



Οι CyChefs εκτός από παρουσιάσεις εστιατορίων και επισιτιστικών μονάδων παρουσιάζουν και αξιολογικές προσπάθειες και επιτεύγματα των γαστρονομικών μας σχολών. Σήμερα, ο Γιώργος Κυριανού μας παρουσιάζει τις επιτυχίες της Α' Τεχνικής Σχολής

Λευκωσίας - Πρόγραμμα Ξενοδοχειακών & Επισιτιστικών Τεχνών, που διακρίθηκε σε μεγάλο διεθνή διαγωνισμό γαστρονομίας στην Ιταλία. Οι μαθητές της Α' Τεχνικής Σχολής Λευκωσίας πρόβαλαν με τις επιτυχίες τους ολόκληρη την Κύπρο, αφού ήταν και το μοναδικό σχολείο

από τη χώρα μας που συμμετείχε. Ένα μεγάλο ΕΥΓΕ από τους CyChefs και τη διεύθυνση της εφημερίδας «Πολίτης» στα παιδιά που συμμετείχαν και διακρίθηκαν καθώς και στους καθηγητές που τους βοήθησαν και τους συνόδευσαν.



Διεθνής διαγωνισμός μαγειρικής και τραπεζοκομίας

Γαστρονομία και εκπαίδευση

Στις 30/03/2016, η Α' Τεχνική Σχολή Λευκωσίας συμμετείχε σε διεθνή διαγωνισμό στην Μπρέσια της Ιταλίας. Στην αποστολή συμμετείχαν ο ΒΔ Ιωάννης Παπαγεωργίου και ο εκπαιδευτής Χαράλαμπος Αντωνίου μαζί με τις μαθήτριες Λαρίσα Ανγκελέσκου, Ιωάννα Ανγκελέσκου, Άντρια Λεωνίδου, Μαργαρίτα Σταμπούλη και Μαρί-Ιβόν Χρίστοβα.

Η προετοιμασία

Ο διαγωνισμός είχε σχεδιαστεί όχι μόνο για να προωθήσει τα τοπικά προϊόντα της Ιταλίας, αλλά επίσης και για να δώσει σε μαθητές και καθηγητές μια μεγάλη ευκαιρία επιμόρφωσης. Οι διοργανωτές επέλεξαν 13 Ιταλικές και 3 μη Ιταλικές Ξενοδοχειακές σχολές (ανάμεσα σε αυτές και η Α' Τεχνική Σχολή Λευκωσίας), μετά από προσεκτική επιλογή ανάμεσα σε 60 περίπου αιτήσεις. Οι 32 Ιταλοί και μη ντόπιοι καθηγητές των επιτυχουσών σχολών συμμετείχαν σε τριήμερη εκπαιδευτική επίσκεψη στις αρχές Μαρτίου του 2016. Στην επίσκεψη πήραν μέρος οι εκπαιδευτές Βασιλική Περικλέους και Μόνικα Παρτασιδου. Κατά τη διάρκεια του τριήμερου συμμετείχαν σε διάφορα σεμινάρια και επισκέψεις που σκοπό είχαν την επιμόρφωσή τους στη διαδικασία παραγωγής διαφόρων προϊόντων που θα χρησιμοποιούνταν στον διαγωνισμό.

Το διδακτικό υλικό ήταν στα Ιταλικά και τα Αγγλικά, ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από τις Ευρωπαϊκές σχολές. Η κάθε σχολή παρουσίασε ομάδα από 5 μαθητές: δύο παρουσίασαν το μαγειρικό μέρος και οι άλλοι 3 παρουσίασαν το πρόγραμμα του εστιατορίου.

Ο διαγωνισμός

Η ομάδα της μαγειρικής ετοίμασε ένα μενού για 10 μερίδες. Το μενού της Α' Τεχνικής Σχολής Λευκωσίας ήταν:

Κυρίως: POACHED CODFISH - φιλέτο ψαρι αρωματισμένο και ψημένο σε χαμηλή θερμοκρασία, γαρνιρισμένο με πουρέ από κουνουπίδι και σπαράγγια, ακόμα ένα πουρέ με φινόκιο αρωματισμένο με ούζο, το οποίο συνοδεύεται με σάλτσα γαρίδας.

