

**Już 22 kwietnia zapraszamy gimnazjalistów
na Dni Otwarte Zespołu Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Rybniku !**

**WARSZTATY KULINARNE
Z ŁUKASZEM GAMOŃ
I RESTAURACJĄ "TAAKA RYBA" Z SUMINY**

Już dzisiaj będziemy gościć w szkole Szefa Kuchni z restauracji "Taaka Ryba" z Suminy - **Łukasza Gamoń**, który będzie prowadził warsztaty kulinarne z uczniami rybnickiego ekonomika "Gotuj jak Master Chef".

Są to już kolejne takie warsztaty, na których znani kucharze i szefowie kuchni przygotowują potrawy razem z uczniami.

Tematyką warsztatów są potrawy z ryb. Uczniowie biorący w nich udział będą mieli okazję filetować ryby i wykonać kilka ciekawych potraw różnymi technikami kulinarnymi.

Warsztaty będą odbywały się przy drzwiach otwartych. Wszystkich chętnych zachęcamy do współpracy przy tworzeniu potraw.



Szef Kuchni Łukasz Gamoń

Dzisiaj, w godzinach od 9.00 do 13.00 w pracowniach zawodowych będą odbywały się bardzo ciekawe warsztaty.

Warsztaty "Gotuj jak Master Chef" z szefem kuchni Łukaszem Gamoń z restauracji "Taaka Ryba" z Suminy(8D)

Warsztaty barystyczne "Barista doskonały" (3D)

Warsztaty hotelarskie "Złoty klucz do hotelu" (SH)

ZAPRASZAMY

DO

ODWIEDZENIA

PRACOWNI

GASTRONOMICZNYCH,

OBSŁUGI
KONSUMENTA

I HOTELARSKIEJ



ZSEU :)

DNI OTWARTE W NASZEJ SZKOLE Z RESTAURACJĄ "TAAKA RYBA"



Taaka Ryba

WARSZTATY KULINARNE Z RESTAURACJĄ
"TAAKA RYBA" I ŁUKASZEM GAMOŃ

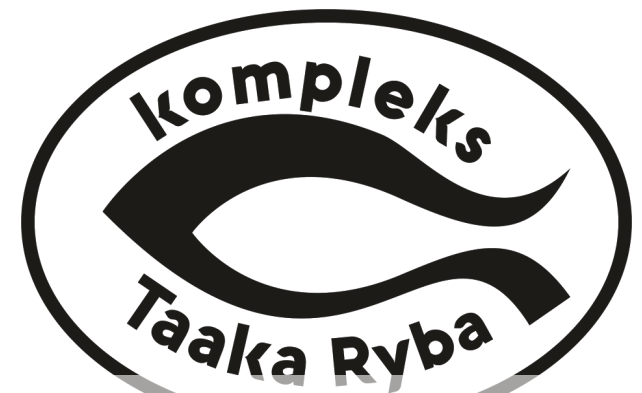
"GOTUJ JAK MASTER CHEF"

Restauracja Taaka Ryba to nie tylko nowoczesne i przestronne wnętrza, to przede wszystkim wyśmienita kuchnia łącząca w sobie elementy tradycji i ekstrawagancji.

Szef Kuchni Łukasz Szymon Gamoń serwuje dania z pasją i z sercem, dlatego wierzymy, że będą wracali Państwo do nas na swoje ulubione przysmaki.

Profesjonalna obsługa stworzy przyjazną atmosferę i zatroszczy się o każdy szczegół, tak, aby czuli się Państwo jak u siebie.

Zapraszamy do odkrywania nowych doznań kulinarnych, życzymy przyjemnie spędzonych chwil oraz miłych wrażeń w naszym lokalu.



Taaka Ryba



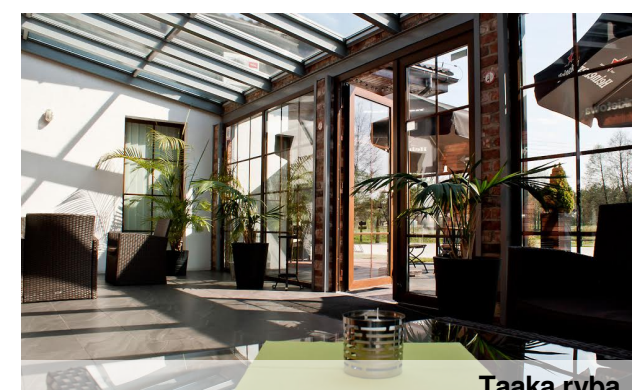
Taaka Ryba



Taaka Ryba



Szef Kuchni przy pracy



Taaka ryba



Taaka Ryba



Taaka Ryba



Taaka Ryba

Wywiad z Szefem Kuchni - Łukaszem Gamoń "Nie staram się gwiazdorzyć, ale wiem na co mnie stać (...)"

