

Ponad 100 uczniów z wielkopolskich szkół gastronomicznych wzięło udział w Mikserze Kulinarnym zorganizowanym 20 marca br. w Poznaniu w ramach programu „Szef dla Młodych Talentów". Gośćmi wydarzenia byli wybitni szefowie kuchni, laureaci Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska, Michał Kuter oraz Ernest Jagodziński.

Pokaz kulinarny, stanowiący główny punkt programu, poprowadził Michał Kuter – szef kuchni i właściciel restauracji „A Nóż Widelec" w Poznaniu, wyróżniony tytułem „Szef Kuchni Tradycyjnej" Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska 2016. Tematem przewodnim były „Tradycyjne polskie przysmaki na bazie mąki", a pośród zaprezentowanych dań znalazły się m.in. szagówki w kremowym sosie z zielonymi warzywami i serem grądzkim oraz kaczka po poznańsku z pyzami.

Gościem spotkania był również szef kuchni restauracji „Cucina 88" w Poznaniu i zdobywca tytułu „Szef Jutra" Żółtego Przewodnika Gault&Millau 2017, Ernest Jagodziński, który opowiedział o codziennych obowiązkach i wyzwaniach szefa kuchni z perspektywy kucharza i menedżera.

Ponadto, uczestnicy Miksera mieli okazję wziąć udział w szkoleniu „Mąki – rodzaje, typy i zastosowanie" w ramach którego przeprowadzono degustację bezglutenowych ciast wypiekanych w stołecznej restauracji wegetariańskiej „Tel Aviv Food & Wine". Prezentację produktową poprowadzili Robert Ciechomski i Piotr Kuziela, Target Group Managerowie HoReCa w MAKRO.

„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 Kulinarnych, których misją jest edukacja oraz umożliwienie spotkań młodzieży z najlepszymi polskimi szefami

kuchni.

Partnerem „Szefa dla Młodych Talentów” jest prestiżowy, międzynarodowy przewodnik po najlepszych restauracjach, hotelach i produktach w Polsce - Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska.





MAKRO Cash & Carry (press box)