

Fehérváron versenyeztek az ország legjobb pék és édességkészítő szakma tanulói

A pék és az édességkészítő szakma legjobb tanulói vettek részt a Szakma Kiváló Tanulója Versenyen, amelynek idén Székesfehérvár adott otthont. Az országos megmérettetésen az elmúlt héten húsz végzős fiatal mérte össze tudását.



Az elméleti és gyakorlati tudásról számot adók közül hat édességkészítő és négy péktanuló teljesített olyan jól, hogy vizsga nélkül, jeles osztályzattal kapják meg szakmunkás bizonyítványukat.



Táblás csokoládé, bonbon és kréker készült a cukrász tanműhelyben, míg a pékek műhelyében bejglit, fonott kalácsot és tojással dúsított tésztából készült termékeket sütöttek a diákok a Pék és Édességkészítő Szakma Kiváló Tanulója Verseny döntőjében Székesfehérváron.



Idén ismét a Kisalföldi Agrárszakképzési Centrum Szent István Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum Szakképző Iskolája szervezte a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kiírt szakmai versenyt. Az országos megmérettetésen a középiskolák legjobban teljesítő fiataljai mérkőztek meg egymással.

A versenyen 20 tanuló vett részt, 9 édességkészítő, 11 péktanuló az ország 12 iskolájából.



A tanulók felkészítése a saját iskolájukban történt, az interaktív vizsgafeladatot Gödöllőn írták meg még januárban, és az ország legjobbjai érkeztek Fehérvárra - mondta el kérdésünkre Szécsi Ildikó. A Szent István Technikum igazgatója hozzátette, a versenyen a 11. osztályos, végzős tanulók indulhatnak. A tét nagy, hiszen azok, akik a két forduló összteljesítményében 71 százalék vagy afölötti teljesítményt érnek el, akkor mentesülnek a szakmai vizsga minden követelménye alól, azaz majdnem szakmunkás bizonyítvánnyal a zsebükben mennek haza.



A gyakorlati versenyt követően ünnepélyes keretek között került sor az eredményhirdetésre, díjátadásra. A város nevében Mészáros Attila alpolgármester köszöntötte a résztvevőket, gratulált a teljesítményekhez, szakmai sikereket és elégedett vásárlókat kívánva a versenyzőknek. *„A jó kéz, az ügyes mozdulatok, a megfelelő sütési idő beállítása, vagy éppen a szépen elkészített édességek varázslata fogja szakmátokat igazán elismertté tenni.”* - mondta Hoczek László József, a Kisalföldi Agrárszakképzési Centrum főigazgatója, aki köszönetet mondott a szakmai felkészítőknek és a diákoknak, hogy vállalták és helyt álltak a versenyen.



A köszöntő beszédek a Szent Istvános diákok műsora követte, amelyben hangszeres bemutató, néptánc és a mindenféle csokoládét kedvelő Gombóc Artúr története is helyet kapott. Az ünnepi program a versenybizottságok elnöki értékelésével folytatódott, majd az eredményhirdetésre és díjátadásra került sor.

A péktanulók közül négyen teljesítettek 71 százalék felett, és a Pék Szakma Kiváló Tanulója címet Kiss Stella, a Debreceni SZC Irinyi János Technikum diákja vehette át. Az Édességkészítő Szakma Kiváló Tanulója cím boldog tulajdonosa Beck Napsugár Alexandra, a kaposvári Déli ASzC Kinizsi Pál Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola tanulója lett, aki első helyen végzett. Az édességkészítők közül hatan teljesítettek a versenyen kiválóan, így ők is mentesülnek a tanévvégi vizsga alól.

A szervezőknek, támogatóknak köszönhetően a diákok élményekkel gazdagodva, ajándékokkal megrakodva térhettek haza.

Forrás: <https://www.szekesfehervar.hu/fehervaron-versenyeztek-az-orzag-legjobb-pek-es-az-edessegkeszito-szakma-tanuloi>