Sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska 21 kwietnia br. po raz pierwszy zagościła w Krakowie z programem „Szef dla Młodych Talentów". Podczas Miksera Kulinarnego uczniowie krakowskich szkół gastronomicznych mieli okazję poznać aż sześć sposobów na dziczyznę – pod okiem szefa kuchni Wojtka Harapkiewicza.

Poprzez projekt „Szef dla Młodych Talentów" MAKRO Cash&Carry Polska pomaga przyszłym szefom kuchni stawiać pierwsze kroki w ich karierze. W tym celu sieć hurtowni organizuje cykl spotkań edukacyjnych dla uczniów szkół gastronomicznych, prowadzonych przez mistrzów kuchni. W Mikserze Kulinarnym, który odbył się po raz pierwszy w stolicy Małopolski 21 kwietnia, udział wzięło ponad 100 uczniów ze szkół gastronomicznych z Krakowa i Tarnowa.

Spotkanie poprowadził Wojtek Harapkiewicz – szef kuchni restauracji „Babinicz" w Szczawnie-Zdroju i członek „Klubu Szefów Kuchni". Zaprezentował on „Sześć sposobów na dziczyznę", a pośród przygotowanych dań znalazły się m.in. giczka z dzika czy tatar z jelenia. Na uczestników czekało także szkolenie „Oleje, oliwy i tłuszcze", które poprowadził Filip Felczak – Target Group Manager HoReCa w MAKRO Cash&Carry Polska. Natomiast Paweł Florczyk, uznany szef kuchni, a obecnie przedstawiciel handlowy w MAKRO, opowiedział o swojej historii i o wyzwaniach czekających na młodych adeptów sztuki kulinarnej.

Partnerem projektu „Szef dla Młodych Talentów" jest prestiżowy, międzynarodowy Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska, prezentujący najlepsze restauracje, hotele i produkty w Polsce.

MAKRO Cash & Carry
press box