



Ryby i owoce morza, tajniki mediów społecznościowych oraz jak osiągnąć sukces w branży gastronomicznej – to tematy „Miksersa Kulinarnego”, który odbył się 9 czerwca w Akademii Inspiracji MAKRO w Warszawie. W spotkaniu edukacyjnym z cyklu „SzeF dla Młodych Talentów” wzięło udział 80 uczestników z całej Polski.

Poprzez program „SzeF dla Młodych Talentów” MAKRO Polska wspiera młodych adeptów sztuki kulinarnej. W tym celu sieć hurtowni organizuje bezpłatne spotkania edukacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – „Miksery Kulinarne”. Na spotkaniu, które odbyło się 9 czerwca w Akademii Inspiracji MAKRO w Warszawie, pojawiło się 80 osób z całej Polski.

Na uczestników czekał m.in. pokaz kulinarny Martina Gimeneza Castro – szefa kuchni restauracji Salto, nominowanego w kategorii „SzeF Roku” Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska 2017. Pokazał on m.in., w jaki sposób odpowiednio ostrzyć noże, filetować ryby oraz wykorzystywać owoce morza do takich dań, jak ceviche z korwina czy tiradito z ostroboka. Kolejna dawka wiedzy o owocach morza czekała na prezentacji produktowej Piotra Zycha, starszego specjalisty ds. ryb w MAKRO. Uczestnicy mieli możliwość zobaczyć, dotknąć i poczuć m.in.: małże, krewetki, ostrygi czy homary. Natomiast Justyna Adamczyk – Redaktor Naczelna Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska – podpowiadała, jak sprawić, by restauracja była wyjątkowa i zasługiwała na wyróżnienie. W tajniki mediów społecznościowych i możliwości ich wykorzystania w gastronomii wprowadziła uczestników Karolina Talik, specjalista ds. PR i Komunikacji Wewnętrznej w MAKRO.

„Mikser Kulinarny” to także konkursy i quizy dla uczniów, w których do wygrania były m.in. bluzy kucharskie przygotowane przez firmę ChemaN, tygodniowe staże w restauracji Salto oraz kolacja degustacyjna w restauracji La Rotisserie.

Partnerem projektu „Szef dla Młodych Talentów” są: 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

Justyna Adamczyk i Martin Castro na "Mikserze Kulinarnym"

MAKRO Cash & Carry

[press box](#)