



Trenčiansky samosprávny kraj

Tlačová správa



Trenčín, 27. marec 2018

Druhé najlepšie wellness-menu v Taliansku pripravili študenti prievidskej SOŠ

Už po druhýkrát sa žiaci a učitelia odborných predmetov zo Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Prievidzi v zriaďovateľskej pôsobnosti Trenčianskeho samosprávneho kraja (TSK) zúčastnili na medzinárodnej gastronomickej súťaži Taliansku.

Malebné horské mestečko Casargo v polovici marca 2018 na súťaži s názvom **Wellness & Zero Waste - Food & Beverage Contest** hostilo 18 tímov z celej Európy, medzi inými tímy z Talianska, Ukrajiny, Francúzska, Dánska, Maďarska, Litvy, Moldavy i Ruska. Súťaž organizovala miestna Stredná odborná škola Centro di Formazione Professionale Albeghiero.

Školu z Prievidze reprezentovali žiaci IV.K hotelovej akadémie. Za bar a servis pri stole hosťa boli zodpovední **Silvia Čakajdová** a **Ondrej Bugár**, ktorí boli pripravovaní pod odborným vedením učiteľky odborných predmetov Anny Králikovej. Kuchyňu a prípravu jedál reprezentovali **Kristína Hubová** a **Erik Haulik** pod vedením Ľubice Zemanovičovej. Za odbornú jazykovú prípravu v anglickom jazyku bola zodpovedná Jana Dubinová. „Práca v gastronómii vyžaduje nielen presnosť a precíznosť, ale aj fantáziu a tvorivosť. Práve tieto vlastnosti mali možnosť ukázať naši žiaci na tejto prestížnej súťaži. Odbornú komisiu si podmanili svojím vystupovaním, kreativitou a spôsobom práce natoľko, že získali druhú cenu za štýl a eleganciu tímu. Podmienkou súťaže bolo zostaviť a pripraviť trojchodové wellness menu pre šesť osôb, priradiť vhodné vína a zvládnuť aperitívový nápoj,“ priblížila Anna Králiková, učiteľka odborných predmetov.

Odborná komisia v kuchyni hodnotila myšlienku jedál, zloženie, vzhľad, chuť, dodržanie receptúry, technologický postup, moderné nápady a úroveň znalosti komunikácie v anglickom jazyku. Pri príprave jedál sa prepájala profesionalita žiakov s vášňou, novátorstvom a tradíciou požadovaných ingrediencií. Práve za tieto zručnosti získali žiaci Kristína Hubová a Erik Haulik **prestížnu cenu za najlepšiu inováciu v kuchyni**. „Servis jedál a nápojov bol zameraný na vyššiu formu zložitej obsluhy. Na úvod menu sa s profesionálnou prípravou podával aperitív. Nasledovalo do detailov doladené jedlo snúbiace sa s vínom, doplnené flambovaným koňakom a jedinečnou starostlivosťou o hosťa,“ povedala Ľubica Zemanovičová. V tejto kategórii získali žiaci Silvia Čakajdová a Ondrej Bugár **zlatý pohár za najlepšiu obsluhu a servis pri stole hosťa**.

Voľné chvíle trávili žiaci s novými priateľmi či navštevou malebných miest Lecco a Varenna na brehu Lago di Como pod Alpami. V rámci workshopov mali možnosť sledovať prípravu typického talianskeho rizota a povestnej bazalkovej omáčky – pesta.

Žiaci získali neoceniteľné skúsenosti, nadviazali nové priateľstvá a zdokonalili sa v anglickom jazyku. Svoje zručnosti a nové vedomosti budú môcť využívať aj v ďalšej praxi. Úspešní študenti majú aj naďalej možnosť reprezentovať Strednú odbornú školu v Prievidzi na súťažiach doma i v zahraničí.

Informácie poskytli: Mgr. Anna Králiková, Mgr. Jana Dubinová zo SOŠ obchodu a služieb Prievidza

