

Piekli bułeczki i torty

► Coraz mniej cukierników i piekarzy

► Zwycięzcy zmierzają się we Wrocławiu

Karolina Barelkowska

Damian Hałas z Wrześni (piekarz) oraz Rafał Juszcak z Wrześni (cukiernik) zostali zwycięzcami tegorocznego etapu wojewódzkiego XIV Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik i Piekarz. W ostatniej fazie laureaci zmierzają się ze swoimi kolegami z całej Polski. Finał konkursu odbędzie się w marcu, we Wrocławiu.

Tegoroczny etap wojewódzki odbył się w mieszczącym się przy ulicy Koszarowej gmachu Zespołu Szkół Zawodowych nr 2 im. Powstańców Wielkopolskich we Wrześni. O tym, że zarówno zawód cukiernika, jak i piekarza nie należy do najłatwiejszych, może świadczyć ilość osób, które zakwalifikowały się do tego etapu. Jak informuje Dorota Kaczmarek wicedyrektor ZSZ nr 2, było to czterech piekarzy oraz dziewięciu cukierników.

– Zostali oni wyłonieni podczas konkursu szkolnego – tłumaczy.

Podczas etapu wojewódzkiego uczniowie musieli w pierwszej fazie wykazać się wiedzą teoretyczną, a w kolejnym etapie czekały na nich zadania praktyczne. Cukiernicy mieli do wykonania tort, ciasteczka bankietowe, figurki marcepanowe oraz napis z czekolady. Natomiast piekarze musieli upiec chleb okolicznościowy, zwykły, bułki poznańskie, plecionkę oraz chałkę. Na wykonanie zadań



FOT. KAROLINA BARELKOWSKA

Cukiernicy mieli do wykonania m.in. ciasteczka bankietowe czy figurki marcepanowe

mieli pięć godzin.

D. Kaczmarek nie ma wątpliwości, że osoby, które dotarły już do tego etapu, posiadają duży potencjał i mają duże szanse stać się mistrzami w swojej dziedzinie.

– Staramy się ich motywować, zachęcać, tym bardziej że zarówno praca piekarza, jak i cukiernika nie należy do najłatwiejszych. Pewnie dlatego też z roku na rok jest coraz mniej zainteresowanych zdobyciem tego rodzaju kwalifikacji. Myślę, że niedługo może zacząć brakować osób chętnych do wykonywania tych zawodów – przypuszcza.

Krzysztof Błaszczuk, członek jury i cukiernik, nie ma wątpliwości, że tego typu konkursy są bardzo branżowo potrzebne, ponieważ motywują młode osoby do pracy.

– Myślę również, że dla przyszłego pracodawcy może liczyć się fakt, że jego pracownik uczestniczył w tego typu turnieju, bo oznacza to, że ma duże umiejętności – informuje Krzysztof Błaszczuk. Jak podkreśla, nauczanie fachu przyszłych piekarzy, jak i cukierników, jest rzeczą dość trudną, ponieważ wymaga dużego zaangażowania ze strony pracodawcy.

Potwierdza to Mieczysław Chojnowski, mistrz świata w cukiernictwie z 2001 roku.

– Aby zostać najlepszym z najlepszych trzeba wkładać dużo pracy i wysiłku już od początku szkoły. Potrzebne jest również wsparcie osób, u których mamy praktyki – przekonuje. Jego zdaniem, tego typu turnieje prowadzą do podwyższenia kwalifikacji uczniów oraz zachęcają do dalszej pracy w zawodzie.

Zdaniem Przemysława Kuczora, właściciela jednej z wrześnińskich cukierni, konkursy te uświadamiają również uczniom z małych miej-

Tak było przed rokiem

● W dniach 7–9 kwietnia 2008 r. we Wrocławiu odbyła się XIII Ogólnopolska edycja Turnieju.

Uczniowie zmierzali się z przygotowanymi dla nich zadaniami, do których należało wykonanie: chleba okolicznościowego ozdobnego elementami z ciasta martwego; wyrobów pszennych drobnych: bułek kajerek, rogali, solanek, parek, splotów i przewinięć z jednej lub dwóch linek ciasta typu: oczko, serduszko, węgierka, brykiesa; dowolnych wyrobów przekładanych i wyrobów nadzwyczajnych; 2 chałek: jednej z 6, drugiej z większej ilości wałków; wyrobów artystycznych dowolnych.

W części praktycznej turnieju cukiernicy mieli do wykonania: tort 2-piętrowy oraz tort mały, ciastka bankietowe, babeczki kruche z kremem i owocami, roladę, figurki z masy marcepanowej.

(za: nowinyrzemieslnicze)

sowości, że mogą oni rywalizować bez najmniejszych kompleksów ze swoimi kolegami z dużych miast.

– Tym młodym ludziom czasem brakuje pewności siebie, a dzięki zakwalifikowaniu się do kolejnych etapów, biorąc wiary w swoje możliwości, w swoje umiejętności. Jak podkreśla wrzeński cukiernik, praca w cukiernictwie wymaga od kogoś nie tylko dużego poświęcenia, ale także dużej samodyscypliny.

Wypowiedź się na stronie www.wrzesnia.naszemiasto.pl