

Kolejne warsztaty Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere już za nami!

Czy jesteście ciekawi, co wydarzyło się podczas ostatnich warsztatów kulinarnych Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere? Organizatorzy, jak zawsze, stanęli na wysokości zadania i w nowoczesnych, profesjonalnych wnętrzach Studia Aruana w hotelu Narvil w Serocku zapewnili młodym adeptom sztuki kulinarnej moc wrażeń i wyjątkową dawkę praktycznej wiedzy pod czujnym okiem dwóch wybitnych trenerów, Darii Ładochy i Grzegorza Zawieruchy.

Przypomnijmy, że Akademia Mistrzów Smaku to innowacyjny, niespotykany na skalę kraju, a może i Europy projekt realizowany przez Belvedere Gourmet Group od tego roku. Wyjątkowo uzdolnionych dwudziestu czterech młodych adeptów sztuki kulinarnej wyłoniono do udziału w tej inicjatywie w drodze preeliminacji szkolnych i udostępniono im możliwość doskonalenia swoich umiejętności pod okiem najznamienitszych ekspertów kulinarnych w kraju. W ramach projektu młodzi ludzie mogą szkolić się i poszerzać swoją wiedzę w zakresie gastronomii absolutnie za darmo i to przez cały rok. Celem tej koncepcji jest wykształcenie nowych, znakomitych szefów kuchni – takich, z jakimi z chęcią nawiązałby ambasador dobrego smaku Belvedere Group, jak i inne prestiżowe miejsca w całej Polsce. Misją Akademii jest pomaganie młodym ludziom w rozwijaniu pasji, jaką jest sztuka kulinarna na światowym poziomie.

Mając na uwadze najwyższy poziom oferowanego programu kształcenia, Belvedere Gourmet Group tym razem zaprosiło uczestników programu do niezwykłego studia kulinarnego Aruana zlokalizowanego w hotelu Narvil w Serocku. Piąte z serii warsztatów zostały poprowadzone przez znakomitych trenerów kulinarnych – Darię Ładochę i Grzegorza Zawieruchę. Ciekawostką jest to, że oboje na co dzień związani są zawodowo ze stacją TVN, a podczas tej realizacji po raz pierwszy spotkali się jako współprowadzący. Tematem warsztatu była tym razem kuchnia roślinna – warzywa i owoce. Dzień zakończony został wykładem eksperckim szlifującym kompetencje zawodowe, a tajniki z zakresu zarządzania – kompetencji przyszłości oraz treningu umiejętności zdradziła Renata Kozłowska, mentor rozwoju osobistego i mówca.

Przybliżmy sylwetki wszystkich trzech ekspertów.

Daria Ładocha to prezenterka telewizyjna, dziennikarka kulinarna, autorka książek, trener kuchni tajskiej. Absolwentka wydziału dziennikarskiego na Uniwersytecie Warszawskim, dyplomowany coach zdrowia na Collegium Civitas oraz praktyk neurolingwistyki. Doświadczenie w komunikacji medialnej zdobywała, współpracując z agencjami Pattern i White, Dawidem Wolińskim oraz wydawnictwem Adam & Eve. Współtworzyła agencję reklamową 4DB Brand Design oraz była redaktorem naczelnym nieistniejącego już Warszawskiego Poradnika Ślubnego. Od 2015 roku prowadzi cyklicznie kuchnię w Dzień Dobry TVN, w której pokazuje widzom jak szybko, smacznie i zdrowo przygotować sobie posiłki. Pierwsze kroki stawiała w Kuchni+, gdzie poprowadziła kulinarny program „Ugotuj mi mamę!”. Ten dziesięcioodcinkowy cykl dotyczył żywienia dzieci i angażowania ich w kuchnię. W 2020 roku została prowadzącą program „Ameryka Express” na głównej antenie TVN i poprowadziła uczestników przez Gwatemalę i Kolumbię. Wraz z córkami Laurą i Matyldą, poprowadziła 3 sezony unikalnego programu kulinarnego „Patenciary” na Food Network i TVN Style, w którym razem pokazywały niezwykle kulinarne patenty. Autorka sześciu książek kulinarnych: „W mojej tajskiej kuchni” – pierwszej w Polsce książki o tajskiej kuchni, napisanej przez polskiego autora. „Gotuj zdrowo dla dzieci” – ulubione przepisy dla całej rodziny ze szczególnym naciskiem na dzieci. „Kuchnia dla zajętych kobiet i mężczyzn” – które mimo braku czasu chcą zdrowo się odżywiać. „Nowoczesna kuchnia polska” – tradycyjne dania polskie z twistem nowoczesności, dopasowane do dzisiejszego stylu życia. Jako jedyny autor napisała książkę dla marki Thermomix – „Pełne Zdrowia menu na Thermomix”.

Grzegorz Zawierucha jest zwycięzcą ósmej edycji programu MasterChef. Jeszcze niedawno gotowanie było tylko jego hobby, a od 2019 roku szybko wspiął się po szczeblach kariery kulinarnej, by móc być osobą porównywaną z innymi sławnymi laureatami tego kulinarnego programu. Jego guru są

członkowie jury w składzie Michel Moran, Magdy Gessler i Anny Starmach, a także szefowie kuchni René Redzepi i Aquiles Chávez. Swój kulinarny talent szlifował od dziecka, ponieważ od najmłodszych lat gotował dla swojego rodzeństwa. Jest autorem książki „Zawierucha w kuchni”.

