

50 lat minęło...

Przez żołądek do sukcesu

W czasie pięćdziesięciu lat istnienia szkoła gastronomiczna w Gdańsku kilkakrotnie zmieniała swoje nazwy, siedziby, rozbudowywała się. W 1947 roku działała Publiczna Średnia Szkoła Gospodarcza. W następnych latach funkcjonowały w Gdańsku m.in.: Zasadnicza Szkoła Gastronomiczna Ministerstwa Handlu Wewnętrznego (1950 r.), Technikum Gastronomiczne MHW (1952), Technikum Gospodarcze (1959) i Liceum Zawodowe (1972)



Matura '97 Marka Okulińskiego z kuchni francuskiej

W 1973 roku powstał Zespół Szkół Zawodowych nr 3, który istnieje do dziś. W jego skład wchodzi Technikum Gastronomiczne, Liceum Zawodowe nr 5, Szkoła Zawodowa nr 5, Technikum Hotelarskie oraz Szkoła Policealna nr 2, kształcąca techników hotelarstwa, obsługi turystycznej i biurowej. ZSZ nr 3 liczy pięćdziesiąt jeden oddziałów, w których kształcą się ponad tysiąc sześciuset uczniów. Radę Pedagogiczną tworzy dziewięćdziesięciu siedmiu nauczycieli. Absolwentami gdańskich szkół gastronomicznych są najwybitniejsi restauratorzy: Henryk Lewandowski, Ryszard Kokoszka i Mieczysław Robakowski. Wśród uczennic były m.in.: Stanisława Kminkowska - pierwszy ochmistrz kobieta w polskiej flocie handlowej i Sylwia Kupiec - Miss Wybrzeża oraz druga Miss Polonia '97. Gdańską szkołę gastronomiczną ukończył także Bernard Dornowski z Czernych Gitar i wielu znanych sportowców. Kilku z nich również dziś gra w pierwszoligowych zespołach oraz w reprezentacji Polski w rugby. Wielu absolwentów pracuje za granicą, m.in. w Niemczech, Anglii, Francji, Kanadzie i Stanach Zjednoczonych.

ZSZ nr 3 wielokrotnie zdobywał nagrody Ministerstwa Oświaty i Wychowania, Ministerstwa Przemysłu Spożywczego i Skupu oraz Puchary Kuratora Oświaty i Wychowania w Gdańsku. Za osiągnięcia ogólnopolskie i międzynarodowe uhonorowany został Medalem Komisji Edukacji Narodowej.

Bolesław Januszewski, Zofia Ranzos, Julia Radkiewicz, Zygmunt Szalkowski i Odon Olszewski.

Jednak nawet najlepszy dyrektor...

- ... niewiele osiągnie sam, zapewne to chciał pan powiedzieć. Sukcesy dydaktyczno-wychowawcze zależą przede wszystkim od nauczycieli. Na szczęście, udaje nam się zatrudniać ludzi bardzo oddanych swojemu zawodowi i wysoce wykształconych. Tylko dwie osoby, na bli-

STALIŚMY SIĘ SZKOŁĄ ZNACZĄCĄ
Rozmowa z Teresą Tomaszewską, dyrektorem ZSZ nr 3.

Ilu dyrektorów będą wspominali wasi wychowankowie 10 października br., podczas uroczystości z okazji 50-lecia szkoły?

- Ja jestem szóstą, kieruję ZSZ nr 3 od 1991 roku. Przede mną pracowali tu tak wspomniani pedagodzy, jak:

sko stu naszych nauczycieli, nie ukończyli jeszcze wyższych studiów.

Ilu wychowanków opuściło dotychczas mury waszej szkoły?

- Ponad dwanaście tysięcy. Wielu z nich kształciło się dalej, uzyskując tytuły magistrów i inżynierów w różnych specjalnościach, często nie związanych z gastronomią czy hotelarstwem. Wielu podjęło pracę w kraju i za granicą, na statkach oraz praktycznie we wszystkich gdańskich restauracjach i hotelach.

Czy to oznacza, że wasi uczniowie nie mają kłopotów ze znalezieniem pracy?

