

Kurs przygotowania deserów dla KGW Barycz

W marcu 2025 roku panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Baryczy wzięły udział w kursie „Przygotowanie deserów restauracyjnych z uwzględnieniem kwalifikacji zielonych i cyfrowych wraz z egzaminem” organizowanym przez Podkarpacką Akademię Przedsiębiorczości. Inicjatywa miała na celu rozwój umiejętności kulinarnych oraz zapoznanie uczestniczek z nowoczesnymi technikami przygotowywania deserów i innych potraw.

Jednym z głównych tematów szkolenia było wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych. Zajęcia poprowadził szef kuchni Dominik Łukasik, który z pasją dzielił się swoją wiedzą i doświadczeniem w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych.

Podczas warsztatów uczestniczki miały okazję przygotowywać wykwintne, niepowtarzalne desery jak i potrawy, które zachwycały nie tylko smakiem, ale również jakością. Była to wyjątkowa okazja do zdobycia nowych kompetencji, które z pewnością znajdą zastosowanie zarówno w codziennej kuchni, jak i podczas organizacji wydarzeń lokalnych.

Zakończeniem kursu był egzamin pisemny i praktyczny przeprowadzony przez dyrektora Grzegorza Górnikę z Akademii Kelnerskiej, potwierdzający zdobycie kwalifikacji w zawodzie deserant. Wszystkie uczestniczki zdały z wynikiem pozytywnym i otrzymały certyfikat.