Master BAKER

edycja 2022

OGÓLNOPOLSKI KONKURS DLA PIEKARZY

26-28.09.2022

Poznań

SZCZĘŚCIE TAM, GDZIE PACHNIE CHLEBEM

Patronat Honorowy
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Henryka Kowalczyka

MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Organizator:

Wykonawca:

mtp GRUPA

KOWR

"Ogólnopolski konkurs dla piekarzy Master Baker 2022"
sfinansowano ze środków
Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.

MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNIKI PAKOWANIA I ETYKIETOWANIA

TAROPAK

POLAGRA

food • horeca • foodtech

26-28.09.2022

HARMONOGRAM

PONIEDZIAŁEK, 26 września 2022

8.30-13.30 **Finał Konkursu Master Baker**
kategoria: *zawodowcy*

13.30-18.00 **Finał Konkursu Master Baker**
kategoria: *amatorzy - piekarze domowi*

11.00

„Europejski Zielony Ład. Od pola... nie tylko do stołu, ale też do piekarni, do restauracji, do bistro... - możliwości dotarcia do zainteresowanych oraz zainteresowanych do źródeł surowców dzięki projektowanej właśnie interaktywnej platformie OdPola.pl"

„Przetwórstwo zbóż na poziomie gospodarstwa małoobszarowego, produkcja mąk z własnego zboża, wypiek chlebów w ramach RHD szansą na dla prowadzonych przez rolników i KGW przydomowych piekarenek w czasach upadających piekarń przez szalejące ceny surowców i energii"

„Jak uzyskać certyfikat ekologiczny dla przetwórstwa zbożowego na poziomie gospodarstwa i wypieku chleba?"

Wystąpienie prezesa Jednostki Certyfikacyjnej COBICO
Aleksandra Bednarskiego

14.00

„Problem nieuczciwej konkurencji na rynku produktów ekologicznych"
dr hab. inż. **Małgorzata Szczepanek**, dr inż. **Piotr Prus** - Politechnika Bydgoska

WTOREK, 27 września 2022

8.30-13.30 **Finał Konkursu Master Baker**
kategoria: *Koła Gospodyń Wiejskich*

13.30-18.00 **Finał Konkursu Master Baker**
kategoria: *uczniowie szkół o profilu spożywczym*

11.30

„Krajowy Plan Odbudowy - Branżowe centra umiejętności ratunkiem dla wymierających, deficytowych zawodów jak piekarz rzemieślnik"

„Piekarnia rzemieślnicza a ustawa o rzemiośle. Prawo do nazywania zakładu piekarskiego rzemieślniczym wyłącznie dla piekarzy posiadających kwalifikacje w zawodzie na poziomie czeladnika lub mistrza".

mgr **Andrzej Zdrojewski**, dyrektor ZSCKR w Kowalu

14.00

„Twoje pożywienie powinno być lekarstwem, a Twoje lekarstwo powinno być pożywieniem - słowa Hipokratesa szczególnie w dzisiejszych czasach"

„Mąka pełnoziarnista", „Pełne ziarno", „pełnoziarnisty chleb"- a cóż to takiego? Skąd się wzięło to niepoprawne określenie i jakie jest poprawne? Produkty całoziarnowe produktami premium przyszłości.

Monika Soszyńska-Masny - redaktor naczelna Przeglądu Zbożowo-Młynarskiego,
Bohdan Stankiewicz - gospodarstwo Eko-Złotna, Czesław Meus - mistrz piekarski

ŚRODA, 28 września 2022

13.00-14.00 **Finał Konkursu Master Baker**
Uroczyste ogłoszenie zwycięzców
i wręczenie nagród

HISTORIA

Konkurs swój początek zawdzięcza dwóm miłośnikom rzemieślniczego pieczywa – **Czesławowi Meusowi** oraz **Piotrowi Połomskiemu**. Pomysł zrodził się w trakcie trzydniowego szkolenia *„Nauka tradycyjnego wypieku pieczywa ze zbóż EKO”* zorganizowanego w 2019 r. z inspiracji Stowarzyszenia Polska Ekologia w Instytucie Sadkiewicza w Bydgoszczy.

W przerwach szkolenia z rozmowy między mistrzem piekarstwa i cukiernictwa Czesławem Meusem i jednym z uczestników kursu Piotrem Połomskim, który okazał się być administratorem facebookowych grup piekarskich, stworzyła się koncepcja nowego ogólnopolskiego przedsięwzięcia. Połączyli dwie formuły: *„I Love Whole Grain”* – internetowy konkurs fotograficzny dla piekarzy, który przeprowadził w mediach społecznościowych Piotr Połomski, z konkursem typowo stacjonarnym *„Zboża najwyższej jakości – powrót do zbóż pradawnych”*, który w polskich szkołach o profilu spożywczym przeprowadził Czesław Meus.

