

# POKAZ BARMAŃSKI W ZDZ KAZIMIERZA WIELKA!

Dnia 25.03.2017 r w Naszej szkole odbył się pokaz barmański dla uczniów . Pokaz prowadzony był przez profesjonalnych barmanów z firmy „**BAR10DER**” z Kielc. Była to doskonała okazja do przypomnienia i utrwalenia wiedzy na temat barmaństwa, którą młodzież zdobywa w ramach innowacji pedagogicznej „Efektowna obsługa barmańska”. Głównym celem pokazu były jednak nowoczesne techniki stosowane w barmaństwie przy obsłudze klienta przy barze. Barmani zaprezentowali sztukę **Flair** obejmującą zarówno **Working flair** jak i **Exhibition flair**.

Pod okiem profesjonalistów młodzież miała również okazję pochwalić się swoimi umiejętnościami przy sporządzaniu drinków oraz poćwiczyć techniki ich komponowania.

Uczniowie z zaangażowaniem brali aktywny udział w zajęciach. To doświadczenie pokazało im ciekawą przyszłość związaną z pracą za barem.



# ZDZ-eciaak



Adres: Kazimierza Wielka ul. Kolejowa 27

Strona internetowa: <http://www.szkolykazimierza.zdz.kielce.pl/>



<https://www.facebook.com/Niepubliczne-Technikum-ZDZ-w-Kazimierzy-Wielkiej-235637413440704/?fref=ts>



Tegorocznym maturzystom życzymy powodzenia.

Egzamin jaki Was czeka niech będzie dla Was łatwym i bezstresowym przejściem w dorosłe życie.

Życzenia składa cała społeczność szkolna!

## DNI OTWARTE W NASZEJ SZKOLE!

**Mamy przyjemność zaprosić  
wszystkich uczniów szkół  
gimnazjalnych na dzień  
otwarty Naszej szkoły, który  
odbędzie się dnia 19.05.2017r.  
Czeka na Was wiele  
niespodzianek!**

# MOLEKULARNY ZDZ W KAZIMIERZY WIELKIEJ!

Pierwsze zajęcia oparte były głównie na teorii, a następne zajęcia praktyczne, które rozpoczęły się 28 marca, odbywają się w nowoczesnie wyposażonej pracowni gastronomicznej w Naszej szkole.

Na pierwszych zajęciach praktycznych uczniowie Naszej szkoły pod okiem Pani Agaty Bujak- Krzemińskiej, a także Pani Małgorzaty Krawieckiej dzielnie przygotowywali potrawy w zakresie gastronomii prozdrowotnej.

W ramach projektu uczniowie mają okazję pracować na nowoczesnym sprzęcie dopasowanym do potrzeb kuchni molekularnej, np.: cyrkulator do gotowania metodą sous vide, wędzarka molekularna, szybkomieszadło, syfon do bitej śmietany, sosów, pianek, musów oraz korzystają z produktów pochodzących tylko i wyłącznie z ekologicznych upraw, takie jak: różnego rodzaju warzywa i owoce, kasze, sery oraz wiele innych niezbędnych w kuchni molekularnej.

Na przełomie kwietnia i maja uczniowie biorący udział w projekcie mają zagwarantowany wyjazd do Lublina, do restauracji, która profesjonalnie zajmuje się przygotowaniem potraw z produktów eko oraz wykorzystuje technologie stosowane w kuchni molekularnej.

Zapraszamy Państwa do przeczytania kolejnego artykułu, w którym będziemy na bieżąco informować o losach uczestników projektu.



# MUSZKI NA FESTIWALU TALENTÓW ZDZ!

W bieżącym roku szkolnym uczniowie klasy czwartej technikum brali udział w 4 Festiwalu Talentów Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach, podczas którego otrzymali wyróżnienie.

31 marca na finałowej gali tego festiwalu zaprezentowali swój taneczny występ. Zostali nagrodzeni gromkimi brawami.



Do zespołu tanecznego "Muszki" należą:

Karolina Mastyna i Dawid Kowalski

Izabela Konarska i Radosław Banach

Gabriela Burgiel i Konrad Kwiecień

Ewa Trybała i Kamil Dziuła

Monika Przebieracz i Paweł Piorunowicz

Weronika Żak i Marcin Nowak



# KIERMASZ WIELKANOCNY!

W dniach 07.04 oraz 08.04 uczennice klasy II G i IIIG Naszego technikum sprzedawały pod szpitalem oraz na rynku w Kazimierzy Wielkiej wszelkiego rodzaju słodkości m.in. babki, babeczki oraz muffinki. Wszystkie wyroby były oczywiście upieczone przez uczniów Naszej szkoły.