- Żadnych, pod warunkiem, że podejmą ją od razu po ukończeniu szkoły. Zainteresowanie restauratorów naszymi absolwentami jest bardzo duże, „Pod Lososiem” i w restauracji „Gdańskiej”, w „Cristalu” i „U Fukiera”, w „Novotelu”, „Heveliusu”, „Posejdonie” oraz w otwartej niedawno „Hanzie”. W lokalach serwujących dania staropolskie, chińskie i francuskie. Po prostu wszędzie. Co roku nasi uczniowie wyjeżdżają na praktyki do Wielkiej Brytanii. Wśród angielskich restauratorów cieszą się dobrą opinią, mimo że nie wszyscy wytrzymują kilkanaście miesięcy ciężkiej pracy za granicą.

Podobnie jak w innych szkołach średnich, wasi maturzyści zdają egzaminy z przedmiotów ogólnych, ale największe emocje wywołuje chyba sprawdzian praktyczny.

- Emocje, a nawet przeżycia artystyczne.

SOLIDNE RZEMIOSŁO I TROCHĘ WYOBRAŹNI

Podstawą mojego sukcesu była dobra nauka zawodu kelnera w szkole zasadniczej ZSZ nr 3 (w połowie lat 60-tych), której dyrektorował dr Zygmunt Szalkowski. Z wdzięcznością wspominam moją wychowawczynię, Irenę Szumowską. Swoje życiowe i zawodowe osiągnięcia zawdzięczam m.in. takim nauczycielom, jak: Wanda Guza, Irena Kozłowska i Urszula Tyszkiewicz.

Poza tym, oprócz solidnego rzemiosła, trzeba było mieć trochę wyobraźni i wiedzieć do czego się dąży. W latach siedemdziesiątych skończyłem Technikum Gastronomiczne i studia na Węgrzech. W Budapeszcie uczyłem się i pracowałem trzy lata. Byłem także uczniem w „Cristalu”. Nie ośmieliłbym się wówczas marzyć o tym, że kiedyś zostanę kierownikiem tej restauracji. Później zostałem kelnerem w „Wikingu”, kierownikiem sali i szefem tego zakładu. Od 1982 roku pływałem pod obcymi banderami (holenderską, norweską i grecką) jako ochmistrz i chief, głównie na tankowcach. Kierownikiem „Cristalu” zostałem w 1990 roku. W restauracji tej często gościły najbardziej znanych polityków, biznesmenów i sportowców. Wśród wysoko wykwalifikowanych pracowników zakładu zatrudniamy wielu absolwentów ZSZ nr 3. A sukcesy? W 1974 roku zdobyłem dla Polski, na Międzynarodowym Konkursie Gastronomicznym w Pradze, aż cztery medale (trzy złote i srebrny), m.in. za Stół Starogdański, Stół Kaszubski i za przygotowanie deseru przy konsumencie. W konkursie rywalizowali restauratorzy z osiemnastu krajów.

Dziś bardzo sobie cenię współpracę z ZSZ nr 3. Ich uczniowie (ponad 30 rocznie) odbywają w „Cristalu” praktyki. Są dobrze przygotowani zawodowo, uprzejmi i kulturalni. Cieszą się sympatią pracowników i uznaniem klientów. Na pewno jest to w dużej mierze zasługa szkoły, której również ja wiele zawdzięczam.

RYSZARD KOKOSZKA

WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I NOS

Jak każdy chłopiec, marzyłem o zawodzie maszynisty, strażaka, pilota, ale tak naprawdę zawsze chciałem być gastronomikiem, chciałem pracować w restauracji. Z pewnością wpływ na moje zainteresowania miał fakt, iż moi rodzice pracowali w zakładach gastronomicznych. Czasami zabierali mnie do swojej pracy, a w domu omawiali różne problemy z nią związane. Interesowałem się nimi, zasadami obsługi gości w sali restauracyjnej, jej wystrojem, menu.

