

Nowy sezon Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego

Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego rozpoczęła nowy sezon szkoleń. Dzięki sponsorom możliwe będzie znaczne poszerzenie dotychczasowej działalności, gdyż Akademia zyskała nowy, bardzo nowoczesny sprzęt produkcyjny.

Szymon Konkol

Nowory rok szkolny to równocześnie nowy rozdział w działaniach Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego. Nowy sezon to również nowe szanse i możliwości, bowiem pracownia technologiczna użytkowana przez Akademię wzbogaciła się o profesjonalne urządzenia cukierniczo-piekarskie. Inauguracja nowego sezonu była sposobnością do spotkania mentorów, sponsorów i sympatyków MAMZ oraz wypróbowania nowych maszyn.

■ Solidny partner

Firma Savpol, która objęła mecenat nad Małą Akademią Mistrzostwa Zawodowego, przekazała na jej potrzeby cukierniczy piec konwekcyjny i mieszarko-ubijarkę uniwersalną. Urządzenia te już wkrótce posłużą do organizacji szkoleń kierowanych do młodzieży uczącej się w zawodach cukiernik i piekarz.

Bez zaangażowania firmy Savpol działania edukacyjne prowadzone przez Akademię byłyby bardzo utrudnione. Warto w tym miejscu nadmienić, że MAMZ jest inicjatywą nieformalną i działa wyłącznie dzięki zaangażowaniu i wkładowi osób prywatnych, zakładów rzemieślniczych, firm i instytucji, którym bliska jest idea edukacji ukierunkowanej na wszechstronny rozwój młodych kadr. Jednym z takich partnerów jest właśnie firma Savpol, która poza przekazaniem

sprzętem zabezpiecza również bazę surowcową niezbędną do prowadzenia działań praktycznych. Przedstawiciele firmy są przekonani, że inwestowanie w młode kadry zwróci się z korzyścią w postaci doskonale wyszkolonych i obytych mistrzów zawodu.

■ Receptury z komputera

Poza maszynami otrzymanymi od Savpolu firma Almar Electronics przekazała niezwykle urządzenie receptor – urządzenie elektroniczne wspierające proces zarządzania recepturami. Urządzenie to jest połączeniem komputera oraz wagi elektronicznej i umożliwia programowanie dowolnych receptur i automatyczne ich przeliczanie na zadaną partię wyrobu, a następnie dokładne odważenie wszystkich surowców. Głównymi funkcjami receptora są minimalizacja strat produkcyjnych oraz wprowadzenie powtarzalności produkcji.

To innowacyjne urządzenie zostało opracowane przez specjalistów firmy Almar Electronics – programistów i technologów produkcji cukierniczo-piekarskiej, i choć jest jeszcze mało popularne, doskonale sprawdza się w warunkach piekarni, a efekty jego instalacji są imponujące. Praca z wykorzystaniem tak zaawansowanej technologii daje wizję możliwości, jakie niesie ze sobą nowoczesne podejście do produkcji piekarskiej i cukierniczej.



foto: Z.B.J.

■ Mistrzowie Akademii

Rozruch nowych maszyn był sposobnością do przeprowadzenia pokazu technik produkcji wyrobów cukierniczych i piekarskich. Prezentację możliwości maszyn przeprowadzili Tomasz Kaszuba – mistrz piekarski i technolog firmy Backaldrin, oraz Krzysztof Wysłucha – mistrz cukiernictwa i jednocześnie jeden z inicjatorów powstania Akademii. Mistrzom asystowali adepci Akademii – uczniowie klasy 3 w Zespole Szkół nr 1 w Żorach. Jednym z celów działań MAMZ jest przybliżenie młodzieży postaci znaczących w środowisku branżowym. Bezpośrednie kontakty z uznanymi autorytetami w zawodzie wpływają na rozbudzenie aktywności zawodowej uczniów.

Jako Mistrzów Akademii, poza wymienionymi powyżej, należy również przedstawić: Zbigniewa Drosia, Marcina Knapa, Sławomira Kotulę – technologów firmy Credin, Daniela Waliszewskiego – technologa firmy EcoTrade, Dariusza Rusieckiego – przedstawiciela firmy 5M, Piotra Burzawę – przedstawiciela firmy Wocławek, oraz Szymona Wolańskiego – technologa firmy Savpol. Dzięki zaangażowaniu tych osób i firm, które reprezentują, możliwe są ciągły rozwój i poszerzanie oferty edukacyjnej MAMZ. ■