



Dziewięć spotkań edukacyjnych, blisko 1100 uczestników z całej Polski, setki doświadczeń, tysiące inspiracji i niezliczona ilość wiedzy – tak można podsumować pierwszą odsłonę programu „Szef dla Młodych Talentów” prowadzonego przez MAKRO Polska. Edycję wieńczą staże w najlepszych restauracjach dla piętnastu wyróżnionych uczniów.

„Szef dla Młodych Talentów” to program odpowiedzialności społecznej, mający na celu wprowadzanie pozytywnych zmian w polskiej gastronomii. W jego ramach MAKRO Polska integruje szkoły gastronomiczne z sektorem HoReCa oraz wspiera młodych adeptów sztuki kulinarnej, stwarzając im możliwości nauki od najlepszych szefów kuchni. Pierwsza edycja programu okazała się wielkim sukcesem. W ciągu ośmiu miesięcy, od listopada 2016 do czerwca 2017

roku odbyło się dziewięć Mikserów Kulinarnych – bezpłatnych spotkań edukacyjnych dla uczniów szkół gastronomicznych – w których udział wzięło ok. 1100 uczestników z całej Polski. Pokazy kulinarne poprowadzili wybitni szefowie kuchni: Paweł Oszczyk, Witek Iwański, Ernest Jagodziński, Kasia Daniłowicz, Michał Kuter, Wojciech Harapkiewicz, Jarek Walczyk i Martin Gimenez Castro. Prelekcji udzieliły wyjątkowe postacie świata gastronomii, m.in. Justyna Adamczyk, Malka Kafka, Jan Kuroń czy Dorota Minta. Miksery Kulinarne stanowiły źródło wiedzy z wielu różnych dziedzin takich, jak: kuchnia Ameryki Południowej, surf'n'turf, czyli mięso w połączeniu z owocami morza, tradycyjne polskie przysmaki na bazie mąki, sposoby na dziczyznę, wszystko, co kucharz musi wiedzieć o tłuszczach, w jaki sposób nie marnować jedzenia i sprytnie gotować czy jak zrobić karierę w branży gastronomicznej.

Na uczestników czekały także konkursy z atrakcyjnymi nagrodami. Jedną z nich stanowiła kolacja degustacyjna w restauracji La Rotisserie połączona z edukacyjnym spotkaniem z szefem kuchni Pawłem Oszczykiem, którą zdobyła reprezentacja Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Majdańskiej w Warszawie. Natomiast uczniowie, którzy zdobyli najlepsze wyniki w quizach sprawdzających wiedzę na Mikserach Kulinarnych, wygrali staże w wiodących polskich restauracjach. Piętnastu najlepszych uczestników odbędzie tygodniową naukę w restauracjach: Babinicz, Tel Aviv, Narvil, Olszewskiego 128, A Nóż Widelec, Strefa i Salto.

Sukces pierwszej edycji programu oraz pomysły na kolejną, która rusza już od września br., członkowie Rady Programowej omówili 19 czerwca w Akademii Inspiracji MAKRO. W specjalnym spotkaniu udział wzięli m.in. Justyna Adamczyk, Maciej Nowicki, Wojciech Harapkiewicz, Jarek Walczyk, Janusz Fic, Witek Iwański i Paweł Oszczyk. Członkowie Rady Programowej jednogłośnie uznali, że celem kolejnego cyklu powinno być jeszcze większe zacieśnienie współpracy ze szkołami gastronomicznymi oraz wspieranie nauczycieli w jak najlepszej edukacji uczniów.

Partnerzy pierwszej odsłony programu „Szef dla Młodych Talentów” to: Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska – prestiżowy, międzynarodowy przewodnik prezentujący najlepsze restauracje, hotele i produkty w Polsce, ChemaN – producent profesjonalnej odzieży dla gastronomii oraz Provincia – producent najwyższej jakości dziczyzny, owoców leśnych i ich przetworów.



newss.pl

Wakacyjne staże zwińczeniem sukcesu pierwszej edycji "Szefa dla Młodych Talentów"

MAKRO Cash & Carry

[press box](#)