później mieliśmy kolejny sukces. Właśnie wtedy po raz pierwszy otarliśmy się o podium. **Marcin Parysek** zajął IV miejsce, a **Wojciech Izydorek** VIII. Dodatkowo Marcin został wyróżniony specjalną nagrodą redakcji Przeglądu Piekarsko-Cukierniczego.

I wreszcie rok ubiegły. Trzech naszych uczniów wzięło udział w Ogólnopolskim Konkursie Cukierniczym i – co ważne – zajęli oni wysokie lokaty – **Domicela Błaszczak** IV miejsce, **Jacek Rzepka** VI, a **Dawid Broniarczyk** VII.

PK. – Brałszy udział w każdej edycji turniejów i konkursów. W finale zawsze był uczeń w pierwszej dekadzie. Można powiedzieć brylant, który został oszlifowany. **Łukasz Błaszczak** był jednym z nich. Chłopak zdolny i ambitny, który poważnie traktował swoją przygodę konkursową.

– Czy mogą Państwo zdradzić jak wyglądają przygotowania do turnieju?

D.K. – Uczniowie o zmaganiach turniejowych dowiadują się już w pierwszej klasie. Obserwują starszych kolegów, zdobywają potrzebną wiedzę i umiejętności.

PK. – Później uczniowie robią projekty, tzn. podają temat, rysują to, co chcą zrobić. Proponują kolorystykę, smak wyrobów. Oczywiście wszystko to razem uzgadniamy.

– A jak przygotowywał się nasz mistrz Polski Łukasz Błaszczak?

D.K. – On musiał posiadać nie tylko wiedzę praktyczną, ale i teoretyczną. Trzeba zaznaczyć, że **Łukasz** ciężko pracował na swój sukces.

PK. – Do finału turnieju pracę **Łukasza** poddawaliśmy ocenie pani Dorocie. Krytycznie przyjmowaliśmy wszystkie jej uwagi i spostrzeżenia. Dyskutowaliśmy i poprawialiśmy ją tak, aby praca była jak najlepsza. Cały czas byliśmy w kontakcie e-mailowym i dopieściliśmy wszystkie szczegóły pod względem kolorystyki, barwy... słowem – prezentacji całej pracy.

– Młodzi cukiernicy kończą szkołę i co dalej? Czy ich osiągnięcia ułatwiają im start zawodowy?

PK. – Uczniowie, którzy odnieśli sukcesy w konkursach, czy też turniejach, stanowią obecnie trzon kadry cukierniczej w moim zakładzie.

D.K. – Chciałabym dodać, że prowadzimy w szkole kronikę, z której młodzi adepci sztuki cukierniczej mogą dowiedzieć się, że niezależnie od miejsca zamieszkania i miejsca nauki, jeśli się tylko chce, można osiągnąć wiele, a nawet sięgnąć po najwyższe trofea.

– Dziękuję za rozmowę.

DOK

14.04.06