

Master **BAKER**

V edycja - 2024

OGÓLNOPOLSKI KONKURS DLA PIEKARZY

25-27.09.2024, Poznań

Dzisiejszy chleb tradycją
dla przyszłych pokoleń



Patronat honorowy



Minister Rolnictwa
i Rozwoju Wsi

Organizator



Wykonawca

mtp
GRUPA



„Ogólnopolski konkurs dla piekarzy Master Baker 2024”
sfinansowano ze środków
Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.



MAPA I HARMONOGRAM

POLOGRA
food · horeca · foodtech

25-27.09.2024



SALONY:

FOODTECH **FOOD** **HORECA**

Środa 25.09.2024

- | | |
|---------------|---|
| 8:30 – 13:30 | Finał Konkursu Master Baker
kategoria: zawodowcy |
| 13:30 – 18:00 | Finał Konkursu Master Baker
kategoria: uczniowie |

Czwartek 26.09.2024

- | | |
|---------------|---|
| 10.00 – 13.30 | Finał Konkursu Master Baker
kategoria: amatorzy |
| 13:30 – 18:00 | Finał Konkursu Master Baker
kategoria: Koła Gospodyń Wiejskich |

Piątek 27.09.2024

- | | |
|---------------|--|
| 9.30 | Pokaz Mistrzów |
| 13:00 – 14:00 | Ogłoszenie wyników oraz wręczenie nagród na głównej scenie |

Pomysł konkursu zrodził się w trakcie szkolenia „Nauka tradycyjnego wypieku pieczywa ze zbóż EKO” zorganizowanego w 2019 r. przez Stowarzyszenie Polska Ekologia. W przerwach z rozmowy między **Czesławem Meusem** - mistrzem piekarstwa i uczestnikami warsztatów **Piotrem Połomskim** - administratorem facebookowych grup piekarskich stworzyła się koncepcja nowego ogólnopolskiego przedsięwzięcia piekarskiego.

Połączyli dwie formuły: „I Love Whole Grain” - internetowego konkursu fotograficznego dla piekarzy, który w 2018 roku przeprowadził w mediach społecznościowych Piotr Połomski, z konkursem typowo stacjonarnym **„Zboża najwyższej jakości - powrót do zbóż pradawnych”**, który przeprowadzał stacjonarnie Czesław Meus. Projekty miały **wspólne cele**, skupione wokół tematu zwiększenia spożycia rzemieślniczego pieczywa - smakowitego, odżywczego i prozdrowotnego - na naturalnych kwasach piekarskich, z udziałem mąki całościarnowej, świeżo mielonych, ze zbóż żywych, z pierwotnych odmian zbóż, w szczególności z upraw ekologicznych.

Tak powstała idea dwuetapowego konkursu piekarskiego: eliminacje drogą internetową aby dotrzeć do jak największej liczby utalentowanych piekarzy, z finałem na żywo aby pokazać, że praca piekarza może być **widowiskowa, pociągająca i rozwojowa**. **Pomysł okazał się sukcesem!**

Ogólnopolski Konkurs dla Piekarzy Master Baker już po raz piąty daje szansę uczestnikom czterech kategorii na rozwijanie pasji i zdobycie wymarzonego tytułu wraz z cennymi nagrodami!



JURY



Katarzyna Mozykiewicz Przewodnicząca Jury

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

Czesław Meus Koordynator

Mistrz piekarski i cukierniczy. Od 37 lat zajmuje się propagowaniem żywności niskoprzetworzonej, w szczególności produktów ze zbóż ekologicznych. Chleby Czesława Meusa otrzymały m.in. dwa złote medale na MTP Polagra i wiele innych wyróżnień. Chleb Makrowitł wymyślony przez Czesława Meusa był chroniony patentem. Współpomysłodawca Master Baker.



Łukasz Dobrowolski Członek Jury

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.

