

Smak pasji, zapach rywalizacji i kuchnia pełna emocji – tak wyglądał jubileuszowy finał X edycji Ogólnopolskiego Turnieju Kucharskiego, który odbył się 10-11 marca 2026 r. w ZSPS w Poznaniu. W tych dniach nasza szkoła stała się kulinarnym sercem Polski.

Przez dwa dni aromaty przypraw, dźwięk krojonych owoców i warzyw oraz skupienie uczestników tworzyły atmosferę prawdziwej profesjonalnej kuchni. O tytuł najlepszego walczyło 19 uczestników kształcących się w zawodzie kucharz, reprezentujących aż 9 szkół z 5 województw. Każdy przyjechał z własnym pomysłem, recepturą i marzeniem o zwycięstwie.

Tematem przewodnim było: „Trio smaku: owoc, warzywo owocowe i drób wodny w jednej kompozycji”. Rywalizacja była wieloetapowa i wymagająca. Turniej rozpoczął się od części teoretycznej, w której uczestnicy zmierzli się z pytaniami quizowymi z zakresu wiedzy gastronomicznej oraz zadaniami praktycznymi, w ramach których należało rozpoznać produkty spożywcze ufundowane przez firmę Selgros Cash & Carry oraz sprzęt gastronomiczny. Jednak prawdziwe emocje przyniosła konkurencja rozgrywająca się w szkolnych pracowniach, w których młodzi kucharze przygotowali konkursowe dania z wykorzystaniem owocu, warzywa owocowego i drobiu wodnego. To właśnie te składniki stały się bazą do niezwykle pomysłowych i estetycznych kompozycji.

Nad prawidłowym przebiegiem naszego Turnieju oraz sprawiedliwą oceną potraw czuwało wyjątkowe jury – grono ekspertów i prawdziwych autorytetów w świecie kulinariów, laureatów wielu prestiżowych nagród w Polsce i za granicą. To szefowie kuchni i restauratorzy, dla których gotowanie jest nie tylko zawodem, ale przede wszystkim sztuką i wielką pasją. Potrawy oceniało jury w składzie: Pan Wojciech Wojtkowiak, Pan Andrzej Gołąbek, Pan Krzysztof Tylkowski, Pan Grzegorz Gajda, Pan Marcin Kaczmarek-Pielin, Pan Paweł Ludek, Pan Tomasz Kaźmierski, kierownik szkolenia praktycznego ZSPS – Pani Karolina Mikołajczyk-Nieckarz, nauczyciel Zespołu Szkół nr 2 im. Bolesława III Krzywoustego – Pani Katarzyna Olszak oraz gość specjalny. W tym roku swoją obecnością zaszczycił nas Pan Mikołaj Rey – polsko-francuski kucharz, pasjonat kulinariów, podróżnik smaku i postać dobrze znana polskiej społeczności dzięki udziałowi w pierwszej, polskiej edycji programu MasterChef oraz medialnych projektach kulinarnych. Eksperci podkreślali niezwykle wysoki i wyrównany poziom uczestników. Każdy talerz był małym dziełem sztuki – dopracowanym w smaku, zapachu i wyglądzie. Jurorzy oceniali nie tylko walory smakowe, lecz także pomysł i technikę wykonania, organizację pracy oraz estetykę podania potraw.

Poziom tegorocznej edycji był imponujący, a decyzje jury – niezwykle trudne. Ostatecznie na podium stanęli:

I miejsce: **Konrad Wąsowicz** – Zespół Szkół nr 2 im. Bolesława III Krzywoustego w Kołobrzegu

II miejsce: **Igor Mateusz Halejcio** – Zespół Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie

III miejsce: **Patrycja Szczurek** – Zespół Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie

IV miejsce: **Antonina Rybak** – Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich w Poznaniu

V miejsce: **Rafał Celiński** – Zespół Szkół nr 2 im. Bolesława III Krzywoustego w Kołobrzegu

VI miejsce: **Alex Marcin Juszcak** – Zespół Szkół nr 4 im. Powstańców Wielkopolskich w Lesznie

Przyznano również nagrody specjalne. Nagroda za Kreatywność w Kuchni trafiła do uczestnika, który zachwycił jury oryginalnym pomysłem i niezwykle podejściem do gotowania. Otrzymała ją **Antonina Rybak** z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu. Młodym Kreatorem Smaku, który wyróżnił się niezwykle wyczuciem i niebanalnym połączeniem smaków, a także harmonią i odwagą w eksperymentowaniu z aromatami, został **Adrian Mateusz Kajdaszuk** ze Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego nr 1 w Lublinie

Wydarzenie nie mogłoby się odbyć bez wsparcia licznych sponsorów, którzy zadbali o atrakcyjne nagrody, dzięki którym uczestnicy wyjechali nie tylko z nowym doświadczeniem. Dzięki ich zaangażowaniu Turniej miał wyjątkową i profesjonalną oprawę.

Laureaci i finaliści oprócz nagród rzeczowych, statuetek, medali i dyplomów otrzymali także zwolnienia z części praktycznej egzaminu czeladniczego oraz części pisemnej egzaminu zawodowego.

X Ogólnopolski Turniej Kucharski po raz kolejny pokazał, że młodzi kucharze nie tylko uczą się zawodu – oni już dziś gotują jak profesjonaliści. Młode pokolenie gastronomów ma ogromny talent, pasję i odwagę do eksperymentowania ze smakiem. Dla wielu uczestników był to pierwszy krok w stronę wielkiej kariery kulinarnej. Jedno jest pewne – emocje po tej edycji jeszcze długo nie opadną.

Serdecznie gratulujemy wszystkim uczestnikom talentu i pasji! Dziękujemy licznym sponsorom za wsparcie, a jury za profesjonalną ocenę.

Już dziś nie możemy się doczekać kolejnej edycji. Do zobaczenia za rok! I znów zrobi się naprawdę gorąco w kuchni!

Dziękujemy sponsorom X Ogólnopolskiego Turnieju Kucharskiego



Wielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu



**MUZEUM NARODOWE ROLNICTWA
I PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
W SZRENIAWIE**



INSTYTUT SKRZYŃKI
INSTYTUT DOKUMENTACJI,
ROZWOJU I PROMOCJI DZIEDZICTWA
KULTUROWEGO I KULINARNEGO
POWIATU POZNAŃSKIEGO

**DWÓR
SKRZYŃKI**
1 8 7 1



**MUZEUM
GOSPODARKI MIĘSNEJ
W SIELINKU**

NOVOTEL
HOTELS & RESORTS
POZNAN CENTRUM



LUBIANA

SMAKI POWIATU
Poznańskiego



robot coupe



ChemaN
www.kafciarnia.pl

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZA PASJA



OLANDIA

hycka



OLEJARNIA
ROK ZAŁ. 1911
KRZYSZTOF GAŁKOWSKI

**Makarony
Polskie**



Naprawdę dobre!



by
Andrzej Gołąbek



Jacek Goderski
Owoce-Warzywa
tel. 501572372
j.goderski@gmail.com
www.facebook.com/jgowocewarzywa



ULEPIONY

FineDine
PROFESSIONAL TABLET & BAR

Wydział Oświaty
Urzędu Miasta Poznania



Kuratorium Oświaty
w Poznaniu



CWRKDiZ

Centrum Wsparcia Rzemiosła, Kształcenia
Dualnego i Zawodowego w Kaliszu