Kiedy wszystko się zaczęło?

Zacząło się od tego, że nie wiedziałem jaką szkołę wybrać. Na początku miał być ze mnie mechanik, później ogrodnik, jeszcze później budowlaniec... ale tak na prawdę nie było zbyt wielkiego wyboru jeśli chodzi o szkoły. Można powiedzieć, że "z braku laku" wybrałem gastronomię, chociaż nie powiem, że nie lubiłem gotować.

Ale nie od razu był to plan na życie?

Tak naprawdę gotowaniem "na poważnie" zacząłem interesować się w czwartej klasie szkoły średniej. Wtedy zamiast praktyk w szkole miałem je w restauracji, a później przerodziło się to w pracę w hotelu. I już tak poleciało... Trzeba było wykorzystać nabytą wiedzę, a było jej trochę mało. Brakowało szczególnie rozwijania umiejętności praktycznych. Nikt z mojego rocznika, oprócz mnie i jeszcze jednej osoby, nie pracuje dziś w restauracji.

To znaczy, że ciężko było się przebić?

Może nie przebić, ale w tamtych czasach szkoła pokazywała gastronomię z innej strony. Wszystko według schematu. Nie miało to nic wspólnego z kreatywnością, rozwijaniem się, czy z budowaniem swojej przyszłości.

Teraz masz na prawdę duże pole do popisu, czy zdarza się, że działa to na Ciebie stresująco?

Myślę, że nie. Jednak jestem taką osobą, której stres zawsze towarzyszy. Ale to, podobno, dobra cecha.



Łukasz Gamoń

... gotowanie to ogromna przyjemność ...

Dzięki temu nie "gwiazdorzy się" aż tak bardzo, a stres pomaga i motywuje. Zawsze skupiam się na tym, co robię. Kiedy układam danie, myślę tylko o daniu i o tym jak ma ono wyglądać. W większym skupisku ludzi, gdy muszę coś przygotować, jest mi obojętne, czy ktoś na mnie patrzy, czy sobie coś pomyśli. Kiedyś było inaczej, ale teraz już całą swoją uwagę skupiam na tym, co muszę zrobić. Jestem już na takim etapie, że znam wartość swojej pracy i wiem, że jej efekty są dobre.

Ale praca w kuchni to przecież praca zbiorowa, a Ty jesteś za nią odpowiedzialny.

Tak, to praca zbiorowa, ale wygląda to nieco inaczej niż się wszystkim wydaje. Nie mówię teraz o domu przyjęć, restauracji typu schabowy i surówka. Bo tam tak na prawdę nie ma szefów kuchni. W restauracjach na poziomie szef kuchni to człowiek, który ma swój zespół. Ja mam siedmioosobowy i cały zespół pracuje na moje nazwisko.

Wszystkie pomysły, wszystko związane z menu, występowanie na galach, wyjazdy, wszystko spoczywa na moich barkach. Czasem nie ma nawet czasu żeby gotować... ale kucharze muszą trzymać się moich ram. Szef kuchni ma prawo zwolnić pracownika za to, że zepsuł jego danie, czy zamysł. Więc jest tak, że faktycznie cała restauracja jest na mojej głowie.

Preferujesz pracować z bardziej doświadczonymi, czy młodymi kucharzami?

Obecnie pracuję z doświadczonymi kucharzami. Moje wymagania są takie, żeby pomoc kuchenna potrafiła zastąpić kucharza, gdy jest taka potrzeba. Uczniów też mam i nie ukrywam, że w pracy z nimi przydaje się cierpliwość.

Z racji zawodu sporo czasu spędzasz poza domem.

Tak, około 85% czasu spędzam w pracy.

Jak wpływa to na życie prywatne?

Moja żona mówi, że jeśli ktoś chce wyjść za kucharza, niech lepiej przyjdzie najpierw z nią porozmawiać. Brzmi zabawnie, ale warto się odpowiednio wcześniej dowiedzieć co to znaczy żyć z kucharzem. Niestety, jeśli ktoś jest bardziej ambitny, to nie ma dnia wolnego. Bo to, że nie ma mnie, na przykład dzisiaj, fizycznie w pracy, nie oznacza, że nie pracuję. Dziś miałem już sześć telefonów z pracy, dwa prywatne od szefa, a oprócz tego od menadżerki. Na szczęście Karolina- moja żona- jest w tej kwestii wrozumiała.



