

SUKCES NA MISTRZOSTWACH POLSKI KELNERÓW

W dniu 19 kwietnia 2012 roku w Lgocie Murowanej odbyły się Mistrzostwa Polski Kelnerów "SEDA JUNIOR WAITER 2012 - HETMAN"

Mistrzostwa Polski Kelnerów to pokaz serwisu synchronicznego.

Naszą szkołę reprezentowali:
Mateusz Sobik z klasy II TK, Patryk Mazurkiewicz z klasy III TH, Dawid Lepiocha z klasy II TT, Dawid Adamczyk z klasy I TK zdobywając rewelacyjne III miejsce !!!



Młodzi adeptci sztuki kelnerskiej pokazali zasady prawidłowego nakrycia stołu i obsługi konsumenta. Najtrudniejszym a jednocześnie najbardziej efektywnym jest fakt, że wszystkie te czynności wykonywane są w rytm wybranej muzyki. To bardzo widowiskowa obsługa gościa.

ZGOTOWALI SOBIE SUKCES

W dniach 26-27 kwietnia w Warszawie odbyły się eliminacje do IV edycji ogólnopolskiego konkursu "Zgotuj sobie sukces 2012".

Eliminacje odbyły się w Akademii Efektywnej Przedsiębiorczości MAKRO w Warszawie. Każdy zespół w czasie eliminacji miał wykonać danie zasadnicze z produktów dostarczonych w tzw. BLACK BOXie.

Nasi uczniowie w czasie eliminacji rywalizowali z 53 zespołami uczniów z całej Polski i byli oceniani przez najlepszych szefów kuchni w kraju.

Do udziału w eliminacjach zakwalifikowały się dwa zespoły z naszej szkoły:

Karolina Węgrzyn i Przemysław Misztal oraz Martyna Rusin z klasy III TD i Karol Karpiak z klasy II TD.

W listopadzie 23 zespoły zmierzą się w półfinale konkursu.

W czasie eliminacji zespół Martyna - Karol został bardzo wysoko oceniony przez jury i zajął bardzo wysokie 3 miejsce !!!!



Podsumowując owocną współpracę w ramach realizowanych praktyk zawodowych uczniów ZSEU w roku szkolnym 2011/2012 postanowiliśmy zorganizować konkurs pt.:

"Mistrz i Uczeń - najlepszy duet kucharski 2012"

Zaprosiliśmy następujące restauracje: "Maryna", "Gospoda Śląska", "Leśna Perła", "Evergreen", Taaka ryba", "Kasjopeja", "Pasja", Dom Przyjęć "Basztowa", OSW "Stodoły", hotel

"Olimpia", hotel "Przy młynie" oraz RCEZ. W konkursie tym rywalizowało ze sobą aż 10 uczniów ZSEU u boku swoich szefów kuchni.



Oto nasi goście:

Paweł Wystub oraz Agata Ziółko
Dom Przyjęć Basztowa.
Szef kuchni restauracji Olimpia
p. Mariusz Machalica z
Mateuszem Łukaszczyk.
Reprezentacja restauracji
Olimpia: Piotr Nyderek oraz jego
uczeń Mateusz Panek.

Szef kuchni Tomasz Hartman i
Karol Karpiak.-"Gospoda Śląska",

Zofia Dziwoki wraz z szefową
kuchni restauracji Evergreen p.
Zofią Wolf. Mateusz zawadzki
oraz p. Przemysław Przygoda
restauracja Olimpia
Szef kuchni restauracji Taaka
ryba Maciej Mrozek ze swoją
uczennicą Agnieszką Salich
oraz restauracji Maryna p.
Arkadiusz Jordan Kamil Zduniak.

Już dziś zapraszamy na kolejną edycję konkursu w przyszłym roku szkolnym 2012/2013.

. OSW Stodoły: JAsia Trusielewicz oraz p. Marcin Ziemiakowski

To niewiarygodne jak cudowne potrawy zostały wykonane przez duety z bardzo podstawowych i wcześniej nieznanymi im surowców. Oprócz praktycznych zdolności kulinarnych, zespoły wykazały także umiejętności nakrywania i dekoracji stołów. Dodatkowo uczniowie wykazali się także wiedzą teoretyczną z zakresu technologii gastronomicznej.

Podczas podsumowania konkursu odbyły się występy artystyczne min. pokaz mody kelnerskiej i kucharskiej z dużą dozą humoru :),



p. Sebastian Tkocz i Adrian Szyszka - najlepszym duetem kucharskim 2012r.!

A kto wygrał?
Oczywiście najlepszy duet. Puchar z przyjemnością został wręczony przedstawicielom restauracji "Leśna Perła" Mistrzowi Sebastianowi Tkocz oraz jego podopiecznemu Adrianowi Szyszka z klasy IV TD. Wszystkim uczestnikom dziękujemy, a mistrzom kuchni życzymy dalszej owocnej współpracy z uczniami ZSEU.



