



## Naši žiaci úspešne reprezentovali školu na súťaži zručností Erasmus+

Štyria žiaci, ktorí študujú odbor kuchár, mali možnosť zúčastniť sa súťaže zručností v oblasti odborného vzdelávania a prípravy pod záštitou programu Erasmus+. Pred samotným začiatkom súťaže sme mali možnosť spolupracovať online v rámci vytvoreného eTwinningového projektu „Unlocking Eco-Cooking Creativity“.

Cieľom bolo prilákať pozornosť študentov a komunity k používaniu udržateľných a miestnych potravín, zvýšiť povedomie o udržateľných postupoch súvisiacich s potravinami a spoznať zvyky týkajúce sa potravín v krajinách zúčastnených na mobilite.



Súťaž sa konala od 26. februára do 2. marca 2024 a hosťiteľom bola francúzska škola Lycée Louis Blériot v Trappes.

Naša škola, Hotelová akadémia so sídlom na Mikovíniho 1, Bratislava, sa zúčastnila tejto udalosti s plným nasadením. Účastníci súťaže mali možnosť stretnúť sa s ďalšími tímami z partnerských krajín, ako aj spoznávať nové kultúry a zlepšovať svoje odborné zručnosti ale aj komunikáciu v anglickom jazyku.

### Program súťaže

Súťažný program bol bohatý a zahŕňal široké spektrum aktivít.

**Virtuálna mobilita:** Pred začiatkom súťaže sme mali možnosť spolupracovať online v rámci vytvoreného eTwinningového projektu „Unlocking Eco-Cooking Creativity“. Žiaci tvorili logo projektu, pripravili prezentácie o partnerských krajinách, hovorili o netikete a pripravili si tradičné recepty, ktoré neskôr na súťaži pripravovali v medzinárodných tímoch.

**Prezenčná mobilita:** Po príchode do Francúzska sme sa stretli so žiakmi a učiteľmi partnerskej francúzskej a talianskej školy, aktívne sme sa zúčastnili „ice-breaking“ aktivít, zoznamovali sme sa a prostredníctvom hry „hľadanie pokladu“ sme spoznávali školu.

**Súťaž vo varení:** Prvý deň súťaže bol zameraný na prípravu snackov, súťažiaci dostali možnosť vybrať si ingrediencie, ktoré použili na prípravu. Porota hodnotila jednotlivcov, z nášho tímu sa umiestnil na 3. mieste Samuel Idešic z III.Am.



Druhý deň bol venovaný príprave rôznych jedál podľa zadaných receptov z Francúzska, Talianska a Slovenska. Tímy boli zmiešané, v každom tíme bol zastúpený jeden žiak zo Slovenska, z Francúzska a z Talianska. Degustácia a hodnotenie porotou boli opäť dôležitou súčasťou tohto dňa. V najlepšom tíme opäť bol Samuel Idešic, ale všetci štyria žiaci preukázali svoj talent a kuchárske majstrovstvo.



Tretí deň pracovali žiaci opäť v medzinárodných tímoch, pripravovali sladké a slané "mises en bouche". Porota mala veľmi ťažkú úlohu, ale napokon vybrala víťazný tím, v ktorom bol náš žiak Dávid Slezák.

Všetci štyria žiaci našej školy, Tomáš Hrozen, Adam Mészáros, Dávid Slezák z II.Akč a Samuel Idešic z III.Am výborne reprezentovali školu a získali uznanie poroty.



Okrem súťažných aktivít sme mali možnosť preskúmať krásy Paríža a mesta Trappes.



Ďakujeme všetkým, ktorí pomohli s prípravou a organizáciou tejto súťaže, najmä francúzskej koordinátorke projektu Muriele Dejaune, koordinátorke projektu Kornélii Lohyňovej a hlavnej majsterke pre odbor kuchár Emílii Bačovej, ktoré našich účastníkov viedli počas celého pobytu.

Súťaž zručností Erasmus+ nám poskytla nezabudnuteľné zážitky a cenné skúsenosti, ktoré určite využijeme aj v budúcnosti.



Viac informácií o projekte nájdete tu: <https://school-education.ec.europa.eu/sk/etwinning/projects/unlocking-eco-cooking-creativity/twinspace>

