

Gastroden představil šikovnost mladých kuchařů, krejčích i kadeřnic



29. 05. 2019 00:00

Své dovednosti nasbírané během studií předvedli v pátek 24. května již počtyřiatřicáté žáci Střední školy gastronomie a služeb ve Dvorské ulici na libereckém Králově Háji. V rámci tradičního Gastrodne, tentokrát s letopočtem 2019, předvedli um studenti oborů kuchař, číšník, cukrář, krejčí, kadeřník, hotelnictví, gastronomie a kosmetické služby.

K vidění byly slavnostní tabule, výrobky studené kuchyně a cukrářské výrobky doplněné prodejem výrobků teplé a studené kuchyně a barmanských a cukrářských výtvorů včetně grilovaných pokrmů. To vše doplnily módní přehlídky kolekcí oděvní tvorby, přehlídky účesové tvorby a kosmetických trendů.

„Vystoupil i pěvecký sbor základní školy Jabloňová, děti z mateřské školy Jablůňka, program zpestřily rovněž soutěže pro návštěvníky,“ zmínil ředitel školy Zdeněk Šlaich.

Přehlídka žakovských prací nesla motto Hobby naší doby. Studenti se při návrzích svých děl nechali ovlivnit nejrůznějšími koníčky – ať už pletením, háčkováním, malováním, keramikou, modelářstvím, rybařstvím, myslivostí či houbařením. Nechyběla ani inspirace hokejem, fotbalem, parašutismem nebo cestováním.

Gastroden na Králově Háji má dlouhou tradici a udržuje si vysokou úroveň. Na představených aranžmá jednotlivých koníčků, která působila velmi esteticky a profesionálně, bylo vidět, že se učitelé přípravě dětí opravdu věnují,“ uvedl Petr Tulpa, náměstek hejtmana pro resort školství, mládeže, tělovýchovy, sportu a zaměstnanosti.

Celkem se na akci podílelo sedmnáct učitelů odborného výcviku a sedmdesát žáků. „Příprava začíná půl roku dopředu. Před akcí trvá intenzivně čtyři dny,“ doplnil Šlaich.

Další Gastroden se uskuteční v květnu 2020. „Jeho cílem je seznámit odbornou i laickou veřejnost s kvalitní profesní přípravou v prostorách školních pracovišť, kde žáci pod vedením učitelů odborného výcviku poskytují každodenní služby pro veřejnost,“ uzavřel ředitel.