

Nastávající kuchaři z liberecké SŠ gastronomie a služeb si vylepšovali kvalifikaci v oboru studené kuchyně



22. 02. 2013 12:21

Na Střední škole gastronomie a služeb v Liberci se již po osmnácté uskutečnil rekvalifikační kurz studené kuchyně.

Pod vedením mistra kuchaře Vladimíra Picky, uznávaného odborníka, pedagoga a nositele řady kuchařských mezinárodních ocenění, měl čtyřdenní kurz studené kuchyně obrovský význam pro umění a znalosti 19 žáků 1. a 2. ročníků oboru kuchař, neboť certifikace je platná nejen v ČR, ale i zemích EU.

„Žáci se naučili používat vhodné suroviny, připravovat nejen základní, ale i speciální výrobky, jejich aranžování a dekoraci na slavnostní mísy,“ prozradil ředitel školy Zdeněk Šlaich s tím, že na závěr kurzu připravili žáci samostatně 80 druhů výrobků pro veřejnou prezentaci a ochutnávku – například dekorovaný krocan, humrové parfait, paštika v těstě, strasburská kachna, suši, finger foods a další.

Mistr kuchař v závěrečném hodnocení zmínil dlouholetou kvalitní přípravu žáků ve škole.

„Jsem velmi spokojen se zájmem žáků o gastronomii i s jejich profesními dovednostmi a oceňuji stoupající kvalitu vybavenosti výukových prostor,“ řekl Vladimír Picek.

Vysokou úroveň přípravy gastronomických oborů podtrhla škola mimo jiné i mnohaletými opakovanými medailovými umístěními svých nastávajících kuchařů a číšníků na nejvyšší republikové soutěži GASTRO JUNIOR Brno.

„Připomeňme třeba dvě 2. místa Petra Glasera v roce 2010 a 2011 a 2. a 3. místo Michaela Morávka

v roce 2012 a 2013,“ poznamenal ředitel.

Po předání osvědčení absolventům kurzu strávili spokojení příbuzní a přátelé žáků příjemné chvíle ve školní restauraci hotelové školy Centrum na Králově Háji v Liberci při kvalitní zážitkové gastronomii.