Dr inż. Anna Wirkijowska Członek Jury

Nauczyciel akademicki, z technologią zbóż i piekarnictwem związana zawodowo od 15 lat, amatorsko od zawsze. Jest propagatorem tradycyjnego pieczywa m.in. w audycjach Polskiego Radia Lublin, aktywnie uczestniczyła w akcji „Ratujmy Polski Chleb”. Organizuje liczne warsztaty popularyzatorsko-naukowe w ramach Festiwalu Naukowych oraz współpracy ze szkołami.



Dr hab. Tomasz Knapowski prof. Uczelni

Naukowo zajmuje się wpływem czynników agrotechnicznych na wartości wskaźników technologicznych ziarna zbóż i uzyskanych z niego mąk, a także oceny jakościowej wypieczonego chleba. Organizator Laboratorium Oceny Jakości Ziarna Zbóż dla Przetwórstwa Spożywczego utworzonego w ramach realizacji II etapu „Regionalnego Centrum Innowacyjności”.



Dr hab. Anna Winiarska prof. Uczelni

Doktor habilitowany technologii żywności i żywienia, profesor Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Naukowo zajmuje się wpływem substancjiaktywnych obecnych w żywności na zdrowie człowieka. Uważa, że „bez mąki nie ma życia”, dlatego zarówno naukowo jak i prywatnie szczególną uwagę zwraca na jakość produktów zbożowych, które są głównym składnikiem diety człowieka.



Piotr Połomski Piekarz techniczny

Z wykształcenia piekarz, kucharz, technik handlu. CEO w Infopress Communication Polska. Odszukuje w archiwach cyfrowych dawne książki z całego świata i odtwarza pierwotne wersje przepisów. Piotr zwyciężał w konkursach wypieku chleba. Współpracował z projektem Pradawne Ziarno, a w wielu konkurach wcielał się w rolę jurora. Współpomysłodawca Master Baker.



Piotr Złociński Piekarz techniczny

Mistrz piekarski i cukierniczy. Przewodniczący Komisji Egzaminacyjnej w zawodzie piekarza oraz zastępca przewodniczącego w zawodzie cukiernika. Z piekarnictwem i cukiernictwem związany jest od ponad 20 lat.



GOŚCIE SPECJALNI



Monika Walecka

Piekarka, przedsiębiorczyni, fotografka. Założycielka kultowej piekarni Cała w Mące, Cukierni Tonka i kanapkowni Focca. Miłośniczka starych odmian zbóż oraz technicznej doskonałości wypieków.



Paweł Tkaczuk

Przez lata pracował jako szef kuchni, gdzie zaczął wypiekać pierwsze chleby. Zakochał się w pieczywie po uszy, i finalnie 5 lat temu otworzył swoją rzemieślniczą piekarnię Pajda Manufaktura Chleba. Finalista I edycji konkursu Master Baker oraz zwycięzca edycji 2022 w kategorii zawodowcy.



Piotr Kucharski

Lubi jeść, karmić innych i przygotowywać jedzenie. Od 13 lat gotuje w Dzień dobry TVN. Jest autorem wielu książek kulinarnych - z czego najnowsze to "Domowa piekarnia" i "Piekarnie Kucharskiego". Prowadzi autorski program "Piekarnia Kucharskiego", a jego pasja piekarska trwa już wiele lat - jest piekarzem w trzecim pokoleniu.



Wieńczysław Nabrzyski

Moją pasją są same przyziemne rzeczy. Przyziemne czyli takie które mają najprostszy skład - woda, powietrze, ziemia. Nic więcej nie potrzeba żeby być szczęśliwym a w dodatku to dzięki nim tworzy się najlepszy chleb. Wystarczy być uważnym by czerpać pełnymi garściami z tego co nas otacza i być przy tym zdrowym, spełnionym i kreatywnym człowiekiem.

Relację ze stoiska obejrzeć można na kanałach Master Baker w mediach społecznościowych, którą poprowadzi Anna Litwin i Czesław Meus.



