

Innowacyjny projekt Belvedere Gourmet Group oraz jego kolejny etap w warszawskiej restauracji

Dwudziestu czterech młodych adeptów sztuki kulinarnej. Znakomity Szef Kuchni, Tomasz Łagowski. Fine – diningowa restauracja w historycznych wnętrzach budynku Nowej Oranżerii. Lokalizacja w samym centrum Łazienek Królewskich. Co łączy wszystkie te elementy? W poniedziałek, 10 października, wystartowały kolejne z serii warsztatów Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere (AMS).

Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere to innowacyjny projekt, który wystartował w tym roku, a już jest o nim głośno. Drugie z serii szesnastu specjalistycznych warsztatów kulinarnych to doskonała okazja, aby zapoznać się wnikliwiej z tym tematem. Warto to zrobić. Akademia to projekt edukacyjny dla uczniów szkół średnich i zawodowych o profilach gastronomicznych, w którym biorą udział wyjątkowo uzdolnieni kandydaci wytypowani w drodze preeliminacji szkolnych.

To inicjatywa niespotykana dotąd na polskim rynku gastronomicznym. Wychodzi poza utarte schematy. Uczestnicy mogą szkolić się pod okiem najlepszych szefów kuchni, gwiazd polskiej sceny kulinarnej, absolutnie za darmo i to przez cały rok. 10 października wystartowały drugie warsztaty, podczas których część kulinarną poprowadził Szef Kuchni Restauracji Belvedere, **Tomasz Łagowski**, a blok ekspercki poświęcony tematyce win – **Tomasz Kolecki**, Prezydent Stowarzyszenia Sommelierów Polskich.

Co jest w tym wszystkim najważniejsze? Celem Akademii nie jest tylko kształcenie przyszłych kucharzy. Jej zadaniem, jako że to projekt stworzony przez **Belvedere Gourmet Group** wraz z należącą do marki znaną w świecie kulinarnym jako ambasador dobrego smaku **Restauracją Belvedere**, jest ukształtowanie w młodych ludziach myśli, że kiedyś zostaną znanymi i docenianymi Szefami Kuchni, podobnymi do tych, z którymi mają teraz okazję pracować.

Podczas poniedziałkowych warsztatów w Restauracji Belvedere uczniowie mieli okazję posłuchać tego, co jest najważniejsze w kreowaniu wyjątkowego wizerunku wykonywanych dań. Zapoznali się z propozycjami tego, co oprócz standardowej karty zmieniającej się wraz z porami roku, może zaoferować wyznaczająca nowe trendy restauracja. Kuchnia fine dining, degustacyjne Grazing Menu, niedzielne brunchy czy wypełnione po brzegi smakołykami kosze piknikowe to tylko niektóre z nich. Część praktyczna szkolenia upłynęła im na przygotowywaniu 4- daniowej kolacji degustacyjnej poprzedzonej amuse – bouche. Dań, które po intensywnym toku prac zaprezentowali studenci Akademii, jak przyznał **Tomasz Łagowski**, nie powstydziłby się żaden szef kuchni i z powodzeniem mogłyby się one znaleźć w karcie Restauracji Belvedere. Uczestnicy Akademii poznali filozofię kuchni fine dining oraz zasady opracowywania potraw z menu degustacyjnego. Samodzielnie również te potrawy od podstaw przygotowali, złożyli i udekorowali na talerzach. Ten rok nauki podzielony na dwa semestry będzie wypełniony po brzegi teoretyczną i praktyczną wiedzą, która ułatwi start na wybranej ścieżce zawodowej.

