

VI MIĘDZYNARODOWE WARSZTATY GASTRONOMICZNO-HOTELARSKIE W BYTOMIU
6th INTERNATIONAL CATERING AND HOTEL BUSINESS WORKSHOPS IN BYTOM
KUCHNIA POLSKA DAWNIEJ A DZIŚ / POLISH CUISINE THEN AND TODAY

13 marca 2015 / 13th March 2015



PROGRAM 13.03.2015 (piątek)

9.00 - uroczyste rozpoczęcie VI Międzynarodowych Warsztatów Gastronomiczno – Hotelarskich w Bytomiu

Pokaz kuchni polskiej pt. "kuchnia polska dawniej a dziś" w wykonaniu gości specjalnych: Wiesław Ambros/ Prezes Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej, Marcin Czubak /finalista programu TopChef /, Adrian Feliks /finalista programu TopChef/, Michał Jarzombek szef kuchni Zamek Lubliniec.

- **Krzysztof Drabik** - absolwent szkoły, wielokrotny Mistrz Polski, Mistrz Chin i Dalekiego Wschodu w barmaństwie typu flair;
- **Sebastian Humski** - Europejskie Stowarzyszenie Kucharzy Euro Toques Polska, Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Szef Kuchni Zajazdu Hetman w Kroczykach - absolwent szkoły;
- **Paweł Grabowski** - absolwent szkoły, Europejskie Stowarzyszenie Kucharzy Euro Toques Polska, Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, szef kuchni restauracji Appassionata w Radzionkowie;
- **Mariola Roykiewicz** – właścicielka salonu zdrowia i urody YASUMI Bytom, absolwentka szkoły;
- **Dawid Domin** – absolwent Zasadniczej Szkoły Zawodowej.

10.00 – 15.00 - konkursy dla uczniów, pokazy, warsztaty

KONKURSY:

- Międzynarodowy Konkurs Młodych Kucharzy (Black Box)
(konkurs dla uczniów szkół gastronomicznych z zagranicy: Portugalia, Niemcy, Finlandia oraz uczniów ZSG-H w Bytomiu);
- Konkurs Nakrywania i Dekoracji Stołów;
- Warsztaty / Pokazy Barmańskie;
- Konkurs Fotograficzny „VI Międzynarodowe Warsztaty w obiektywie”.
- Konkurs wiedzy o szkole.

POKAZY:

1. Wystawa historii szkoły.
2. Warsztaty/wykład sommeliera (Aureliusz Tracz - Selgros Bytom);
3. Pokaz nakrywania i dekoracji stołów (Studio Florystyczne Stokrotka Bytom, firma Weindich);
4. Pokaz makijażu, pokaz zabiegu (Yasumi Bytom);
5. Pokaz kulinarny - Adrian Feliks (finalista programu TopChef, uczestnik prestiżowego stażu w restauracji Atelier Amaro z gwiazdką Michelin)
6. Pokaz kulinarny - Marcin Czubak (finalista programu TopChef)
7. Pokaz kulinarny - Paweł Grabowski (absolwent szkoły, szef kuchni restauracji Appassionata w Radzionkowie)
8. Pokaz gastronomiczny (Jakub Korczak).
9. Prezentacja zastosowania amerykańskich blenderów najnowszej generacji. Sporządzanie drinków: Slim i Fit drinks wg. Aurskich receptur Jerzego Czapl. Prezentacja i zastosowanie miodów pitnych z Niedzicy w autorskich recepturach Jerzego Czapl.
10. Kuchnia mobilna Selgros (Krystian Zalejski);
11. Prezentacja pracodawców współpracujących z ZSGH (hotele, restauracje, biura podróży);

13.00 – lunch w szkole / jadalnia (**Michał Jarzombek** szef kuchni Zamek Lubliniec, **Sebastian Humski** szef kuchni Zajazdu Hetman w Kroczykach, **Dawid Domin** absolwent, uczniowie szkoły).

15.00 – podsumowanie wyników konkursów, ogłoszenie zwycięzców, rozdanie nagród dla zwycięzców konkursów

19.00 - uroczysta kolacja w szkole dla zaproszonych gości/sala multimedialna (**Michał Jarzombek** szef Zamek Lubliniec, **Sebastian Humski** szef kuchni Zajazdu Hetman w Kroczykach, **Dawid Domin** absolwent szkoły).

- Pokaz barmański mistrza w tej dziedzinie Krzysztofa Drabika
- Wystąpienia uczniów i absolwentów szkoły

Szczegółowe informacje: <http://www.zsgh.bytom.pl>

Organizatorzy:



Bytom



MARCINCZUBAK

Patronat medialny

ZYCIE BYTOMSKIE

papaja.pl
PLATFORMA GASTRONOMICZNA



ESFERATV