



Laureaci drugiego miejsca w konkursie „Mistrzostwa Młodych Kucharzy 2016” w dniach 13 - 19 lutego br. odbyli staż w stołecznej restauracji „La Rotisserie” pod okiem szefa kuchni Pawła Oszczyka. Organizatorem inicjatywy jest sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska, a partnerstwo strategiczne nad projektem objął „Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska”.

Uczniowie z Zespołu Szkół Gastronomicznych w Gorzowie Wielkopolskim, Maciej Pisarek i Dariusz Serkis, którzy w październiku 2016 roku wywalczyli drugie miejsce w „Mistrzostwach Młodych Kucharzy”, zakończyli właśnie tygodniowy staż w restauracji „La Rotisserie” w „Mamaison Hotel Le Regina” w Warszawie. Laureaci konkursu organizowanego przez MAKRO mieli okazję trenować pod okiem „Szefa Roku” Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska 2016 i członka Rady programu „SzeF dla Młodych Talentów”, Pawła Oszczyka.

Partnerem strategicznym „Mistrzostw Młodych Kucharzy 2016” był „Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska”, a partnerem głównym firma Danone Waters, właściciel globalnej marki Badoit & Evian. Inicjatywę wspierała także firma Kenwood – producent sprzętów kuchennych oraz specjalizująca się w przygotowywaniu produktów z dziczyzny, grzybów i owoców leśnych, marka Provincia.

MAKRO kontynuuje swoją misję rozwijania młodych kucharzy poprzez program „SzeF dla Młodych Talentów“, który obejmuje dwa główne zakresy działalności: program płatnych staży w MAKRO i cykl Mikserów Kulinarynych, których misją jest edukacja oraz umożliwienie spotkań młodzieży z najlepszymi polskimi szefami kuchni. Partnerem programu jest prestiżowy, międzynarodowy przewodnik po najlepszych restauracjach, hotelach i produktach w Polsce - „Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska”.



**newss.pl**

Paweł Oszczyk szkolił laureatów "Mistrzostw Młodych Kucharzy 2016"

---

**MAKRO Cash & Carry** ([press box](#))

- [Nowości techniki grzewczej i instalacyjnej](#)
- [Lubimy mołdawskie wina!](#)
- [Kasia Daniłowicz poprowadziła Mikser Kulinaryny w ramach programu &#34;SzeF dla Młodych Talent&acute;w&#34;](#)
- [&#34;Usta i nos&#34; warsztat z cyklu &#34;SzeF dla SzeF&acute;w&#34; pod auspicjami poradnika &#34;Wine Folly&#34;](#)