Z projektem związane są takie osobistości, jak założyciel własnej Akademii kulinarnej **Kurt Scheller**, Prezydent Bocuse d'Or Poland **Adam Chrzastowski**, trenerzy kulinarni: Daria Ładocha, Agata Wojda, David Gaboriaud, Michał Iwaniuk, Ernest Jagodziński, Tomasz Łagowski, Maciej Rosiński, Michał Toczyłowski, Maciej Wiśniewski i Grzegorz Zawierucha (zwycięzca ósmej edycji programu MasterChef), eksperci niezależni: Renata Kozłowska, Tomasz Kolecki i Wojciech Pasko, osoby z mediów: Katarzyna Bosacka, Paweł Gruba i Zosia Ślotała – Haidar oraz przedstawiciel jednego ze sponsorów głównych projektu Krystian Zalejski z Chefs Culinar. Swoją ekspercką wiedzę dzielić się będą profesorowie Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie: Artur Głuchowski i Hanna Górka – Warszewicz oraz przedstawicielka Belvedere Gourmet Group, psychodietetyk Angelika Motopulos. Idealnym dopełnieniem dla tego znakomitego zespołu specjalistów są najwyższej jakości kuchnia, serwis oraz

miejsca kulinarne, jakie poznają studenci w toku nauczania. Opracowując program Akademii, jednym z celów, jaki postawił sobie Organizator, było zabranie Studentów w ciekawe miejsca w Polsce, by pokazać im różne typy studiów kulinarnych o różnorodnych parametrach i wyposażeniu, dopasowanych do tematyki prowadzonych zajęć. Wśród nich znalazła się oczywiście zlokalizowana w sercu Łazienek Królewskich w Warszawie – Restauracja Belvedere, ale także nowoczesne wnętrza Atelier Chefs Culinar w Wiskitkach, klimatyczne Chef's Table by Ernest Jagodziński w Poznaniu, posiadające trzy niezwykle strefy: Kreacji, Degustacji i Relaksu Studia Aruana w Hotelu Narvil Conference & SPA w Serocku oraz dopasowane do potrzeb warsztatów praktycznych w dziedzinie cukiernictwa Akademia Czekolady w Łodzi i Warsaw Academy of Pastry Arts w Pruszkowie. Dzięki temu, młodzi kucharze mogą nabierać doświadczeń w możliwie najlepiej dobranych do tego warunkach. To ważne, ponieważ po zakończeniu projektu nabędą odpowiednich umiejętności oraz pewności siebie, aby kiedyś zająć podobne stanowiska w równie prestiżowych miejscach.

Niełatwo jest znaleźć na rynku pracy osoby mocno zorientowane na cel, mogące stworzyć najlepszą kuchnię oraz jakość obsługi, a dodatkowo chcące dzielić się swoją wiedzą z uczniami. Restauracja Belvedere może być przykładem, jak połączyć misję edukacyjną z najwyższymi doznaniem smakowymi, perfekcyjną obsługą i zachwycającym anturażem. Nowi, wyedukowani podczas projektu młodzi Szefowie Kuchni, będą dokładnie tacy, jak to miejsce – wyspecjalizowani w fine dining'u i najwyższej z możliwych jakości obsługi Gości. Program Akademii rysuje się wielce obiecująco, więc warto śledzić na bieżąco to, co dzieje się na warsztatach. Relacje będą dostępne na stronie [www](#), [fanpage'u](#) oraz [Instagramie Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere](#).

O Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere:

Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere to autorski projekt edukacyjny **Belvedere Gourmet Group**. Misją Akademii jest aktywne wsparcie młodych talentów w rozwoju oraz pogłębianie pasji do kreowania smaków poprzez zetknięcie z doświadczeniem sztuki kulinarnej na najwyższym możliwym poziomie przekazywanym przez wybitnych trenerów i ekspertów: kucharzy, cukierników oraz gości specjalnych Akademii. Co istotne, koncept Akademii jest formułą otwartą. Zakłada nie tylko rozwój jej studentów, ale również jej samej, jako miejsca łaknącego nowych pomysłów, czy koncepcji. Dlatego też Akademia zakłada ewolucję zarówno podczas pierwszej edycji, jak i kolejnych, po to, aby być miejscem wyjątkowym każdego dnia. Jest otwarta na nowych trenerów, kolejnych ekspertów, a także Mecenasów mogących objąć ją opieką.