Wspomniane projekty miały wspólne cele: skupione były wokół tematu zwiększenia spożycia rzemieślniczego pieczywa – smakowitego, odżywczego i prozdrowotnego, na naturalnych kwasach piekarskich, z udziałem prawdziwej mąki pełnoziarnistej, z pierwotnych odmian zbóż, z upraw ekologicznych, z dodatkiem zbóż mielonych tuż przed użyciem, tak aby mąka na chleb zawsze zawierała odpowiednią ilość otrąb, nieutlenionych tłuszczów i pełnowartościowych zarodków.

Tak powstała idea dwuetapowego konkursu piekarskiego: eliminacje drogą internetową, dzięki którym z ogromnej ilości zgłoszeń można dostrzec talenty piekarskie i finał na żywo, który pokazuje, że praca piekarza może być widowiskowa, pociągająca i rozwojowa.

Dzięki połączeniu tych dwóch formuł powstał **Ogólnopolski Konkurs dla Piekarzy Master Baker**, który już trzeci rok z rzędu pozwala osiągnąć pasjonatom piekarstwa wymarzony tytuł „Master Baker” i zdobyć cenne nagrody!

JURY

Wykonawca powołał JURY KONKURSOWE w składzie:

Katarzyna Mojzykiewicz
(przewodnicząca Jury)

Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP, mistrz piekarski i cukierniczy, z 25-letnim doświadczeniem w branży. Przewodniczącą Komisji Egzaminacyjnej przy Wielkopolskiej Izbie Rzemieślniczej w Poznaniu, metodyk Związku Rzemiosła Polskiego. Jako członek Zarządu Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu angażuje się społecznie w wiele działań mających na celu propagowanie rzemiosła.

Czesław Meus

mistrz piekarski i cukierniczy. Od 37 lat zajmuje się propagowaniem żywności niskoprzetworzonej, w szczególności produktów ze zbóż ekologicznych. Chleby Czesława Meusa otrzymały dwa złote medale na MTP Polagra oraz wiele medali i wyróżnień na innych imprezach targowych. Chleb Makrowit wymyślony przez Czesława Meusa był chroniony patentem. Zajmuje się również nadzorem technologicznym i przygotowywaniem piekarń do uzyskania certyfikatów ekologicznych. Współpomysłodawca ogólnopolskiego konkursu dla piekarzy Master Baker

Piotr Kucharski

prezenter telewizyjny, kucharz, piekarz, autor książek kulinarnych. Lubi jeść, lubi karmić innych i lubi przygotowywać jedzenie. Uważa, że aby być dobrym kucharzem, trzeba spełniać te trzy warunki. Autor książek „Chleb. Domowa Piekarnia", „Na słodko", „Miejski farmer".

Piotr Złociński

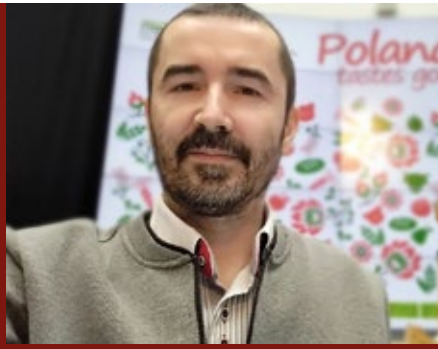
mistrz piekarski i cukierniczy. Z piekarnictwem i cukiernictwem jest związany od prawie 20 lat. Przewodniczący Komisji Egzaminacyjnej w zawodzie piekarza oraz zastępcą przewodniczącego w zawodzie cukiernika.

Łukasz Dobrowolski

Szef kuchni, ale przede wszystkim kucharz. Od lat zakochany w mące i zapomnianych przepisach regionalnych dań. Szef kuchni marki Bosch i Wiesheu. Felietonista, autor rozmyślań nad jedzeniem, żywnością i winem. Jego styl to połączenie kuchni ulicznej z nowoczesnym podaniem i wykorzystaniem sezonowych, regionalnych produktów.

Piotr Połomski

piekarz, administrator grup facebook'owych poświęconych piekarstwu. Od wielu lat wypieka chleby, bułki i inne wypieki dla swojej rodziny. Odszukuje w archiwach cyfrowych dawne książki z całego świata, analizuje i odtwarza pierwotne wersje przepisów. Zwycięzca w konkursach wypieku chleba organizowanych przez Bread Magazine, Wedel czy Akademię Smaku Bosch. Współpomysłodawca ogólnopolskiego konkursu dla piekarzy Master Baker.



