

A tanyavilág népies ételeivel ismerkedtek

A Kiskunhalasi Szakképzési Centrum Vári Szabó István Szakképző Iskolájában tartotta éves közgyűlését és szakmai konferenciáját a Vendéglátó Szakmai Oktatók Országos Egyesülete az elmúlt szombaton. Az eseményen szakmai és turisztikai előadások mellett kitüntető címeket és életműdíjat is átadtak.

Pozsgai Ákos

akos.pozsgai@mediaworks.hu

KISKUNHALAS A tanévzáró közgyűlést Zsolnai Gábor, a Vendéglátó Szakmai Oktatók Országos Egyesületének elnöke és Szabó Edina, a Vári Szabó István Szakképző Iskola igazgatója nyitották meg. A közgyűlés résztvevői főhajtással adóztak a közelmúltban elhunyt kollégák tiszteletére, majd átadták az idei kitüntéseket.

A kiskunhalasi kitüntetettek között van Illésné Liska Teréz szakáruismeret-tanár, a Vári Szabó István Szakképző



Mondovics József (balra) díjazott szakoktató és Lippai Zoltán mesterszakács

Fotó: P. Á.

Iskola, a kiskunhalasi II. Rákóczi Ferenc Katolikus Gimnázium és Technikum, valamint a Váci Szakképzési Centrum Szentendrei Petzelt József Technikum és Szakképző Iskola volt tanára, aki Életmű díjat vehetett át. Az Év Vendéglátó szakoktatója elismerést kapott Mondovics József, a Vári Szabó István Szakképző Iskola szakoktatója.

A közgyűlésen a vendéglátó oktatók a napirendek között megvitatták az elmúlt időszak online oktatás tapasztalatait, valamint tájékoztatót hallgattak meg a készülő új tankönyvekről.

A tanácskozás résztvevői megismerkedhettek a halasi régió gasztrokultúrájával, a halasi tanyavilág népies ételek kínálatával a Lippai Zoltán

olimpiai ezüst-, bronzérmes mesterszakács, gasztronómiai szakíró, Illés Lajos életműdíjas nyugalmazott szakoktató és Illésné Liska Teréz életműdíjas előadásán keresztül.

A közgyűlés résztvevői és a meghívott vendégek számára Lippai Zoltán olimpiai mesterszakács, a Vári szakiskola egykori tanulója készítette az ünnepi menüt.