Czyli w domu gotuje żona?

Tak. A co jest w tym najciekawsze, kiedy cały dzień przygotowuję ślimaki, owoce morza i inne nietypowe dania, kosztuję to, "bawię się" tymi smakami, wymyślam nowe kombinacje, po prostu mam te smaki cały czas w głowie. Gdy wracam do domu, rarytasem dla mnie jest najzwyklejsza parówka, kanapki, albo schabowy z mizerią.

Wywiad z Szefem Kuchni - Łukaszem Gamoń "Nie staram się gwiazdorzyć, ale wiem na co mnie stać (...)"

Czy uważasz, że osiągnąłeś już sukces?

Pracuję już szesnasty rok. Na początku nie było kolorowo, zresztą kiedyś nie było tylu możliwości, ile młodzi kucharze mają teraz. W każdym razie pracowałem w wielu miejscach i w większości zostałem wykorzystany. To znaczy moje pomysły, moja wiedza, mój talent zostały wykorzystane. Obecnie pracuję w restauracji „Taaka Ryba”, dla której w ciągu roku udało mi się zdobyć nagrodę "Złotego Przewodnika", czyli czapkę Gault&Millau. I to traktuję jako swój sukces. Podchodzę do tego bardzo osobiście. Natomiast nie staram się być celebrytą, jeżdżę starym autem i tak dalej. Ale wiem też, że to pokazało na co mnie stać i chcę dalej rozwijać się w tym kierunku. Nie mam wygórowanych oczekiwań, ale ważne jest to żeby ludzie przyjeżdżali do restauracji, ze względu na poziom szefa kuchni i kucharzy. Tak więc jest to wyróżnienie na skalę ogólnokrajową, ale przede wszystkim motywacja do dalszej pracy.

Masz jeszcze jakieś marzenia?

Dwie czapki.

To wszystko?

Jedno już się spełniło, kupiliśmy z żoną nowe mieszkanie. Oprócz tego drugi pies, dwie czapki, trzy czapki... ciągle stawianie przed sobą nowych wyzwań i rozwijanie się.

...uwielbiam tworzyć nowe dania...

A czy możesz stwierdzić, że w życiu jest jak w kuchni?

Życie jak kuchnia? Dobre porównanie, ale zależy czyż życie. Moje na pewno tak. Jeśliby podzielić je na etapy, to był zmywak, czyli "brudy", nieciekawe momenty. Następnie przyszedł czas na oczyszczenie się z tego wszystkiego. Obieranie warzyw, obróbka ryb i mięs to odbicie się od dna i nabieranie siły. A później już tylko palniki, czyli postęp i nic tylko brnąć do przodu.

(wykorzystano fragm. wywiadu Pauliny Mura)



Gala Gault&Millau



Taaka Ryba



Ślimaczki :)

Taaka Ryba



Taaka Ryba



Taaka Ryba

PROPOZYCJE KIERUNKÓW KSZTAŁCENIA DLA GIMNAZJALISTÓW W ROKU SZKOLNYM 2017/2018

TECHNIKUM

technik ekonomista
technik hotelarstwa
technik logistyki
technik organizacji reklamy
technik handlowiec
technik żywienia i usług
gastronomicznych

ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

kucharz
sprzedawca

CZEKAMY WŁAŚNIE NA CIEBIE !!!



**GIMNAZJALISTO!
ZABIERZ RODZICÓW
I PRZYJDŹ DO EKONOMIKA
22 kwietnia 2017 r.**

zapraszamy na: **9.00 - 13.00**
* warsztaty dla gimnazjalistów
* zwiedzanie szkoły
* spotkania informacyjne z dyrekcją szkoły
* rozmowy z nauczycielami przy filiżance kawy
* kontakt z doradcą zawodowym

RODZAJE WARSZTATÓW

1. Moja pierwsza wypłata (technik ekonomista)
2. Nowoczesny handlowiec w e-sklepie (technik handlowiec, sprzedawca)
3. Kasa fiskalna dla każdego (technik handlowiec, sprzedawca)
4. Logistyka - przepis na sukces (technik logistyki)
5. Photoshop - twój osobisty trener (technik organizacji reklamy)
6. Złoty klucz do hotelu (technik hotelarstwa)
7. Gotuj jak MasterChef (technik żywienia i usług gastronomicznych)
8. Kolorowa miksologia (technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz)

DOWIEŚZ SIĘ, KTÓRY KIERUNEK TO TWOJA PRZYSZŁOŚĆ
www.zseu.pl

www.facebook.com/ZSEURybnik

RYBNIK ul. Św. Józefa 30, tel. 32 42 23 663, 32 42 23 549