



9 grudnia br. w Akademii MAKRO w Warszawie odbył się kolejny Mikser Kulinary w ramach projektu „Szef dla Młodych Talentów”. Pokaz edukacyjny skierowany do uczniów ze szkół gastronomicznych poprowadził Witek Iwański, szef kuchni w restauracji Aruana w Hotel Narvil Conference & Spa.

Sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska gościła ponad 100 uczniów i nauczycieli ze szkół gastronomicznych podczas wydarzenia zorganizowanego na początku grudnia w stołecznej Akademii Efektywnej Przedsiębiorczości.

Pokaz kulinarny, przygotowany w ramach Miksera, poprowadził Witek Iwański - szef kuchni w restauracji Aruana (Hotel Narvil Conference & Spa), nominowany w kategorii „Szef Roku” Żółtego Przewodnika Gault&Millau 2017 oraz zdobywca tytułu „Młody Talent” Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska 2015. Tematem przewodnim było dzikie ptactwo oraz dziczyzna, a wśród zaprezentowanych dań znalazły się m.in. zając z czerwonymi owocami i purpurową marchwią, smażona kaczka z ragout z podrobów i kapustą oraz klasyczna Casserole z sarny.

Mikser Kulinary stanowił również okazję do spotkania z ekspertem doradztwa personalnego, Dorotą Mintą z agencji Chef Hunters, która przybliżyła tematykę procesów rekrutacyjnych w branży gastronomicznej.

„Szef dla Młodych Talentów” to projekt wspierający młodych adeptów kulinarnych w pierwszych krokach ich kariery zawodowej. Program obejmuje dwa główne zakresy działalności: program płatnych staży w MAKRO i cykl Mikserów Kulinarych, których misją jest edukacja oraz umożliwienie spotkań młodzieży z najlepszymi polskimi szefami

kuchni.



newss.pl

Mikser Kulinary z Witkiem Iwańskim w ramach programu „Szef dla Młodych Talentów”

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