

**Mistrzostwa Polski Kelnerów  
„JUNIOR WAITER 2014”**

**oraz**

**I Wojewódzki Konkurs Kulinaryny „Lubelskie Inspiracje w Kuchni Polskiej”**

W dniu 25 marca 2014r. w Zespole Szkół nr 1 im. Stefanii Sempołowskiej w Puławach, odbyły się Mistrzostwa Polski Kelnerów „JUNIOR WAITER 2014” oraz I Wojewódzki Konkurs Kulinaryny „Lubelskie Inspiracje w Kuchni Polskiej”.

Otwarcie wydarzenia nastąpiło przez dyrektora ZS nr 1 w Puławach- panią *Barbarę Bińczak* wraz z prezesem Akademii Kelnerskiej- panem *Grzegorzem Górnikiem*.

W Mistrzostwach Polski Kelnerów „JUNIOR WAITER 2014” wzięło udział osiem zespołów, reprezentujących szkoły z całej Polski, wybranych w drodze wstępnych eliminacji. Były to:

1. Zespół Szkół im. K. Kałuzewskiego i J. Stylli w Zduńskiej Woli.
2. Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Chełmie.
3. Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim.
4. Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu.
5. Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Wojsławicach.
6. Technikum nr 8 w Zespole Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku Białej.
7. Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego im. St. Staszica w Kościelcu.
8. Zespół Szkół nr 1 im. Stefanii Sempołowskiej w Puławach.

W składzie *Jury* zasiedli:

- *p. Adam Michalski* – przewodniczący Jury, ekspert kulinarny, mistrz kuchni,
- *p. Danuta Richert* – przewodnicząca Kapituły Kelnerskiej w Rzeszowie - nauczycieli Zespołu Szkół Gospodarczych w Rzeszowie,

- p. *Jerzy Czaplą* – mistrz barmaństwa, właściciel Ogólnopolskiej Szkoły Barmanów,
- p. *Paula Górnik* - „Kelner roku 2012 Lubelszczyzny”, studentka I roku Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu,
- p. *Wojciech Ożóg* – manager restauracji i hotelu „Ambadorski” i „Hubertus” w Rzeszowie,
- p. *Waldemar Szatas* – właściciel restauracji i hotelu „Prima” w Puławach.

Mistrzostwa Polski Kelnerów „JUNIOR WAITER 2014” objęte zostały honorowym patronatem przez Pana Prezydenta Puław p. *Janusza Grobla*. Honorowy patronat nad I Wojewódzkim Konkursem Kulinarnym „Lubelskie Inspiracje w Kuchni Polskiej” objęli: Lubelski Kurator Oświaty p. *Krzysztof Babisz*, Marszałek Województwa Lubelskiego p. *Krzysztof Hetman*, Starosta Puławski p. *Witold Popiołek*.

Sponsorzy wydarzenia to:

- p. *Sylwester Wasąg* - „Berberys” Hotel SPA Restauracja w Kazimierzu Dolnym,
- p. *Adam Michalski* - „Stalgast” wyposażenie restauracji w Warszawie,
- p. *Waldemar Szatas* - „Prima „ Hotel Restauracja w Puławach,
- p. *Artur Piłat* - „Abramowicz i s-ka” Piekarnia Cukiernia w Klikawie,
- p. *Iwona Gowin* - „Pewnik” Drukarnia w Puławach,
- p. *Jacek Saran, Tomasz Błaszczuk, Marcin Jackowski* - „Megast” kompleksowa obsługa obiektów gastronomicznych w Lublinie,
- p. *Zbigniew Samcik* - „Austeria Kazimierska” Pensjonat Restauracja w Kazimierzu Dolnym,
- Drob – Wit. Ubojnia drobiu w Witowicach,
- Hotel TRZY KORONY w Puławach.