Renata Kozłowska podczas 19 lat doświadczenia w aktywnej sprzedaży pozyskała do współpracy ponad 500 firm i międzynarodowych koncernów. Wnosi też wartość w obszarach marketingu strategicznego, zarządzania operacyjnego, efektywności komunikacji i optymalizacji procesów, szkoląc członków zarządu, menedżerów oraz uczestnicząc w procesach transformacji średnich i dużych organizacji. Absolwentka SGH i Wyższej Szkoły Zarządzania i Marketingu. W trakcie 7-letniej pracy w koncernie Bertelsmann A.G. zarządzała wielomilionowymi projektami pozyskiwania członków do klubu „Świat Książki”. Jako właścicielka agencji reklamowej sprzedawała i prowadziła projekty marketingowe dla takich firm jak Wella Polska, Bank Poczty, Vitax, Imperial Entertainment, Philip Morris, M3 Komfort, Bank Handlowy. Będąc dyrektorem sprzedaży w austriackiej firmie szkoleniowej, poszerzała kompetencje z zakresu zarządzania, zaawansowanych negocjacji i HR. Jest spełniona w roli mamy, wciąż zafascynowana światem i ludźmi. W Akademii Mistrzów Smaku jako mentor rozwoju osobistego i mówca, będzie pracowała z młodzieżą nad rozwojem ich kariery w przyszłości.

30 listopada, podczas warsztatów poświęconych kuchni roślinnej, młodzi przyszli szefowie kuchni przygotowywali potrawy na podstawie receptur stworzonych przez Darię Ładochę: steki z kalafiora, steki z kapusty i bigos z boczników oraz Grzegorza Zawieruchę: kalafiora w palonym maśle, żel jabłkowy, krem z orzechów włoskich, puree z topinamburu i mandarynkowy sos. Trenerzy byli bardzo mile zaskoczeni wysoką kreatywnością uczestników, mówiąc o nich „ci uczniowie to prawdziwi uczniowie i prą do pracy”, a jest w tym „moc, siła i energia”. Chwalili pomysły i doskonałe kompozycje, nie kryjąc słów uznania. Studenci nie pozostawiali dłużni w pochwałach. „Czuję się teraz gotowy na wszystko”, „jestem szczęśliwa, że mogę tu być i rozwijać swoje pasje”, „jest to dla mnie kolejny krok rozwoju w mojej karierze zawodowej – poświęcam się temu w 100% - ach, a gastronomia jest całym moim życiem” czy „Akademia daje bardzo dobry start na początek mojej kariery” to tylko niektóre ze słów, które padły z ich ust podczas piątych już warsztatów AMS.

„Akademia Mistrzów Smaku to taki projekt, o którym marzy każdy kucharz, bo czasy się zmieniły. Kiedyś było tak, że szef kuchni szkolił sobie swojego ucznia [...], przekazywał mu wiedzę tajemną, a nie była ona dostępna dla wszystkich. Teraz jest tak, że Internet, mass media czy społecznościowe media mają swoją siłę i my, kucharze, lubimy tę wiedzę, która jest tam dostępna weryfikować, ale też się nią dzielić. Dlatego, jeżeli uczeń przerośnie dziś mistrza, to znaczy, że kucharz spisał się na medal [...] Edukacja gastronomiczna to nic innego jak doświadczenie. Można iść do każdej szkoły, poznać najlepsze techniki gotowania, ale nie da się być dobrym kucharzem, jeśli nie chce się nim zostać. Czyli doświadczenie, praktyka i poszukiwanie swojej drogi – myślę, że jest to najlepsza szkoła gastronomiczna dla każdego, kto ma w sobie pierwiastek i namiastkę miłości do kuchni”. – stwierdziła podczas warsztatów Daria Ładocha.

„Kiedy usłyszałem o tym projekcie, coś w głowie mi <zadrżało>, można powiedzieć w ogromnej prężności. Bardzo utożsamiam się z takimi projektami i inicjatywami, ponieważ według mnie i osób, z którymi miałem okazję rozmawiać, jest to coś innowacyjnego na skalę nie tylko polską, ale można śmiało stwierdzić, że i europejską. To jest najlepszy sposób na przekazanie wiedzy młodym ludziom, młodym adeptom gastronomii, podzielenie się z nimi tą wiedzą, a przez to położenie nacisku na ich rozwój. A jeżeli oni się rozwijają, to wszyscy trenerzy czerpią z tego coś dla siebie, jakieś doświadczenie. Dlatego bardzo podoba mi się ta inicjatywa i mocno czekam na rezultaty”. – rozemocjonowanym głosem mówił Grzegorz Zawierucha.

Piąte warsztaty Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere udowodniły, że uczestnictwo w programie to wyśmienita szansa na rozwój, pogłębianie satysfakcji z wykonywania zawodu kucharza, czerpanie pomysłów i spotkanie wyśmienitych ekspertów dziedziny kulinarniej, którzy pomogą w starcie na

wybranej przez młodych ludzi ścieżki zawodowej. Organizowane są kompleksowo – tak więc uczestnicy nie tylko zgłębiają techniki gotowania pod czujnym okiem wybitnych trenerów kulinarnych, ale także podwyższają swoje kompetencje zarządcze i interpersonalne podczas wykładów prowadzonych przez profesjonalnych i doświadczonych mentorów. „To jest miejsce, które łączy ludzi. Ludzi z pasją i miłością do kuchni”. – powiedziała Daria Ładocha. Całkowicie zgadzamy się z tymi słowami.

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 kulinarniej 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.

Więcej informacji o Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere znajduje się na stronie internetowej www.akademiamistrzowsmaku.pl oraz na profilach społecznościowych: facebook.com/AkademiaMistrzowSmaku, instagram.com/akademiamistrzowsmaku.