

## НАЙ-ДОБЪР МЛАД ГОТВАЧ, ХЛЕБАР-СЛАДКАРР СЕРВИТЬОР И БАРМАН В РАМКИТЕ НА ПЕТАТА ПАНОРАМА НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ ПЛОВДИВ 2013 година

На 19 и 20.04.2013 г. в гр. Пловдив се състоя Петата панорама на професионалното образование, заедно с Национална кулинарна купа 2013.

Форумът беше организиран от Министерството на образованието, младежта и науката със съдействието на Регионален инспекторат по образованието – Пловдив и в партньорство с Българската асоциация на професионалните готвачи, Българската асоциация на професионалните сомелиери, Българската асоциация на барманите, Българската асоциация по карвинг, бизнеса, браншови и работодателски организации.

Организирането и провеждането на състезания по професии е един от начините за популяризиране на професионалното образование и обучение. Националните състезания мотивират ученици и учители за осъществяване на качествено професионално образование и формират нагласа у учениците за професионална реализация по изучаваната професия.

На Панорамата се осъществиха ползотворни срещи, създадоха се контакти, обмениха се идеи, информация и опит.

В областта на хотелиерството и ресторантьорството се проведе състезания в 5 категории. За престижните титли се състезаваха 66 претенденти от 33 града, като някои от професионалните гимназии имаха представители в повече от една категория

**„Най-добър млад готвач“** – 18 състезатели, от които на първите три места са класирани учениците:

1. Евгени Илианов Чакъров от Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии „Св. Д. Солунски“, гр. Асеновград с учител Йорданка Михайлова Христова;
2. Христина Йорданова Христова от Професионална гимназия по туризъм „д-р Васил Берон“, гр. Велико Търново с учител Росица Радева Илиева;
3. Стоянка Минкова Юрукова от Професионална гимназия по туризъм и хранителни технологии „Никола Димов“, гр. Пирдоп с учител Тошка Живкова Тодорова.



**I място**



**II място**



**III място**

Журието беше в състав: председател Андрей Стоилов и членове Хесус Бордонаба от Испания (шеф готвач, участник в множество международни арт и гастрономически мероприятия) и представители на Българската асоциация на професионалните готвачи.



**„Най-добър млад сервитьор“** - 18 състезатели, от които на първите три места бяха класирани учениците:

1. Илиян Йорданов Петракиев от Средно общообразователно училище „Васил Левски“, гр. Троян с учител Иванка Цветкова Църова;
2. Гургана Богданова Богданова от Професионална гимназия по туризъм „Проф. д-р Асен Златаров“, гр. Пловдив с учител Яна Запрянова Кирякова;
3. Калоян Венелинов Попов от Софийска професионална гимназия по туризъм, с учител Петя Иванова Димитрова



**I място**



**II място**



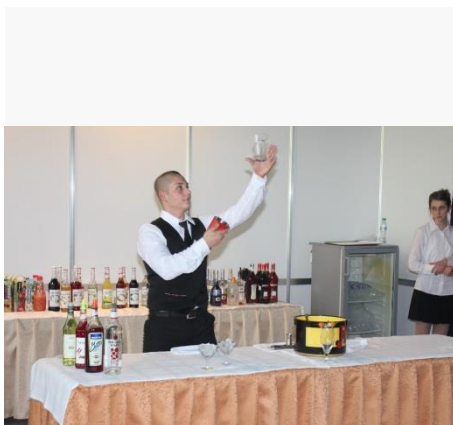
**III място**

Журието беше в състав: председател Михаил Марковски – председател на Българската асоциация на професионалните сомелиери и членове - управители и собственици на ресторанти.



**„Най-добър млад барман”** - 18 състезатели, от които на първите три места са класирани учениците:

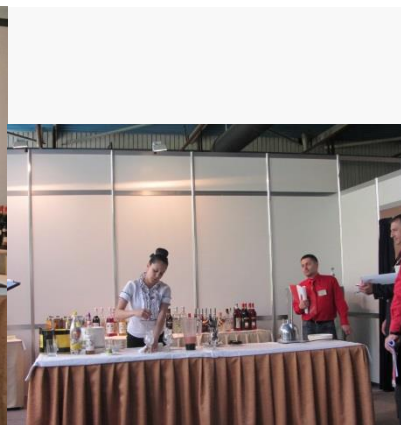
1. Николай Николаев Николов от Професионална гимназия по туризъм „Проф. д-р Асен Златаров”, гр. Варна с учител Димитър Петков Славов;
2. Ани Николаева Петрова от Професионална гимназия по туризъм „Алеко Константинов”, гр. Поморие с учител Златка Желева Ватева;
3. Пламенна Иванова Пеева от Професионална гимназия по хранителни технологии „Акад. Неделчо Неделчев”, гр. Сливен с учител Елена Светославова Узунова.



**I място**



**II място**



**III място**

Журието беше в състав: председател Васил Колев – трикратен републикански шампион, бронзов медалист на световното първенство през 2010 г. в Сингапур и световен шампион по барманство във Варшава 2011 г. и членове - представители на Българската асоциация на барманите.





**„Най-добър млад хлебар-сладкар”** – 9 състезатели, от които на първите три места бяха класирани учениците:

1. Анна Валентинова Иванова от Професионална гимназия по туризъм „проф. д-р Асен Златаров“, гр. Варна с учител Надежда Йорданова Атанасова;
2. Костадин Георгиев Керамзиев от Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии „Св. Димитър Солунски“, гр. Асеновград с учител Анастасия Паскалева Маргаритова;
3. Цветелина Траянова Николова от Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии с учител Красимира Христова Сотирова.



**I място**



**II място**



**III място**

Журието беше в състав: председател Gari Filbey – World master chef & WACS international judge и членове - представители на Българската асоциация на професионалните готвачи, Браншовата камара на индустриалните хлебопроизводители и сладкари в България и Българската асоциация по карвинг.



## „Карвинг“



Всички участници в категорията демонстрираха качества на добри майстори, завидна сръчност, горещо сърце и голяма изобретателност. На първите три места бяха класирани учениците Нели Костова Георгиева от Професионална гимназия по туризъм „Проф. д-р Асен Златаров“, гр. Пловдив, Ралица Данчова Стоянова от Професионална гимназия по туризъм „Н. Вапцаров“, гр. Кюстендил и Галя Красиминова Борисова от Професионална гимназия по туризъм и хранителни технологии „Никола Димов“, гр. Пирдоп.

Събитието предизвика широк медиен интерес и бе отразено в регионални и национални медии.