ZAWODOWCY

Grupa Zawodowcy obejmuje wszystkich zgłoszonych, którzy posiadają kwalifikacje w zawodzie – czyli dyplomowani mistrzowie zawodu i czeladnicy. Grupa ta obejmuje także piekarzy i pomocników bez kwalifikacji, ale pracujących w piekarniach na dzień wypełniania formularza zgłoszeniowego.



Jakub Machinko - Pszepiekarnia



Juliusz Gozdek - Hotel Warszawa



Karolina Godlewska - Piekarnia Baken



AMATORZY

Grupa Amatorzy obejmuje wszystkich zgłoszonych, którzy są tzw. „domowymi piekarzami” – czyli wypiekają hobbystycznie chleb na własne potrzeby i/lub prowadzą okazjonalną sprzedaż pieczywa na piknikach, kiermaszach, festynach czy wystawach.



Anna Szymańska - Nowy Tomysł



Edyta Szewczyk - Łódź



Witold Mondry - Poręba Wielka



KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH

Grupa Koła Gospodyń Wiejskich obejmuje wszystkich zgłoszonych, którzy są przedstawiciela mi lub przedstawicielkami KGW, zarejestrowanych w Krajowym Rejestrze Kół Gospodyń Wiejskich.



Anna Frątczak
- Koło Gospodyń Wiejskich w Porwitach



Ewa Święty
- Koło Gospodyń Wiejskich w Niedzicy



Kacper Płonka
- Koło Gospodyń Wiejskich Stoki



UCZNIOWIE

Grupa Uczniowie obejmuje wszystkich zgłoszonych, którzy są uczniami lub uczennicami szkół o profilach spożywczo-gastronomicznych. Jest to zarówno młodzież ze Szkół Branżowych, jak i osoby kształcące się w ramach Kwalifikacyjnych Kursów Zawodowych.



Natalia Lisak - Zespół Szkół Agro-Technicznych im. W. Witosa w Ropczycach



Oliwier Rączka - Zespół Szkół Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach



Patryk Podsiadło - Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie



Gala wręczenia nagród odbędzie się na głównej scenie w **piątek, 27 września 2024**. Uświetni to ostatni dzień targów POLAGRA, na Międzynarodowych Targach Poznańskich.

Wielki Finał dla zawodników będzie niezwykle emocjonujący, zarówno z powodu werdyktu, jak i czekających nagród. W tym roku ich pula w Konkursie Master Baker wynosi aż 67 400 zł!

W kategorii Zawodowcy:

- za zajęcie I miejsca czek o wartości 6800 zł i Młynek Mockmill MM100
- za zajęcie II miejsca czek o wartości 5000 zł i Młynek Mockmill MM100
- za zajęcie III miejsca czek o wartości 4000 zł i Młynek Mockmill MM100

W kategorii Uczniowie:

- za zajęcie I miejsca czek o wartości 5000 zł i Młynek Mockmill MM100
- za zajęcie II miejsca czek o wartości 3800 zł i Młynek Mockmill MM100
- za zajęcie III miejsca czek o wartości 3000 zł i Młynek Mockmill MM100

W kategorii Amatorzy:

- za zajęcie I miejsca czek o wartości 5500 zł i Młynek Mockmill MM100
- za zajęcie II miejsca czek o wartości 4500 zł i Młynek Mockmill MM100
- za zajęcie III miejsca czek o wartości 3500 zł i Młynek Mockmill MM100

W kategorii Koła Gospodyń Wiejskich:

- za zajęcie I miejsca czek o wartości 5000 zł i Młynek Mockmill MM100
- za zajęcie II miejsca czek o wartości 3800 zł i Młynek Mockmill MM100
- za zajęcie III miejsca czek o wartości 3100 zł i Młynek Mockmill MM100

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
objął Konkurs Master Baker patronatem honorowym



Minister Rolnictwa
i Rozwoju Wsi

Patronatu branżowego udzielają:



Patronatu medialnego udzielają:



Patronatu naukowego udzielają:



„Ogólnopolski konkurs dla piekarzy Master Baker 2024”
sfinansowano ze środków
Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.

