



MŁODE TALENTY

24 młodych i pełnych
zapału adeptów sztuki
cukierniczej w dwuosobo-
wych drużynach zmierzy
się w finale VI Mistrzostw
Polski Szkół Cukierniczych
na Expo Sweet 2016.



Poznajcie 12 finałowych
drużyn z całej Polski.
Kim są? Co lubią?
Gdzie i pod czym okiem
zdobywają doświadczenie?
Kto wspiera ich przygoto-
wania do konkursu?





UCZNIOWIE

Anna Podgórska, Edyta Gniłka

NAZWA SZKOŁY

Zespół Szkół nr 1 w Wieluniu

KRÓTKI OPIS

Uczennice kształcą się w zawodzie cukiernik, uczęszczają do 3 klasy Zasadniczej Szkoły Zawodowej. Cukiernictwo jest dla nich pasją, jak i sztuką. Aktywnie uczestniczą w różnych zajęciach dodatkowych i rozwijają swoje zainteresowania, szczególnie z zakresu dekorowania wyrobów cukierniczych. Są ambitne, kreatywne i otwarte na nowości.

NAUCZYCIEL

Anna Lach

ZAKŁADY PRACY

szkolna pracownia

TEMAT PRACY

„Henryk Sienkiewicz i jego twórczość”



UCZNIOWIE

Martyna Pawlak, Anna Zielnik

NAZWA SZKOŁY

Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie

KRÓTKI OPIS

Uczennice kształcą się w zawodzie cukiernik. Są uśmiechnięte, pełne pasji i zaangażowania. Tworzą zgrany zespół, szybko uczą się i zdobywają nowe umiejętności. Aktywnie uczestniczą w różnorodnych zajęciach dodatkowych i rozwijają swoje zainteresowania: odbyły szkolenie praktyczne w Centre De Formation d'Apprentis w Chateauroux, brały udział w nagraniach filmu promującego zawód cukiernika. Zajęły III miejsce w Mistrzostwach Polski Uczniów Szkół Cukierniczych „Expo Sweet 2015”.

NAUCZYCIEL

Teresa Iwanowska

ZAKŁADY PRACY

szkolna pracownia

TEMAT PRACY

„Komedia pomyłek”



UCZNIOWIE

Potocka Karolina, Pelczarski Kornel

NAZWA SZKOŁY

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu Zdroju

KRÓTKI OPIS

Karolina i Kornel są uczniami klasy 3 Technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukiernik. Cukiernictwo jest nich pasją, tworzą zgrany zespół. Uczestniczyli w wielu szkoleniach zawodowych. Karolina zajęła II miejsce w Międzynarodowym Konkursie w Prešovie „Sweet Cup 2015” oraz VI m-ce w Mistrzostwach Polski Uczniów Szkół Cukierniczych EXPO SWEET 2015.

NAUCZYCIEL

Uczniów do zmagania przygotowują nauczyciele: Małgorzata Buczek, Marta Szalc i Małgorzata Zajdel

ZAKŁADY PRACY

Oboje odbyli staże w cukierniach „Fantazja” w Tarnowie i „Jagusia” w Krośnie; Kasia w hiszpańskiej restauracji „Orio”, a Kornel we włoskiej restauracji „Leoni Sas”

TEMAT PRACY

„Ku pokrzepieniu serc”





UCZNIOWIE

Anna Kamińska, Magdalena Walecka

NAZWA SZKOŁY

Zespół Szkół Gastronomicznych
w Warszawie

KRÓTKI OPIS

Uczennice 4 klasy Technikum Gastronomicznego o specjalności żywienie człowieka i usług gastronomicznych. Biorą aktywny udział w pracach na rzecz szkoły m. in. w Samorządzie Szkolnym, w czasie Dni Otwartych oraz współuczestniczą w zajęciach z dziećmi organizowanymi w przed-szkolach. Włączają się w akcje charytatywne, biorą udział w projekcie „Pożywienie Darem Serca” oraz akcjach „Szlachetna Paczka” i „Piernik”. Interesują się cukiernictwem, literaturą piękną, sztuką kulinarną, dietetyką i żywieniem człowieka. Uczestniczyły w zajęciach Kółka Cukierniczego, na zajęciach lekcyjnych często prezentowały swoje umiejętności w dekorowaniu wyrobów cukierniczych. Chętnie uczestniczą w pokazach cukierniczych.

