

Program „SzeF dla Młodych Talentów” wspiera kolejnych uczniów

KONRAD, 18-LETNI ZAKOPIANIN, KTÓRY KOCHA GÓRY, ALE JESZCZE BARDZIEJ KOCHA GOTOWANIE I TO WŁAŚNIE Z NIM WIĄŻE SWOJĄ PRZYSZŁOŚĆ, DZIĘKI PROGRAMOWI „SZE F DLA MŁODYCH TALENTÓW” MÓGŁ UCZYĆ SIĘ NOWYCH TECHNIK KULINARNYCH OD WOJCIECHA HARAPKIEWICZA, SZEFA KUCHNI RESTAURACJI BABINICZ W SZCZAWNIE-ZDROJU.



– Po raz pierwszy zetknąłem się z gotowaniem, kiedy zacząłem pracę w firmie cateringowej. Wtedy zrozumiałem, że jest to coś, co mnie cieszy i czym chcę się zajmować – opowiada Konrad Wnęk z Zespołu Szkół Hotelarsko-Turystycznych w Zakopanem. Wraz z kolegami wziął udział w Mikserze Kulinarnym – bezpłatnym spotkaniu edukacyjnym dla uczniów szkół gastronomicznych, które Makro Polska organizuje co miesiąc w ramach programu „SzeF dla Młodych Talentów”. Uważnie obserwował pokaz

kulinarny Wojciecha Harapkiewicza z dziczyzną w roli głównej. Następnie rozwiązał quiz, uzyskał najlepszy wynik i wygrał indywidualny, tygodniowy staż – właśnie u szefa kuchni restauracji Babinicz w kompleksie Dworzysko w Szczawnie-Zdroju pod Wałbrzychem.

– Miałem wcześniej okazję pracować w restauracji, ale nie spodziewałem się, że trafię pod skrzydła tak znanego kucharza jak Wojciech Harapkiewicz. Pod jego opieką mogłem rozwinąć skrzydła, nauczyłem się szacunku do surowców, zobaczyłem, jak wygląda prawdziwa kuchnia. Poznałem także produkty, z którymi wcześniej nie miałem styczności. Nigdy nie zapomnę tego, czego udało mi się tu nauczyć, i wierzę, że staż pomoże mi osiągnąć sukces – mówi Konrad.

„SzeF dla Młodych Talentów” to program edukacyjny skierowany do młodych kucharzy. Pierwsza edycja odniosła wielki sukces: w dziewięciu Mikserach Kulinarnych wzięło udział blisko 1100 uczniów z całej Polski, spośród których 15 zdobyło staże w wiodących polskich restauracjach. Partnerami pierwszej edycji są: Żółty Przewodnik Gault Millau Polska, Provincia, ChemaN oraz ZT Kruszwica. Już od września rusza druga odsłona, pełna pokazów kulinarnych, prelekcji i konkursów, dodatkowo rozszerzona o książkę edukacyjną „Mix Wiedzy Kulinarnej”.

Więcej informacji: www.szefdlamlodych.pl,
www.facebook.com/szefdlamlodychtalentow