

**Sukcesy zawodowe uczniów
Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi
w latach 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012**

2011/12szkolnyRok	Lp.	Nazwa i zasięg konkursu	Data/ miejsce konkursu	Osiągnięcia uczniów/ nauczyciel opiekun
	1.	IV Łódzka Gala Barmanów – konkurs dla profesjonalistów	16.10.2011r. Łódź	V miejsce mgr inż. Klaudia Balcerowska Konkurs skierowany do zawodowych barmanów i uczniów. Uczniowie i profesjonaliści byli oceniani wg takich samych kryteriów.
	2.	„Natura Food” - ogólnopolski konkurs kulinarny	16.10.2011r. Łódź	I miejsce II miejsce mgr inż. Krystyna Brzezicka mgr inż. Teresa Rzeźnik
	3.	Olimpiada Wiedzy o Żywieniu i Żywności	13.01.2012r. Tomaszów Mazowiecki 22- 24.03.2012r. Toruń	I miejsce – etap okręgowy Finalistka w etapie centralnym. Uczennica otrzymała indeks na wyższą uczelnię. mgr inż. Maria Jagiełło mgr inż. Anna Przybylska mgr inż. Małgorzata Rochmińska mgr inż. Beata Stoparczyk
	4.	Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych	20.04.2012r. Warszawa	I miejsce – etap okręgowy Finał odbędzie się 1-2.06.br.w Miętne mgr inż. Bożena Bocheńska mgr inż. Jolanta Krześlak mgr inż. Katarzyna Kupczyk
	5.	Olimpiada Promocji Zdrowego Stylu Życia PCK	9.12.2012r. Łódź	II miejsce - etap rejonowy mgr inż. Grzegorz Papiewski
	6.	Ogólnopolski konkurs kulinarny „Kuchnia polska na Mazowszu”	4.11.2011r. Warszawa	I miejsce – część kulinarna mgr inż. Teresa Rzeźnik III miejsce – część kelnerska mgr inż. Iwona Wolska
	7.	Zgotuj Sobie Sukces – finał konkursu ogólnopolskiego	16- 18.11.2011r. Warszawa	VI miejsce. Drużyna zakwalifikowała się do drugiej części finału, ale nie zmieściła się w nagradzanej trójce zwycięzców. mgr inż. Teresa Rzeźnik
	8.	Konkurs „Podravka” – ogólnopolski konkurs kulinarny	4.04.2012r. Warszawa	I miejsce – drużynowe mgr inż. Jolanta Krześlak mgr inż. Teresa Rzeźnik I miejsce – indywidualne – najlepszy kucharz mgr inż. Jolanta Krześlak mgr inż. Teresa Rzeźnik I miejsce – dla nauczyciela za

szkolnyRok	Lp.	Nazwa i zasięg konkursu	Data/ miejsce konkursu	Osiągnięcia uczniów/ nauczyciel opiekun
				najlepszy autorski scenariusz lekcji dotyczący nowoczesnych technik kulinarnych mgr inż. Jolanta Krześlak
	9.	XII Małopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych – kategoria barman	9-10.03.2012r. Kraków	III miejsce w kategorii short drink mgr inż. Klaudia Balcerowska
	10.	X Ogólnopolska Olimpiada Młodych Barmanów	17.03.2012r. Warszawa	II miejsce mgr inż. Klaudia Balcerowska
	11.	Kuchnia Polska Wczoraj i Dziś – ogólnopolski konkurs kulinarny	19.05.2012r. Pułtusk	I miejsce – w kategorii technika wykonania I miejsce - w kategorii smak mgr inż. Krystyna Brzezicka
	12.	Zgotuj sobie sukces – eliminacje do ogólnopolskiego konkursu kulinarnego	Warszawa 5.04.2012	Drużyna zakwalifikowała się do finału, który odbędzie się w listopadzie mgr inż. Teresa Rzeźnik
2010/2011	1.	IV Łódzka Gala Barmanów – konkurs dla profesjonalistów	17.10.2010r. Łódź	I miejsce mgr inż. Klaudia Balcerowska Konkurs skierowany do zawodowych barmanów i uczniów. Uczniowie i profesjonaliści byli oceniani wg takich samych kryteriów.
	2.	Kuchnia Polska na Mazowszu - ogólnopolski konkurs szkół gastronomicznych	3.11.2010r Warszawa	II miejsce – część kelnerska mgr inż. Iwona Wolska
				II miejsce – część kulinarna mgr inż. Krystyna Brzezicka Po zsumowaniu punktów za część kelnerską i kulinarną zespół reprezentujący naszą szkołę zdobył nagrodę Grand Prix .
	3.	Zgotuj sobie sukces – eliminacje okręgowe ogólnopolskiego konkursu kulinarnego	15.10.2010r. Warszawa	Nasza drużyna zakwalifikowała się do finału. mgr inż. Krystyna Brzezicka
	4.	Międzynarodowy Puchar Świata Luksemburg 2010	20- 24.11.2010r. Luksemurg	III miejsce (w drużynie pracował nasz uczeń) Polskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni, Makro-Warszawa Centrum Rozwoju Firm
	5.	Konkurs Konsumencki - konkurs regionalny	14.11.2010r. Łódź	Wyróżnienie w kategorii szkół ponadgimnazjalnych I. Kowalczyk
	6.	X Ogólnopolska Olimpiada Młodych Barmanów	8-9.04.2011r. Pułtusk	II miejsce mgr inż. Klaudia Balcerowska
	7.	XII Małopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych – kategoria	4-5.03.2011r. Kraków	III miejsce w kategorii short drink