NAUCZYCIEL

Eugenia Kościk

ZAKŁADY PRACY

szkolna pracownia, cukiernie

TEMAT PRACY

„Symbole Wielkiej Twórczości”



UCZNIOWIE

Katarzyna Piasecka, Katarzyna Wich

NAZWA SZKOŁY

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
w Łodzi

KRÓTKI OPIS

Uczennice 3 klasy technikum kształcące się w zawodzie technik technologii żywności na podbudowie zawodu cukiernik. W styczniu będą zdawać egzamin z pierwszej kwalifikacji w zawodzie cukiernik. Uczestniczyły w dodatkowych zajęciach w ramach projektu „Kształcenie zawodowe szansą na pewną pracę”.

NAUCZYCIEL

mgr inż. Ewa Jatczak

ZAKŁADY PRACY

Szkolna pracownia

TEMAT PRACY

„Symbol łączący naród”



UCZNIOWIE

Kamil Winiarz, Sebastian Zelek

NAZWA SZKOŁY

Zespół Szkół Spożywczych w Bydgoszczy

KRÓTKI OPIS

Chłopcy stanowią zgrany, ambitny zespół, chętnie i szybko się uczą, są pomysłowi, kreatywni i nie boją się nowych wyzwań. Rozwijają i doskonalą swoje umiejętności cukiernicze biorąc udział w zajęciach dodatkowych organizowanych przez szkołę. Udział w tegorocznym finale Expo Sweet jest ich pierwszym znaczącym sukcesem.

NAUCZYCIEL

Małgorzata Kendziora-Ptasznik

ZAKŁADY PRACY

Cukiernia Staropolska Wojciecha Kozłowskiego w Bydgoszczy

TEMAT PRACY

„Krzyżacy – rycerskie opowieści”





UCZNIOWIE

Gabriela Eszner, Olga Wawrzonkowska

NAZWA SZKOŁY

Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 6 w Zespole Szkół nr 6 im. M. Reja w Szczecinie

KRÓTKI OPIS

Uczennice kształcą się w zawodzie cukiernik. Swoje umiejętności doskonaliły podczas zajęć dydaktycznych odbywających się w ramach szkolnego Koła Młodego Cukiernika prowadzonego przez mgr inż. Danutę Sękalską oraz na zajęciach praktycznych. Cukiernictwo dla tego zgranego duetu to pasja i sztuka. Uczennice są bardzo ambitne i pracowite, a udział w finale Expo Sweet jest dla nich bardzo dobrym sprawdzianem umiejętności. Olga i Gabriela są finalistkami Wojewódzkiego Konkursu Cukierniczego 2016.

NAUCZYCIEL

mgr inż. Danuta Sękalska

ZAKŁADY PRACY

Cukiernia „MUFFINEK” w Hotelu Radisson Blu w Szczecinie, pod kierunkiem mistrzów cukiernictwa Jarosława Rudzińskiego i Zbigniewa Bodnera

TEMAT PRACY

„Śladami Stasia i Nel”



UCZNIOWIE

Monika Badzińska, Artur Nieckarz

NAZWA SZKOŁY

Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu

KRÓTKI OPIS

Uczniowie 3 klasy w zawodzie cukiernik. Bardzo zaangażowani w zdobywanie nowych umiejętności zawodowych, chętnie uczestniczą w konkursach z zawodu cukiernictwa. Monika uczestniczyła w warsztatach dla uczniów prowadzonych przez Zeelandię i Akademię Mistrza w Wolsztynie. Startowała w szkolnych konkursach na „Najładniejszy Mazurek Wielkanocny” (3 miejsce) oraz „Serce z Piernika”. Artur próbował swoich sił w konkursie gastronomicznym w Objezierzu „Desery z wykorzystaniem mleka i jego przetworów” (3 miejsce) oraz w szkolnym konkursie „Serce z Piernika” (2 miejsce).

