

Wybieram wieprzowinę – program informacyjno-szkoleniowy

Lucyna Poczobut

Centrum Edukacji Nauczycieli w Suwałkach

Wybieram wieprzowinę – program informacyjno-szkoleniowy

Zespół Szkół nr 4 w Suwałkach już po raz drugi brał udział w programie szkoleniowym z udziałem samego **Marcina Budynka**. Było to ważne, marcowe, przedświąteczne wydarzenie dla uczniów kształcących się w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych**.

Wybieram wieprzowinę – program informacyjno-szkoleniowy z zakresu jakości mięsa wieprzowego skierowany do uczniów szkół gastronomicznych.

Pomysłodawcą, i organizatorem projektu jest **Związek „Polskie Mięso”**. Związek we współpracy z organami oświatowymi popiera rozwój kształcenia zawodowego oraz wspiera naukę zawodu w zakładach pracy.

Program „wybieram wieprzowinę” wspierany jest merytorycznie przez **Akademię Kulinarą Marcina Budynka** - założoną przez mistrza kulinarnego Marcina Budynka. Jego specjalnością jest Kuchnia Polska w nowatorskim wydaniu. Inspiracje czerpie z bogactwa natury dlatego w swojej kuchni wykorzystuje produkty regionalne. Prowadzi oraz występuje w programach telewizyjnych związanych z gastronomią m.in., „Dwa Żywioły, Dwie Pasje”, „Przepis Dnia”. Wieloletni szef kuchni Hotelu Warszawa w Augustowie oraz Hotelu Bryza w Juracie,. Doświadczenie zdobywał w Hiszpanii, Włoszech, we Francji. Jest laureatem wielu konkursów, takich jak „Kreator smaku”, „Złota Patelnia”, „Dania Wigilijne”. Jest współautorem wielu książek kulinarnych, jak np. „Księga szefów kuchni” czy „Wykwintna Kuchnia Polska”

Głównym celem projektu było objęcie profesjonalnym szkoleniem uczniów wybranych szkół gastronomicznych z zakresu, jakości polskiego mięsa wieprzowego oraz przeprowadzenie instruktarzy z zakresu obróbki technologicznej tego mięsa. Szkolenie składało się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej. W programie szkolenia: nowoczesne metody obróbki wieprzowiny, marynowanie wieprzowiny oraz kompozycje smakowe i aranżacja potraw.