

Sorbetowy zawrót głowy

*Mała Akademia
Mistrzostwa Zawodowego*

29 czerwca 2011 r. w zakładzie firmy Wocławek w Katowicach odbyło się seminarium technologiczne, którego tematem były techniki i technologie produkcji lodów włoskich i sorbetów. W seminarium wzięli udział młodzi cukiernicy – adepci Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego.

Szymon Konkol

Seminarium technologiczne, których beneficjentami są uczniowie w zawodach cukiernik i piekarz, są jedną z form doskonalenia zawodowego, które oferuje swym podopiecznym Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego.

■ Seminarium i wizyty studyjne

Uczniowie uczestniczący w projekcie wspierania młodych talentów cukierniczo-piekarskich mają możliwość uczestnictwa w cyklu szkoleń technologicznych prowadzonych przez MAMZ i wybrane firmy produkcyjno-handlowe branży cukierniczej, piekarskiej oraz gastronomicznej – w tym przypadku partnerem była firma SAVPOL.

Seminarium mają charakter wizyt studyjnych lub kilkudniowych staży, podczas których adepci Akademii zapoznają się z działalnością firmy i metodami produkcji wybranego asortymentu produktów wchodzących w skład

oferty handlowej firmy. Nabór uczniów do udziału w tego typu szkoleniach odbywa się spośród laureatów etapów egzaminacyjnych szkoleń i konkursów zawodowych organizowanych przez MAMZ.

W czerwcowym seminarium wzięli udział laureaci warsztatów i konkursu „Igraszki z drożdżówkami”, które odbyły się 6-9 czerwca 2011 r. Tematem tego cyklu szkoleń była produkcja wyrobów półcukierniczych na bazie ciast drożdżowych. Podsumowaniem warsztatów był konkurs, zakończony wytypowaniem najzdolniejszych uczniów, którzy w nagrodę zostali zaproszeni do udziału w seminarium lodziarskim.

■ Nauka pod okiem fachowców

Seminarium zorganizowano przy współpracy z firmą SAVPOL. Prowadzącymi szkolenie byli: mistrz lodziarstwa Szymon Wolański – technolog firmy SAVPOL – oraz Piotr Burzawa – pracownik firmy Wocławek, laureat ogólnopolskiego etapu konkursu o puchar Louisa



Smaczne lody



Dobry instruktaż przede wszystkim

Lesaffre'a. Podczas sześciogodzinnych, intensywnych zajęć adepci Akademii mieli możliwość poznania tajników wytwarzania lodów z zastosowaniem komponentów włoskiej firmy FABBRI.

Podczas części teoretycznej seminarium mistrzowie prowadzący zajęcia zapoznali uczniów z zasadami higieny obowiązującymi podczas produkcji lodów, omówili ogniwa technologiczne i wyposażenie techniczne lodziarni oraz dokonali szczegółowej charakterystyki surowców stosowanych podczas produkcji lodów. Przedstawiono kilka przykładowych receptur na całą gamę lodów i sorbetów z zastosowaniem różnego rodzaju surowców. Zadaniem w części teoretycznej było samodzielne przygotowanie przez uczestników własnej receptury na kompozycję lodów. Pod kierunkiem mistrzów każdy z uczestników seminarium opracował i obliczył własną, koncepcyjną recepturę opartą na indywidualnie dobranych surowcach i namiarze ilościowym.

■ Praktyka czyni mistrza

Wszystkie działania edukacyjne Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego ukierunkowane są głównie na uzupełnienie wiedzy teoretycznej uczniów i nabycie nowych umiejętności praktycznych. Tak było również w tym przypadku. Młodzieży udostępniono zestawy surowców i kom-

ponenty lodziarskie włoskiego producenta – firmy FABBRI. W oparciu o receptury opracowane podczas części teoretycznej seminarium każdy uczestnik sporządził dwa rodzaje sorbetów. Lody tego typu produkuje się na bazie wodnego roztworu cukrowego. Otrzymany roztwór łączy się z uprzednio umytymi, oczyszczonymi i rozdrobnionymi owocami lub przetworami owocowymi i innymi dodatkami. Przygotowaną kompozycję poddaje się procesowi napowietrzania i zamrażania, a następnie hartowaniu. Wśród wybranego asortymentu lodów znalazły się kompozycje owocowe: truskawkowe, owoce leśne, owoce południowe, cytrusy oraz bardziej egzotyczne smaki, takie jak coca cola, gruma balonowa i wata cukrowa.

Dla wszystkich uczestników była to pierwsza możliwość czynnego udziału w produkcji lodów. Dodatkową motywacją była obecność na seminarium, poza uczniami, również właścicieli zakładów rzemieślniczych, w których młodzi cukiernicy praktykują.

Uczestnicy seminarium po ukończeniu szkolenia otrzymali certyfikaty potwierdzające nabycie nowych kompetencji zawodowych oraz cenne upominki ufundowane przez Bartosza Ciska – prezesa firmy SAVPOL. ■

Więcej informacji o seminarium lodziarskim i innych formach działalności Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego można znaleźć na stronie internetowej: www.mamz.za.pl.