NAUCZYCIEL

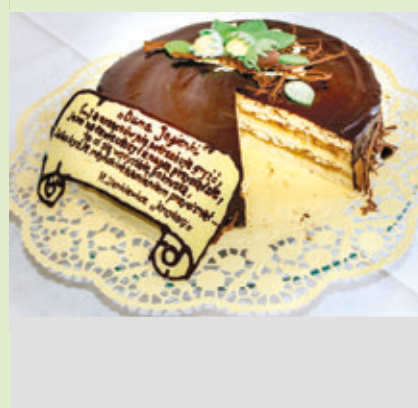
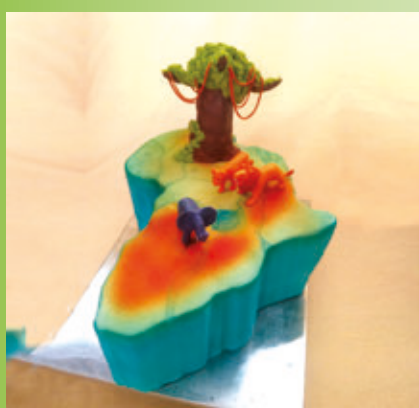
Jadwiga Jabłecka

ZAKŁADY PRACY

Pracownia cukiernicza Expressowa GSS Spółem Poznań, Cukiernia Kandulski Poznań

TEMAT PRACY

H. Sienkiewicz – Quo Vadis



UCZNIOWIE

Anna Karczmarska, Bartosz Krawczyk

NAZWA SZKOŁY

Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie

KRÓTKI OPIS

Uczniowie uczęszczają do 3 klasy zasadniczej szkoły zawodowej, kształcącej w zawodzie Cukiernik w systemie modułowym. Chętnie biorą udział w zajęciach dodatkowych, są kreatywni, ambitni oraz otwarci na nowe doświadczenia oraz poszerzanie wiedzy i umiejętności zawodowych. Udział w tegorocznej edycji Mistrzostw Polski Uczniów Szkół Cukierniczych EXPO SWEET 2016 jest pierwszym sukcesem uczniów.

NAUCZYCIEL

mgr inż. Małgorzata Polak

ZAKŁADY PRACY

szkolna pracownia

TEMAT PRACY

„Duma Jagienki”



UCZNIOWIE

Oskar Jankowski, Oskar Kamiński

NAZWA SZKOŁY

Rzemieślnicza Zasadnicza Szkoła Zawodowa im. Stanisława Palucha w Wałbrzychu

KRÓTKI OPIS

Uczniowie 3 klasy w zawodzie cukiernik. Jako pasjonaci swojego zawodu angażują się we wszelkie działania związane z cukiernictwem na terenie szkoły. Zajęcia praktyczne odbywają u pracodawców, w wałbrzyskich cukierniach. Oskar Jankowski swoją przygodę z cukiernictwem rozpoczął już od dzieciństwa, gdyż ma okazję praktykować w rodzinnej cukierni z wieloletnią tradycją. To dzięki temu może pochwalić się wyróżnieniem w konkursie lokalnym na dekorację tortu. Obydwaj uczniowie po raz pierwszy startują w Mistrzostwach.

NAUCZYCIEL

Iwona Chojnowska

ZAKŁADY PRACY

Cukiernia „Hanusia”, Cukiernia „Świerczyńscy” w Wałbrzychu

TEMAT PRACY

Tort „Bitwa pod Grunwaldem”



UCZNIOWIE

Agata Wolfram, Aleksy Zgierski

NAZWA SZKOŁY

Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie

KRÓTKI OPIS

Agata uczy się w klasie 2et, a Aleksy 3et Technikum Przemysłu Spożywczego w zawodzie technik technologii żywności. Cukiernictwo jest pasją obojga, rozwijają swoje zainteresowania poprzez udział w licznych konkursach. Agata uczestniczyła w Targach Cukierniczo-Piekarskich w Lublinie, udziela się charytatywnie, brała udział w wypieku i dekorowaniu domków z piernika, z których dochód został przeznaczony na Towarzystwo Przyjaciół Dzieci. Aleksy gra na pianinie i organach oraz przepięknie śpiewa w jednym z lubelskich kościołów.

NAUCZYCIEL

Tomasz Machoń

ZAKŁADY PRACY

Cukiernia Staropolska

TEMAT PRACY

„Sursum corda” – w tłumaczeniu z łaciny: w górę serca



MŁODE TALENTY

Sylwetki zawodników na ExpoSweet