szkolnyRok	Lp.	Nazwa i zasięg konkursu	Data/ miejsce konkursu	Osiągnięcia uczniów/ nauczyciel opiekun
		barman		III miejsce w kategorii long drink mgr inż. Klaudia Balcerowska
	8.	VI Beskidzki Konkurs Młodego Barmana	3.06.2011r. Cieszyn	VI miejsce mgr inż. Klaudia Balcerowska
	9.	Junior Waiter 2011 – ogólnopolski konkurs kelnerski	25.03.2011r. Warszawa	VIII miejsce mgr inż. Iwona Wolska
	10.	Młody Kreator Sztuki Kulinarnej – finał ogólnopolski	10.12.2010r. Poznań - eliminacje 8.03.2011r. Poznań - finał	VIII miejsce w finale mgr inż. Teresa Rzeźnik
	11.	IX Ogólnopolski Konkurs Młodych Talentów Sztuki Kulinarnej L'Art de la cuisine Martell – 2011	4-5.03.2011r. Ryn	II miejsce mgr inż. Krystyna Brzezicka
	12.	Konkurs Roberta Sowy „Kulinarny Talent 2011” - ogólnopolski konkurs kulinarny	24.03.2011r. Warszawa	IV miejsce mgr inż. Krystyna Brzezicka
	13.	Konkurs Konsumentki – konkurs regionalny	28.02.2011r. Łódź	Wyróżnienie mgr inż. Iwona Kowalczyk
	14.	Konkursie na Najlepszego Szkolnego Ośrodka Kariery w regionie	10.06.2011r.	Wyróżnienie mgr inż. Anna Kajer mgr inż. Iwona Kowalczyk
2009/2010	1.	Konkurs Konsumentki - konkurs regionalny	8.12.2009r. Łódź	III miejsce w kategorii szkół ponadgimnazjalnych mgr inż. Iwona Kowalczyk
	2.	„Ogólnopolskie zmagania Carvingowe” – kulinarny konkurs dla profesjonalistów	7-8.09.2009r. Wrocław	III i VII miejsce mgr inż. Krystyna Brzezicka Konkurs skierowany do zawodowych kucharzy i uczniów. Uczniowie i profesjonaliści byli oceniani wg takich samych kryteriów.
	3.	Ogólnopolski konkurs „Kuchnia polska na Mazowszu”	26.11.09 warszawa	III miejsce. Po konkursie jeden z uczniów zakwalifikował się do ogólnopolskiej drużyny uczniów przygotowujących się do Kulinarnych Mistrzostw Świata mgr inż. Krystyna Brzezicka III miejsce. mgr inż. Iwona Wolska
	4.	XI Małopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych „Polskie Inspiracje Kulinarne”	5-6.03.2010r. Kraków	VII miejsce – część kelnerska mgr inż. Iwona Wolska część barmańska III miejsce w kategorii coffee drink IV miejsce w kategorii short drink mgr inż. Klaudia Balcerowska
	5.	Konkurs International Bartenders Seminary 2010 –	27.04.2010r. Łódź	X miejsce mgr inż. Klaudia Balcerowska

szkolnyRok	Lp.	Nazwa i zasięg konkursu	Data/ miejsce konkursu	Osiągnięcia uczniów/ nauczyciel opiekun
		konkurs barmański dla profesjonalistów - eliminacje dla okręgu Polska Centralna		Konkurs skierowany do zawodowych barmanów i uczniów. Uczniowie i profesjonalści byli oceniani wg takich samych kryteriów.
	6.	Ogólnopolski konkurs „Młody kreator sztuki kulinarnej 2010”	10.03.2010r. Poznań	IV miejsce Wyróżnienie Z naszej szkoły startowało 2 uczniów. mgr inż. Krystyna Brzezicka
	7.	Ogólnopolski Konkurs Sztuki Kulinarnej Roberta Sowy „Kulinary Talent 2010”	25.03.2010r. Warszawa	II miejsce Wyróżnienie Z naszej szkoły startowało 2 uczniów. mgr inż. Krystyna Brzezicka
	8.	Ogólnopolski konkurs profesjonalistów „Kuchnia Polska Wczoraj i Dziś”	28- 30.05.2010r. Pułtusk	Wyróżnienie mgr inż. Krystyna Brzezicka Konkurs skierowany do zawodowych kucharzy i uczniów. Uczniowie i profesjonalści byli oceniani wg takich samych kryteriów.
	9.	Olimpiada Wiedzy o Żywieniu i Żywności	4.12.2009r. Tomaszów Mazowiecki19 .03.2009r. Szczecin	II miejsce – etap okręgowy Finalista – etap centralny Uczennica zdobyła indeks na uczelnię wyższą mgr inż. Maria Jagiełło mgr inż. Anna Przybylska mgr inż. Małgorzata Rochmińska
	10.	Ogólnopolska Olimpiada Młodych Barmanów	16.04.2010r. Warszawa	I miejsce (uczeń zakwalifikował się na Międzynarodowy Konkurs Bacardi-Martini Grand Prix we Włoszech) mgr inż. Klaudia Balcerowska
	11.	XXXVI Wojewódzka Olimpiada Wiedzy o Wynalazczości	13.05.2010r. Pabianice	III miejsce mgr inż. Grzegorz Papiewski