Το κυρίως φαγητό έπρεπε να ετοιμαστεί και σε συσκευασία Take Away.

Γλυκό: GIARTINO TROPICALE: Συνδυασμός μους μπανάνας μαζί με σούπα από άσπρη σο-



κολάτα και passion fruit γαρνιρισμένο με μπισκότα χαλπιανού, μάνγκο και tuil από τροπικά φρούτα.

Παρουσίαση δεξιοτήτων

Οι τρεις μαθητές που συμμετείχαν στον διαγωνισμό παρουσίασαν δεξιότητες εστιατορικής τέχνης δοκιμάστηκαν σε μια σειρά από δεξιότητες.

Α. Τυρί

Οι μαθητές αξιολογήθηκαν από τον καθηγητή Renato Brancaloni στην παρουσίαση ενός τυριού από τη Λομβαρδία. Μετά επιλέχθηκε το κατάλληλο μαχαίρι για το κόψιμό του. Το τυρί κόπηκε σε 3 μερίδες και παρουσιάστηκε σε πιάτο σερβιρίσματος. Τα τυριά ήταν



τα ακόλουθα: Grana Padano Dop, Taleggio Dop, Bagoss, Gorgonzola, Robiola Bresciana, Silter, Rosa Camuna.

Β. Κρασί

Οι μαθητές είχαν να διαγωνιστούν στις δεξιότητες της παρουσίασης και του σερβιρίσματος άσπρου, κόκκινου κρασιού και σαμπάνιας.

Η κριτική επιτροπή για το σερβίρισμα κρασιού είχε επικεφαλής τον Nicola Bonera. Τα κρασιά ήταν από Μπρέσια, Botticino και Botticino Riserva, Capriano del Colle Rosso, Capriano del Colle Riserva και Capriano del Colle Bianco, Franciacorta σε όλους τους τύπους, Chiantetto Garda Classico, Rossi della Valtenesi, Lugana and Lugana Superiore. Οι



μαθητές παρουσίασαν το μπουκάλι, το άνοιξαν και το σέρβιραν σε κατάλληλα ποτήρια. Μετά, αιτιολόγησαν την επιλογή τους για το ποτήρι και ανέφεραν τον σωστό συνδυασμό τους με τα κατάλληλα φαγητά.

Γ. Κυπριακό ελαιόλαδο

Οι μαθητές παρουσίασαν τα χαρακτηριστικά του κυπριακού ελαιολάδου.

Οι μαθητές μας κατάφεραν να κερδίσουν τέσσερα βραβεία:

- Πρώτη θέση στον διαγωνισμό κρασιού.
- Πρώτη θέση στον διαγωνισμό ετοιμασίας - παρουσίασης του κυρίως φαγητού ως Take Away.

- Πρώτη θέση στην καλύτερη χρήση Grana Padano - Olio di olive Garda.

- Πρώτη θέση στην καλύτερη παρουσίαση του όλου πρότζεκτ.

Κατάφεραν επίσης να τερματίσουν τέταρτοι στην τελική κατάταξη και πρώτοι μεταξύ των ξένων σχολών.

Ήταν η μοναδική ομάδα που κατάφερε να κερδίσει 4 βραβεία συνολικά.

Όλοι οι συμμετέχοντες (κριτές, καθηγητές, μαθητές) έδωσαν πολύ θερμά συγχαρητήρια για όλη την προσπάθεια της ομάδας μας.

Το συνολικό ποσό των βραβείων ανήλθε στα 600 ευρώ και επίσης δόθηκε υποτροφία σε όλους τους μαθητές. Η υποτροφία περιλαμβάνει μία εβδομάδα πρακτικής εξάσκησης στη μαγειρική, στην καλύτερη ανώτερη ξενοδοχειακή σχολή της Ιταλίας, CAST ALIMENTI, συνοδεία των εκπαιδευτών τους.



Cy Chefs

www.cycheefs.com

