



Lublin, dnia 17 września 2014 r.

Szanowna Pani
Małgorzata Warszyńska
Dyrektor
Zespołu Szkół nr 1
im. Cyprjana Kamila Norwida
w Świdniku

Serdecznie dziękuję za współpracę w organizacji konferencji inauguracyjnej RPO,
Szkoły Zawodowców w województwie lubelskim.

Osobie zaangażowanie Pani Dyrektor, a przede wszystkim przygotowanie
ekspozycji kulinarnej oraz potraw na kolację regionalną dla uczestników konferencji
jest nieocenionym wkładem w promocję walorów województwa lubelskiego, wśród
których kulinaria zajmują szczególne miejsce. Stoisko kulinarne przygotowane przez
uczniów i nauczycieli Pani Szkoły Świdnicy o profesjonalizmie kadry pedagogicznej
i wysokim poziomie umiejętności młodzieży zdobywającej kwalifikacje w zakresie
gastronomii i żywienia.

Pozostaję w nadziei na dalszą współpracę Zespołu Szkół nr 1 im. Cyprjana
Kamila Norwida w Świdniku z Kuratorium Oświaty w Lublinie w obszarze
promocji dziedzictwa kulturowego naszego regionu oraz popularyzacji kształcenia
zawodowego.

Serdecznie gratuluję dotychczasowych osiągnięć oraz proszę o przyjęcie życzeń
wszelkiej pomyślności zarówno w życiu osobistym, jak i zawodowym.

Z poważaniem
Lubelski Kurator Oświaty

Krzysztof Babiaz

Udział w niecodziennym wydarzeniu wzięły uczennice klasy II i III technikum żywienia i usług gastronomicznych. Gospoda w Muzeum Wsi Lubelskiej tj. „Skansenie” w Lublinie w piątkowe popołudnie 12.09.2014r. zamieniła się w kolorowy i smakowity kram, na którym szkoły z naszego województwa prezentowały swoje potrawy. Każdy chciał pozostać w pamięci gości: dyrektorów, kuratorów, wizytatorów a nawet ministra debatującego nad szkolnictwem zawodowym. Przygotowane przez naszych uczniów potrawy zachwyciły kreatywnością i pomysłowym sposobem prezentacji. **Zostały wykonane na bazie produktów otrzymanych od OSM Piaski, za co serdecznie dziękujemy!**

{gallery}skansen/small{/gallery}

Oto co ciekawego wyczarowały uczennice z klasy II Tż, a zaprezentowały Weronika, Karolina, Basia, Weronika i Magda:

Puszystą rozkosz pod kokosową pierzynką

Egzotykę po lubelsku

Regionalną łąkę

Serową fascynację z miętową nutą

Tuńczyka w twarogowej pościeli

Przysmak królów

Zielony zawijaniec serowy z łososiem

Bukiet serowych smaków

ZOO

Odlot teściowej

Zatoczone kąski

Spotkanie i obsługa wyjątkowych gości to nie lada zaszczyt do naszych uczniów, którzy prezentowali się nadzwyczaj uroczo.

{gallery}skansen{/gallery}