



Uczniowie TŻiUG zdobywali doświadczenie zawodowe pod okiem fachowców. Na zaproszenie pani Małgorzaty Rożek-Ziobro wykładowca i kierownik ds. Gastronomii Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu pan Mateusz Kołodziejczak oraz asystent Jan Wachowicz doskonalili sztukę przygotowania owoców morza, przygotowując wraz z młodzieżą potrawy z surowców, które nie codziennie używamy w produkcji gastronomicznej np. szyjki rakowe czy mule. Młodzież z chęcią i zaangażowaniem włączała się w prace a po niej ochoczo degustowała przyrządzone potrawy.