



Pierwszym Mikserem Kulinarnym poprowadzonym przez wybitnego szefa kuchni i laureata wielu nagród, Pawła Oszczyka, zainaugurowano nowy cykl warsztatów dla uczniów szkół gastronomicznych. Spotkanie jest częścią programu „Szef dla Młodych Talentów”, który zainicjowała i realizuje sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska.

Pierwszy Mikser Kulinary został zorganizowany 18 listopada br. w stołecznej Akademii MAKRO specjalnie dla uczestników tegorocznej edycji konkursu „Mistrzostwa Młodych Kucharzy”. Poprowadził go Paweł Oszczyk, szef kuchni stołecznej restauracji La Rotisserie, Szef Roku Żółtego Przewodnika Gault & Millau 2016, odznaczony w 2014 roku laurem Prix du Chef de l’Avenir (Kucharz Przyszłości) przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną. Tematem przewodnim Miksera były ryby i owoce morza – z tych produktów młodzi kucharze pod okiem mistrza przygotowywali swoje propozycje.

Poza częścią warsztatową, Mikser Kulinary był okazją do spotkania z ekspertem doradztwa personalnego. Dorota Minta z agencji Chef Hunters przygotowała wykład na temat możliwych ścieżek rozwoju kariery kucharza.

„Szef dla Młodych Talentów” to projekt wspierający uczniów szkół gastronomicznych 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.

Szczegółowe informacje o programie oraz o samej aplikacji znajdują się na stronie makro.pl.



newss.pl

Pierwszy Mikser Kulinary z Pawłem Oszczykiem w ramach "Szefa dla Młodych Talentów"

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