EKO - KONKURSY

Corocznie przeprowadza się akcje, które mają na celu promowanie ducha ekologii na całym świecie. Dzień Ziemi obchodzony jest w momencie równonocy wiosennej na Półkuli Północnej, czyli w dniu równonocy jesiennej na Półkuli Południowej. Ten dzień wyróżnia się tym, że na całej planecie dzień trwa tyle samo, co noc.

Pierwszy huczny i uroczysty Dzień Ziemi był obchodzony 21 marca w 1970 roku w Stanach Zjednoczonych.

ZSEU Dzień Ziemi obchodził 18 kwietnia i z tej okazji zorganizowaliśmy konkursy:

- gastronomiczny "EKO SMAKI"
- kelnerski "Na najpiękniejszy stół ekologiczny".

W konkursie "EKO SMAKI" uczestnicy byli zobowiązani wykonać po dwie porcje potrawy ekologicznej. Jury oceniało m.in. estetykę i opis wykonania receptury, prawidłowo



obliczoną wartość energetyczną, uzasadnienie potrawy ekologicznej, oraz estetykę podania i walory smakowe.

Jury wyłoniło zwycięzców konkursu:
I miejsce Ewelina Seneczyn z klasy III TD



STALE DBAJMY O NASZĄ ZIEMIĘ!!

W konkursie kelnerskim lajlepsi okazali się:

Weronika Juszcakiewicz
i Karolina Pełka z klasy II TT
Sandra Wawoczny i Iza Michalska z klasy III TT
Żaneta Ryszka z klasy I TG
i Jacek Korduła z klasy II TG.

II miejsce Magdalena Pyszny z klasy IIITK

III miejsce Karolina Pompa z klasy I TD.

Więcej informacji i zdjęć znajdziesz na

<http://www.facebook.com/ZSEURybnik>

UWAGA KONKURS!
Czas na nowe logo naszej gazetki.

Zaprojektuj logo "GASTROMANIAKA"! Poszukujemy pomysłu, który odda charakter naszej gazetki. Konkurs przeznaczony jest dla uczniów ZSE.U. Prace będą oceniane przez komisję złożoną z uczniów i nauczycieli. Przy ocenie pracy będą brane pod uwagę: czytelność logo; walory estetyczne; oryginalność.



DO WYGRANIA - NIESPODZIANKA KULINARNA:)

Prace prosimy wysłać jako grafikę na adres ademochaux@op.pl do 20 czerwca 2012r. Regulamin konkursu dostępny jest u nauczycieli przedmiotów gastronomicznych.

Turniej z Zeusem - Gimnazjada 2012

Młodzi ludzie kończący edukację gimnazjalną mają nielada orzech do zgryzienia, muszą wybrać szkołę średnią. Chcąc pomóc młodzieży w wyborze szkoły w Zespole Szkół Ekonomiczno - Usługowych w Rybniku został zorganizowany kolejny turniej dla gimnazjalistów.

Chcieliśmy ułatwić uczniom poznanie swoich predyspozycji do zawodu,

Turniej mający charakter międzyszkolny jest formą rywalizacji zespołów w konkursach dotyczących następujących zawodów: ekonomista, handlowiec, logistyk, kucharz, kelner, hotelarz a także w konkursie artystycznym i w zawodach sportowych. Już pierwszego dnia młodzież wykazała swoje zdolności kulinarne. Była pizza, koktaile i mnóstwo fajnej zabawy.

Spośród wszystkich gimnazjów wyłoniono zwycięzcę. Największą ilość punktów we wszystkich kategoriach zdobyli uczniowie gimnazjum nr.1 w Rybniku.

Maria Szymura oraz Dominik Bajer przygotowując tradycyjne potrawy kuchni śląskiej: konopiotkę, rolady śląskie z kluskami i modro kapusta a na deser szpajze. Dziękujemy.

Gratulujemy również naszym kolegom i koleżankom, którym udało się zdobyć "duszlaki 2012". Do zobaczenia w przyszłym roku ;).

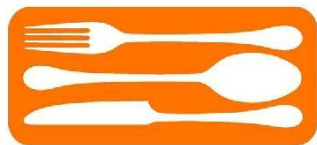
Eksperta Śląskich Smaków w kategorii UCZNIOWIE SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH wyłonili: Mariusz Kleszczewski - prezes Śląskiej Organizacji Turystycznej, wicemarszałek województwa śląskiego, Krzysztof Zielonka - przedstawiciel Zespołu Szkół Ekonomicznych z Wodzisławia Śląskiego, jego wychowankowie wielokrotnie brali udział w konkursie kulinarnym Festiwalu "Śląskie Smaki", Gabriela Balcar - szef kuchni Hotelu "Belweder" w Ustroniu, przewodnicząca jury.



Dnia 26 maja (w sobotę) w Parku Kultury i Wypoczynku w Chorzowie odbył się VII Festiwal Śląskie Smaki w którym wzięło udział 24 drużyny, wśród nich zespoły amatorskie,

profesjonaliści oraz uczniowie szkół Gastronomicznych z Katowic, Raciborza, Żarek, Siemianowic Śląskich oraz Bytomia.ZSEU godnie reprezentowali uczniowie :

Festiwal



Śląskie Smaki

www.slaskiesmaki.pl