Mistrzostwa Polski Kelnerów to wyjątkowy konkurs- jedyny taki w Polsce- skierowany przede wszystkim do młodzieży i nauczycieli szkół o profilu gastronomicznym, kelnerskim i hotelarskim. Cel konkursu to doskonalenie umiejętności uczniów, podnoszenie poziomu kształcenia, a także nawiązywania współpracy między szkołami. Konkurs jest szansą dla młodych ludzi na odkrywanie pasji w zawodzie i rozwijanie talentu. Bardzo dużym wsparciem dla uczestników jest kadra pedagogiczna, która zachęca i motywuje uczniów do jak najlepszego przygotowania a następnie prezentowania wypracowanych umiejętności.

Wymaga to wiele pracy i zaangażowania obu stron.

Podczas Mistrzostw Polski Kelnerów „JUNIOR WAITER 2014” młodzież rywalizowała w następujących kategoriach:

- *Test Kelnerski,*
- *Test Hydrosommelierski,*
- *Improstyl,*
- *Flambirowanie,*
- *Serwis Synchroniczny.*

Udział w *Teście Kelnerskim* polegał na wylosowaniu jednej osoby z każdej drużyny, która zmierzyła się z pytaniami dwujęzycznymi - w jęz. polskim i jęz. angielskim. W teście trzeba było wykazać się dużą wiedzą teoretyczną. Zwyciężczynią okazała się *Paulina Feluś* z Zespołu Szkół im. Stefanii Sempołowskiej w Puławach. Gratulacje!!!

*(Poniżej podajemy wyniki testów wszystkich uczestników).*

Następnym punktem Mistrzostw był „Test Hydrosommelierski” polegający na tzw. ślepej degustacji wód niegazowanych. Uczestniczyła w nim (w drodze losowania) jedna osoba z każdej szkoły. Jej zadaniem było rozpoznanie 10 wód (po nazwie), poprzez porównanie ich walorów wizualnych, zapachowych i smakowych.

To zadanie wbrew pozorom jest bardzo trudne!!!

W tej kategorii najlepsze okazały się dwie osoby, które ex aequo zdobyły tyle samo punktów.

Byli to: *Łukasz Bartosik* z Kościelca i *Sebastian Majchrowski* z Wojśławic. Brawo!!!

(Poniżej podajemy wyniki testów wszystkich uczestników).

Następnym konkursem był „Improstyl” - styl nakrycia, odpowiadający najnowszym trendom światowym, nowatorska sztuka układania zastawy stołowej, tworząca oryginalny wizerunek stołu - wykraczająca poza ramy standardów nakrycia podstawowego. Tu, każda ze szkół wykazała się własną inwencją twórczą.

Młodzież rywalizowała ze sobą także w serwisie specjalnym, czyli „flambirowanie w obecności gościa”. Flambirowanie - to efektowne podpalenie dania na patelni, które uwydatnia smak potrawy, wydobywa słodycz z warzyw i owoców, smak z mięsa i to właśnie za pomocą alkoholu. Tutaj, uczestnik wytypowany ze swojej grupy, popisywał się stworzeniem własnego dania. Efekty flambirowania były znakomite!

Ostatnią kategorią, która wzbudziła bardzo duże zainteresowanie okazał się *Pokaz Synchroniczny*. Widowisko polegające na tym, że każdy zespół w ciągu 6 minut musi przedstawić profesjonalne techniki obsługi konsumenta do przygotowanego podkładu muzycznego.

Tytuł Mistrza Polski Kelnerów na rok 2014 otrzymał zespół, który zgromadził największą liczbę punktów ze wszystkich etapów konkursu.

### **Miejsca od I do III**

*I miejsce* – Technikum nr 8 w Zespole Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku Białej – 1020 pkt.

*II miejsce* - Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego im. St. Staszica w Kościelcu – 955 pkt.

*III miejsce* - Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu – 885 pkt.