Do Technikum Gastronomicznego w Gdańsku uczęszczałem w latach 1969-1973. Pamiętam, jak bardzo byłem szczęśliwy, że mogłem uczyć się w tej szkole. Miałem wspaniałych przyjaciół w swojej klasie i oddanych jej nauczycieli, m.in.: panią Irenę Kozłowską, dyrektora Zygmunta Szalkowskiego oraz Henryka Platę. Nie przepadałem za naukami ścisłymi. Lubiłem natomiast uczyć się historii i przedmiotów zawodowych, towaroznawstwa, zasad żywienia, technologii gotowania. Podczas wakacji, przez cztery kolejne lata nauki, wyjeżdżałem na praktyki do Niemiec, gdzie pracowałem przy obsłudze wczasów pracowniczych. Po ukończeniu szkoły gastronomicznej, byłem kelnerem w barze „Marynarskim” w Nowym Porcie. Dwa miesiące później przenieśliem się do restauracji

„Współczesna” w Gdańsku. Awansowałem wówczas na zaszczytne stanowisko kierownika sali. Później, a było to dość dawno, w 1976 roku, wspólnie z ojcem zaczęliśmy pracować w restauracji „Pod Łosiosiem”, uruchomionej po wieloletniej przerwie. Po dwóch latach zostałem jej kierownikiem i tak jest do dziś.

Zbliża się właśnie 25 lat mojej pracy zawodowej. Z perspektywy tego okresu czasu mogę stwierdzić, że samodzielne prowadzenie zakładu gastronomicznego daje wiele satysfakcji, pod warunkiem, że ma się fachową wiedzę, którą wynosi się ze szkoły, umiejętność współżycia z ludźmi, czyli to, czego uczymy się przez całe życie oraz intuicję, przysłowiowego nosa.

W moim lokalu miałem przyjemność gościć całą plejadę aktorów, piosenkarzy, polityków i ludzi interesu (Kwiatkowską, Zapasiewiczą, Piasecką-Johnson, Kim Nowak, Stokłosę, Lecha Wałęsę, Czerwone Gitary itd.). Jednak największym przeżyciem był udział załogi naszego zakładu w obsłudze wizyty papieża.

Prowadzenie zakładu o takiej tradycji, jaką ma restauracja „Pod Łosiosiem”, zobowiązuje do utrzymywania wysokiego standardu. Nigdy nie można spocząć na laurach.

MIECZYŚLAW ROBAKOWSKI

Większość potraw przygotowywanych przez uczniów przypomina dzieła sztuki. Każdy maturzysta opracowuje autorski stół, np. staropolski, francuski czy kaszubski. Zawsze bardzo żałujemy, że te wspaniałe, gastronomiczne rzeźby i obrazy są tak ulotne, nie trwałe, bo, niestety, jest to tylko jedzenie.

Cieszą panią efekty pracy nauczycieli i uczniów, komfortowa sytuacja, którą jest przewaga oferowanych miejsc pracy nad liczbą absolwentów. A co najbardziej smuci dyrektora szkoły w roku jej jubileuszu?

- Brak hali gimnastycznej i bardzo zły stan instalacji centralnego ogrzewania. Te dwa problemy musimy zacząć natychmiast rozwiązywać. Nasz budynek jest stary, mimo to jakoś sobie radzimy. Dzięki znaczącej pomocy rodziców, stworzyliśmy dwie pracownie komputerowe oraz wybudowaliśmy dodatkowe sale lekcyjne do nauczania języków obcych, wykorzystując przestrzeń w kłatkach schodowych. Zmodernizowaliśmy również pracownie gastronomiczne. Skoro to nam się udało, to musi udać się reszta, w pierwszej kolejności budowa hali gimnastycznej. Projekt koncepcyjny już mamy.

A jakie ma pani na swoim koncie porażki?

- Nawet, jeżeli takie były, to już o nich zapomniałam. Wolę mówić o sukcesach. Na przykład o tym, że staliśmy się szkołą znaczącą w wychowywaniu i nauczaniu młodzieży. Kiedy przed sześcioma laty rozpoczęłam tu pracę, niewielu mieliśmy uczniów zdolnych, chętnych do nauki. Przeważali wychowankowie szkół zawodowych. Dziś stanowią oni nie więcej niż dwadzieścia procent ogółu uczących się u nas dziewcząt i chłopców. Coraz więcej dobrych absolwentów szkół podstawowych składa do nas podania.