Nadzór nad prawidłowym przebiegiem Konkursu z ramienia Stowarzyszenia Polska Ekologia pełni:
Czesław Meus | mistrz piekarski i cukierniczy

ZAWODOWCY

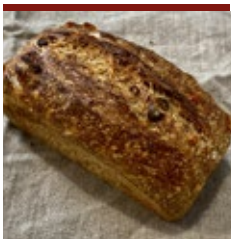
Do grupy Zawodowcy zgłosili się piekarze posiadający kwalifikacje w zawodzie tj. dyplomowani mistrzowie zawodu i czeladnicy. W tej grupie zgłosili się także piekarze i pomocnicy piekarza bez kwalifikacji w zawodzie piekarza, ale na dzień wypełnienia formularza zgłoszeniowego prowadzący własną piekarnię lub zatrudnieni w piekarni.

Tatiana Iaremenko

Piekarnia Poolish

Paweł Tkaczuk

Pajda Manufaktura Chleba



Karol Żuber

Na2 Piekarnia

AMATORZY

Do grupy Amatorzy zgłosili się tzw. domowi piekarze, czyli osoby zajmujące się amatorsko wypiekiem chleba na własne potrzeby i/lub prowadzące okazjonalną sprzedaż pieczywa na piknikach, kiermaszach, festynach czy wystawach.

Barbara Dumańska

AMATOR

Anna Jakutajć-Wojtalik

AMATOR

Sylwia Kościelska

AMATOR

KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH

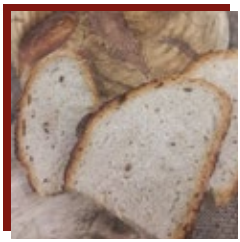
Do grupy Koła Gospodyń Wiejskich zgłosiły się wyznaczone przez Koła przedstawicielki lub przedstawiciele KGW zarejestrowanych w Krajowym Rejestrze Kół Gospodyń Wiejskich, po jednym Uczestniku z jednego Koła.

Marek Bobin

KGW "ZGODNI" w Rusach

Anna Cabaj

KGW „U Tatara" w Siedliszowicach



Ewa Niedźwiedź

KGW „Na Fali" w Dźwirzynie

UCZNIOWIE

Do grupy Uczniowie zgłosiły się uczennice i uczniowie aktualnie pobierający naukę w szkołach o profilu spożywczym. Do tej grupy zgłosiła się zarówno młodzież ze Szkół Branżowych, jak i kształcąca się w ramach Kwalifikacyjnych Kursów Zawodowych.

Wiktoria Kos
(opiekun: Mariusz Bezak)

Zespół Szkół Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach

Wiktoria Suchenko
(opiekun: Tomasz Dera)

Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie

Oliwia Zapisek
(opiekun: Mirosława Barwińska)

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Krzysztofa Kluka w Rudce

NAGRODY

Nagrody zostaną wręczone laureatom w dniu 28 września 2022 (środa) podczas uroczystej finałowej gali Konkursu, ostatniego dnia targów Polagra w Poznaniu (Międzynarodowe Targi Poznańskie).

Pula nagród w konkursie wynosi 30.000 zł.
Nagrodami w Konkursie są nagrody pieniężne i rzeczowe:
- za zajęcie **I miejsca**: nagroda pieniężna i rzeczowa **o wartości 3000 zł**
- za zajęcie **II miejsca**: nagroda pieniężna i rzeczowa **o wartości 2500 zł**
- za zajęcie **III miejsca**: nagroda pieniężna i rzeczowa **o wartości 2000 zł**

(Zgodnie z obowiązkiem podatkowym Wykonawca potrąci i odprowadzi od wartości nagrody należy zryczałtowany podatek dochodowy według stawki 10%).

PATRONATY I WSPARCIE

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Henryk Kowalczyk
objął Konkurs Master Baker patronatem honorowym

MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Patronatu medialnego oraz wsparcia udzielają:

cukiernictwo i piekarstwo

Domowy Piekarz

Mistrz branży

LIDER PIEKARSTWA

przegląd piekarski i cukierniczy

PRZEGLĄD ZBOŻOWO MŁYNARSKI

Restauracja

Organizator:

Wykonawca:

mtp GRUPA

KOWR

"Ogólnopolski konkurs dla piekarzy Master Baker 2022"
sfinansowano ze środków
Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.