

VELKÝ ÚSPĚCH CUKRÁŘSKÝCH TALENTŮ

Žáci oboru Cukrář se 28.3.2019 zúčastnili mezinárodní soutěže kuchařského a cukrářského umění s mezinárodní účastí GASTRO HRADEC Vitana Cup 2019 v Hradci Králové.

Budoucí cukráři vystavili svá díla v moderně pojaté kompozici skla a kovu.

Soutěžili v několika kategoriích.

V kategorii Cukrářů Kadetů do 18 let se v silné konkurenci několika škol umístily naše žákyně 2. ročníku na předních příčkách.

VERONIKA OPAVSKÁ obsadila celkově **1. místo** a zlaté pásmo.

ADÉLA DROBILÍKOVÁ získala celkově **2. místo** a zlaté pásmo.

Žhavým želízkiem v ohni byl monument v kategorii Artistika Junior.

PETRA BURDOVÁ, žákyně třetího ročníku se umístila celkově na **1. místě** a získala zlaté pásmo.

Pod vedením svého učitele Bc. Michala Jagoše vytvořila moderní umělecké dílo z čokolády, litého, foukaného a taženého karamelu v kombinaci s krokantem. Monument svojí výškou, kombinací materiálů a dokonalým provedením náročných technik zaujal nejen odbornou porotou ale i laickou veřejnost. Celkově byl hodnocený jako nejlepší vystavený exponát celé výstavy.

ADÉLA GREBENÍČKOVÁ žákyně druhého ročníku se podílela také na úspěchu Bzenecké školy na soutěži a v kategorii Cukrář Junior získala **5. místo** a zlaté pásmo. Její drobné, zdobené pralinky s odborným názvem petit fours zaujaly primátora města Hradec Králové, který je ocenil jako nejlepší exponát soutěže.

Již podruhé byla bzenecká škola oceněna v kategorii Cukrárna roku. Školní cukrárna získala **2. místo** a zlaté pásmo.

Úspěchy na soutěžích jsou výsledkem práce celého kolektivu učitelů odborného výcviku oboru cukrář, kteří se snaží hledat talenty z řad žáků, podporovat, rozvíjet a připravovat je na prestižní soutěže.

Na tuto soutěž žáky připravovali učitelé Mgr. M. Uherková, Bc. K. Bařková, Bc. M. Jagoš a L. Maléřová.

Velkým oceněním této práce je jmenování učitelky odborného výcviku Bc. B. Vavříkové do pozice komisařky odborné poroty oboru cukrář.