Sprawozdanie z wyjazdu na
Międzynarodowe Targi Gastronomiczne Warsaw Gastro Show
uczniów z Zasadniczej Szkoły Zawodowej
w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym
w Nowym Mieście nad Pilicą.

27 października 2016 roku uczniowie Zasadniczej Szkoły Zawodowej o specjalności Kucharz udali się na Międzynarodowe Targi Gastronomiczne Warsaw Gastro Show, które odbywały się w dniach 27-29 października 2016 r. w Centrum Targowo-Kongresowym Ptak Warsaw Expo. Opiekunem grupy był mgr Marcin Walczak.
„Warsaw Gastro Show" to jedne z największych i najważniejszych wydarzeń targowych w Polsce. Dedykowane są branży Ho-Re-Ca. Celem przedsięwzięcia było zaprezentowanie uczniom ekspozycji targowej w zakresie wyposażenia i sprzętu, innowacyjnych rozwiązań dla branży gastronomicznej oraz pokazanie różnorodnej oferty produktów spożywczych.

Podczas zwiedzania targów uczniowie mieli okazję zapoznania się z różnorodną ofertą produktów gastronomicznych, nowoczesnych rozwiązań technicznych oraz usług świadczonych w branży hotelarskiej i gastronomicznej.
Ekspozycja targowa była podzielona na strefy tematyczne:

- ✓ warsztaty sushi
- ✓ strefa urządzeń i wyposażenia do gastronomii
- ✓ salon wina
- ✓ strefa ucznia
- ✓ strefa żywności i napojów
- ✓ salon kawy i herbaty
- ✓ salon produktów regionalnych
- ✓ strefa konkursów

Na targach obecni byli przedstawiciele wiodących firm z branży Ho-Re-Ca z Polski oraz z zagranicy. Wystawcy na swoich stoiskach prezentowali nowoczesny sprzęt i wyposażenie zaplecza gastronomicznego, sal restauracyjnych, dekorację wnętrz oraz zastawę stołową i porcelanową. Dużym walorem edukacyjnym była promocja specjalistycznego oprogramowania dla sekcji gastronomicznych. W ramach targów odbyły się również pokazy i szkolenia pozwalające na aktywne uczestnictwo, np.:

- ✓ omówienie działania i możliwości pieców konwekcyjno-parowych
- ✓ dynamiczna obróbka żywności
- ✓ systemy informatyczne dla gastronomii
- ✓ wykorzystanie ziół w kuchni
- ✓ wędzenie i grillowanie
- ✓ kuchnia przyszłości – energochłonność procesów obróbki cieplnej
- ✓ kawa – właściwości i rodzaje, a także jej zastosowanie w kuchni
- ✓ papier do pieczenia i gotowania
- ✓ innowacyjne formy promocji w gastronomii
- ✓ jak dobrze się sprzedać, przygotowanie do poszukiwania pracy
- ✓ dietetyka jako nauka przyszłości – pomiary składu ciała

Na targach „Warsaw Gastro Show" uczniowie mieli możliwość zapoznania się z innowacyjnymi rozwiązaniami stosowanymi w gastronomii w zakresie wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów oraz kompleksową ofertą usług i produktów dla branży Ho-Re-Ca.

TWOJE
CENTRUM
GASTRONOMICZNE

IGT
CAS

HERT
A16
PLASTNET
HERT

PTAK WARSAW EXPO
MIĘDZYNARODOWE CENTRUM TARGOWO - KONGRESOWE

# CERTYFIKAT

potwierdzający uczestnictwo

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Nowym Mieście nad Pilicą

w Międzynarodowych Targach Gastronomicznych

**Warsaw Gastro Show**

w dniach 27-29.10.2016

Prezes Krajowej Izby Targowej
Alojzy Kuca

Dyrektor Międzynarodowych Targów Gastronomicznych
Monika Jaszcza

Prezes Ogólnopolskiej Federacji Stowarzyszeń Kupców i Producentów
Jerzy Romański

Warsaw Gastro show

Opracował:
mgr Marcin Walczak