

Wizyta w LAB by Marek Rosochacki

Podczas naszej wycieczki zawodoznawczej do Trójmiasta uczniowie CKZiU w Legnicy odwiedzili LAB by Marek Rosochacki w Gdańsku-Oliwie – autorskie miejsce stworzone przez cukiernika, którego zawodowa droga jest przykładem połączenia wykształcenia gastronomicznego, doświadczenia i pasji do cukiernictwa.

Marek Rosochacki rozpoczął swoją przygodę z gastronomią już w technikum gastronomicznym. Następnie ukończył z wyróżnieniem studia inżynierskie na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie na kierunku Gastronomia i Sztuka Kulinarna.

Swoje doświadczenie zawodowe zdobywał w wielu cenionych miejscach branży gastronomicznej. Współpracował m.in. z Michałem Doroszkiewiczem, pracował w UMAM Cukiernia Gdańska, 5-gwiazdkowym hotelu Raffles Europejski Warsaw, a także w Atelier Amaro i Forgotten Fields Farm.

Kolejnym ważnym etapem jego kariery była praca na stanowisku Head Pastry Chefa w restauracji ARCO by Paco Pérez oraz Treinta y Tres. ARCO zostało wyróżnione gwiazdką Michelin, co jest szczególnym osiągnięciem na gastronomicznej mapie Gdańska.

Podczas wizyty w LAB nasi uczniowie mieli wyjątkową możliwość uczestniczenia w wykładzie dotyczącym współczesnego cukiernictwa. Marek opowiedział o swojej drodze zawodowej, pracy cukiernika, podejściu do produktu oraz znaczeniu precyzji, estetyki i kreatywności w tworzeniu deserów.

Spotkanie miało również wymiar praktyczny – uczniowie mogli spróbować produktów przygotowanych w LAB, poznając różnorodność smaków, tekstur i nowoczesnych technik cukierniczych.

Wizyta była dla młodzieży nie tylko lekcją cukiernictwa, ale również spotkaniem z człowiekiem, który swoją edukację i doświadczenie zdobywane w renomowanych miejscach gastronomicznych przekuł we własny projekt – LAB.

Takie spotkania pokazują naszym uczniom, że droga zawodowa w gastronomii może prowadzić od szkolnej pracowni, przez najlepsze restauracje i hotele, aż do stworzenia własnego miejsca i własnej marki.