



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Studenti školy na Mezinárodním odborném potravinářském veletrhu Salima

05.03.2012 - [Karel Milička](#)

V rámci projektu OP VK - prioritní osa 1 - oblast podpory 1. 1. - číslo výzvy 01 pod názvem CZ.1.07/1.1.38/01.0015 INOVAČNÍ TECHNOLOGIE V ODBORNÝCH PŘEDMĚTECH A ODBORNÉM VÝCVIKU UMĚLECKÝCH ŘEMESEL A OBORŮ GASTRO se 1.3. 2012 se zúčastnilo 45 žáků a tři učitelky odborného výcviku Mezinárodního odborného potravinářského veletrhu Salima, který se konal v prostorách výstaviště Brno ve dnech 28.2. - 2. 3. 2012.

Akce se pravidelně se koná v sudých letech jako komplex mezinárodních veletrhů: SALIMA – potravinářský veletrh, MBK – veletrh mlynářství, pekařství a cukrářství, INTECO – veletrh pro obchod, hotely a veřejné stravování, VINEX – veletrh vinařství, EMBAX – veletrh obalů a obalové techniky. V rámci těchto veletrhů se prezentují přední výrobci a dodavatelé potravin a technologií pro potravinářské obory.

V letošním roce se Salima zaměřila na regionální potraviny, které jsou současným trendem na potravinářském trhu. V pavilonu P mohli naši žáci i pedagogové ochutnat regionální speciality a nahlédnout do přípravy pokrmů s uplatněním moderních technologií a o trendech snoubení pokrmů s pivem a vínem.

V Coffee Test Zone mohli vidět baristické umění a ochutnat kávu známých i méně známých značek. Zajímali se také o nejnovější technologie při přípravě pokrmů a nápojů. Žáci mohli porovnat rozdíl, mezi technologiemi, které se používají v provozovnách, kde vykonávají odborný výcvik a těmi nejmodernějšími.

V pavilonu G probíhalo finále soutěže GASTRO JUNIOR - NOWACO CUP 2012, ve kterém změřili síly nejlepší mladí kuchaři, cukráři a číšníci. Do tohoto finále se probjovali nejlepší z regionálních kol v Praze a ve Frenštátě pod Radhoštěm.

Soutěžící ukázali své dovednosti formou pódiových vystoupení, takže všichni mohli sledovat jejich znalosti a dovednosti.

Návštěva veletrhu Salima v Brně přispěla našim žákům i pedagogům k rozšíření odborného rozhledu. Potvrdilo se, že gastronomie je obor, který se mění s novými trendy, proto je důležité je sledovat.

K tomu nám pomůže i náš projekt OPVK, z něhož do školního rozpočtu i na rozvoj gastronomických oborů během necelých dvou let přibude z ESF a státního rozpočtu více než 3 miliony Kč.

Čtenost článku: 5

[« zpět](#)



