

17 maja 2017 roku w naszej szkole odbyły się **WARSZTATY KULINARNE**, w których uczestniczyły uczennice gimnazjum ZS w Redle: Agnieszka Pańczyk, Natalia Wołoszyn, Klaudia Piórkowska, Magdalena Kosobucka, Monika Charchut i Wiktoria Filipiak wraz z opiekunem p. Renatą Brych- Gruszą. Warsztaty te zostały zorganizowane dla zwycięzców głównej nagrody w II Międzyszkolnym Dniu Zawodowca, który odbył się w naszej szkole w marcu br.

Warsztaty kulinarne pt. ***Polędwiczki bastowane*** przeprowadził były uczeń naszej szkoły p. **Rafał Durka**

Szef Kuchni Restauracji Arté Hotelu Diune
w Kołobrzegu.



Uczestnicy warsztatów sporządzali polędwiczki wieprzowe bastowane, blanszowane warzywa, sos tymiankowy i sałatkę z zielonych szparagów w ziołowym winegret. Uczennice miały okazję podszkolić swoje umiejętności kulinarne, zdobyć nowe doświadczenia oraz poznać kilka ciekawostek z branży gastronomicznej. Wszyscy z zapałem pracowali i słuchali uwag mistrza. W tym dniu powstały przepyszne potrawy, które na koniec zajęć z przyjemnością zostały zdegustowane. Dziękujemy panu Rafałowi za współpracę, pomoc i cenną lekcję.

Grupą gimnazjalistek opiekowały się w czasie pokazu i warsztatów uczennice klasy III Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych Dorota Hrybowicz, Karolina Wilczyńska, Kornelia Marchewka, Karolina Szefer, Agata Staudt i Patrycja Piasecka. Uczestniczki warsztatów ze szkoły gimnazjalnej i ponadgimnazjalnej miały okazję do wymiany doświadczeń i degustacji przygotowanych przez siebie potraw.

Warsztaty kulinarne dla gimnazjalistów

Wpisany przez Redaktor_M

środa, 24 maja 2017 10:56 - Poprawiony poniedziałek, 03 lipca 2017 12:57

Młodzież zainspirowana przez szefa kuchni została przygotowana na kolejne wyzwania kulinarne. Warsztaty okazały się kolejną szansą na podnoszenie kwalifikacji zawodowych uczniów klasy III TZiUG. W naszej szkole zostały one zorganizowane przez nauczycieli gastronomicznych przedmiotów zawodowych - p. Magdalenę Stępnik, Hannę Zielińską i Izabelę Żuchowską.