## **I wyróżnienie**

*IV miejsce - Zespół Szkół im. K. Kałużewskiego i J. Stylli w Zduńskiej Woli*

## **II wyróżnienie**

*Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Wojsławicach*

## **miejsca od VI do VIII**

*Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Chełmie*

*Zespół szkół nr.1 w Grodzisku Mazowieckim*

*Zespół Szkół nr.1 im. Stefanii Sempołowskiej w Puławach*

## **Wyniki testu kelnerskiego – 20 pkt ( max ilość punktów do zdobycia)**

- *Paulina Feluś – Zespół Szkół nr 1 im. Stefanii Sempołowskiej w Puławach – 15 pkt,*
- *Joanna Jabrocka – Technikum nr 8 w Zespole Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku Białej – 13 pkt,*
- *Paulina Piwońska – Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu – 13 pkt,*
- *Marta Fijałkowska – Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim – 13 pkt,*
- *Ewa Margol – Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Chełmie – 11 pkt,*
- *Dorota Piecyk – Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Wojsławicach – 10 pkt*
- *Krzystian Adamski – Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego im. St. Staszica w Kościelcu – 10 pkt,*
- *Natalia Taborek – Zespół Szkół im. K. Kałużewskiego i J. Stylli w Zduńskiej Woli – 9 pkt.*

Wyniki testu hydrosommelierskiego – 40 pkt ( max ilość punktów do zdobycia)

- *Sebastian Majchrowski* – Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Wojśławicach – 8 pkt,
- *Lukasz Bartosik* – Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego im. St. Staszica w Kościelcu – 8pkt,
- *Aleksandra Krzosek* – Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim – 4 pkt,
- *Denis Albiński* – Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu – 4pkt,
- *Adrian Trzeźniowski* – Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Chełmie – 0 pkt,
- *Martyna Bilka* – Zespół Szkół im. K. Kałużewskiego i J. Stylli w Zduńskiej Woli – 0 pkt,
- *Paulina Urbanek* – Zespół Szkół nr 1 im. Stefanii Sempołowskiej w Puławach – 0 pkt,
- *Dawid Pisarek* – Technikum nr 8 w Zespole Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku Białej – 0 pkt.

W I Wojewódzkim Konkursie Gastronomicznym ‘Lubelskie Inspiracje w Kuchni Polskiej’ zmierzyło się 6 zespołów. Celami głównymi Konkursu było:

- promocja sztuki kulinarnej charakterystycznej dla regionu lubelskiego,
- poznawanie i propagowanie tradycji kulinarnej z nią związanej,
- doskonalenie umiejętności kulinarnych, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych,
- podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego,
- nawiązywanie współpracy z innymi szkołami gastronomicznymi oraz przedsiębiorstwami związanymi z gastronomią.

Drużyna prezentowała umiejętności w przygotowaniu oryginalnego dania kuchni polskiej, którego inspirację stanowiły tradycje kulinarne Lubelszczyzny w formach: przekąska na gorąco - składnik obowiązkowy kasza gryczana, danie zasadnicze – składnik obowiązkowy ziemniaki.

**Wyniki I Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego *‘Lubelskie Inspiracje w Kuchni Polskiej’***

*I miejsce* - Zespół Szkół im. K. Kałużewskiego i J. Sylli w Zduńskiej Woli

*II miejsce* - Zespół Szkół Zawodowych im. Stanisława Konarskiego w Opolu Lubelskim

*III miejsce* - Zespół Szkół nr 1 im. Stefanii Sempołowskiej w Puławach

Organizatorzy Mistrzostw Polski Kelnerów „JUNIOR WAITER 2014”  
oraz

I Wojewódzkiego Konkursu Kulinarneho „*Lubelskie Inspiracje w Kuchni Polskiej*”  
serdecznie dziękują uczestniczącej młodzieży w poszczególnych Konkursach,  
opiekunom, członkom Jury, instytucjom, które udzieliły patronatu, sponsorom oraz mediom  
za udział i wsparcie.

Zapraszamy na kolejne Mistrzostwa i Konkurs Gastronomiczny w roku 2015 !!!

**Dyrektor Zespołu Szkół nr 1 im. Stefanii Sempołowskiej w Puławach – Barbara Bińczak**

**Akademia Kelnerska Grzegorza Górnika**