

## "Prawdziwy cukiernik to przede wszystkim artysta"

W listopadzie kolejna, dziesięcioosobowa grupa naszych uczniów z klasy II technikum technologii żywienia i klasy III wielozawodowej /cukiernik/ uczestniczyła w ostatniej edycji projektu „Najlepszy w zawodzie”. Pięciodniowy kurs z zakresu dekorowania wyrobów cukierniczych jak zwykle odbywał się w Europejskiej Szkole Mistrzów PROFESJONAL im. Wojciecha Kandulskiego w Poznaniu. Podczas kursu uczniowie poznali nowoczesne technologie produkcji wyrobów cukierniczych oraz artystyczne techniki dekoracji z karmelu, marcepana i czekolady. Zaznajomili się też z tajnikami ręcznego wytwarzania i zdobienia pralin oraz tortów, nowatorskimi dekoracjami w stylu angielskim i bajkowym.

Każdego dnia zajęcia rozpoczynały się wykładem połączonym z pokazem – wiedzę, nowości i tajemnice zawodowe przekazywali nam mistrzowie świata w cukiernictwie: p. Bogdan Tomczyk, p. Marlena Szymaś, p. Sebastian Winkiel i p. Marcin Srożak – artyści karmelu, marcepana i czekolady. Ze zdumieniem i podziwem obserwowaliśmy jak w ich dłoniach słodkie masy przybierały kształty owoców, kwiatów i zwierząt, kokardek, koronek i falbanek, jak naturę zaczarowują w karmelu, czekoladzie i marcepanie.

Ku naszemu zadowoleniu najwięcej czasu poświęciliśmy na ćwiczenia praktyczne. Nasza wytrwałość, cierpliwość, otwartość na uwagi i porady, wiara we własne możliwości i ukryte talenty opłaciła się. Okazało się, że po długich próbach, pod czujnym okiem utytułowanych mistrzów nasze ręce potrafią również czynić karmelowe, marcepanowe i czekoladowe cuda.

Mogli przekonać się o tym również nasi najbliżsi. Przewiezienie naszych trofeów w nienaruszonym stanie do domu granoczyło niemal z cudem. Brakowało nam rąk. Przedział kolejowy pękał w szwach. Ale efekt końcowy zrekompensował nam wszelkie niedogodności podróży – był nie tylko ucztą dla oczu, ale również i podniebienia wszystkich członków naszych rodzin.

Jesteśmy przekonani, że cele tego projektu zostały osiągnięte w stu procentach:

- Zdobyliśmy dodatkowe wiadomości i umiejętności z branży cukierniczej potwierdzone zaświadczeniem i dyplomem, dzięki czemu jesteśmy lepiej przygotowani do wykonywania zawodu i w przyszłości mamy większe szanse na znalezienie zatrudnienia!
- Bezpośredni kontakt z przedstawicielami tego zawodu, wyróżniającymi się talentem, odnoszącymi sukcesy i będącymi autorytetami w swojej dziedzinie rozbudził w nas potrzebę aktywności i kreatywności zawodowej!
- Z kursu wróciliśmy z przekonaniem, że zawód cukiernika może być naszą pasją!!!

Opracowanie: mgr Joanna May