Jaki będzie ten jubileuszowy dzień, 50-lecia ZSZ nr 3?

- Bezpośrednio po mszy, o godzinie dwunastej, rozpocznie się uroczystości w szkole. W czasie spotkania wielu pokoleń

KAFLOWE PIECE I HRABINA

Szkołę pamiętam od 1959 roku. Jako czternastolatek zapragnąłem być kucharzem. Uczyłem się w surowym, ogromnym budynku po koszarach wojskowych. Na korytarzach były wnęki na karabiny, a w salach (klasach) duże kafłowe piece, na które wchodziliśmy po to, żeby później mieć kłopot z nich zejść. Kiedyś na taki wysoki piec wsadził mnie Bernard Dornowski z Czerwonych Gitar. Powstało ogromne zamieszanie i ku radości wszystkich uczniów, lekcja z klasówką nie odbyła się. Pamiętam woźnego z dużym dzwonkiem wpuszczającego uczniów tylko w kapciach (ich brak zastępowały grube skarpety), bo podłogi wówczas pastowano. Moja szkoła, to przede wszystkim nauczyciele. Zawsze uśmiechnięty dyrektor dr Zygmunt Szalkowski, jego sympatyczny zastępca, Ireneusz Miłek i wspaniała polonistka, pani profesor Irena Kozłowska. Najbardziej jednak pamiętałem autentyczną hrabinę Janinę Rudnicką, zupełnie nie przystosowaną do życia bez służby. Prace pomocy domowej chętnie wykonywali po lekcjach uczniowie. Myśliły okna pani hrabinie i sprzątały jej duże mieszkanie. Dziewczęta cerowały wielkie „cebule” w jej pończochach, bo wtedy się je cerowało. Wagarowaliśmy, chowając się na strychu i na wieży, z której obserwowaliśmy lądujące we Wrzeszczu samoloty. To była wielka radocha.

Mając w ręku zawód kelnera, kontynuowałem naukę w technikum, w tym samym gmachu. Najsympatyczniej wspominam panią Kwiatkowską, natomiast kontrowersyjnie - z-cę dyrektora, Jana Gabrysiaka, który ocenił mnie tylko na czwórkę z historii. Zdając później na Wydział Prawa UG, uzyskałem wyróżnienie

i najwyższą ocenę z tego przedmiotu. Byłem jednym z pierwszych studentów tej uczelni, otrzymałem indeks nr 304. Z lat nauki w Technikum Gastronomicznym szczególnie zapamiętałem egzamin praktyczny. Na maturę przygotowałem stół myśliwski i nie mogłem odżałować, że nauczyciele wszystko z niego skonsumowali. Sam nie zdążyłem niczego spróbować, a język mi uciekał.

Dzięki gastronomii poznałem życie, świat, nabyłem oglądy towarzyskiej. Praktykowałem w „Ratuszowej” już jako czternastoletni chłopak. Później trafiłem do „Gedanii”, przy ul. Długiej. Szczęście mi dopisywało. Odbyłem roczną praktykę w Karlovych Varach, w luksusowym, najlepszym hotelu ówczesnej Czechosłowacji, goszczącym premierów, ministrów, królów, słowem wielkich tego świata. To był szok dla chłopca z Gdańska. Pół roku przebywałem również w Puli w Jugosławii. Potem pracowałem w Zjednoczeniu Przedsiębiorstw Handlowych, byłem doradcą ministra. Prowadziłem m.in. restauracje: „Alga”, „Wiking”, „Cristal”, „Pod Strzechą” i najdłużej, bo aż siedemnaście lat, „Akwarium”. Zdobyłem kilka medali dla Polski na międzynarodowych konkursach gastronomicznych. Byłem szefem naszej ekipy podczas festiwalu w Bratysławie i Wiedniu. Jestem prezesem Stowarzyszenia Restauratorów Gdańskich i wykładawcą dwóch wyższych uczelni.

Prywatyzacja zmusiła mnie do otwarcia za własne pieniądze, własnego lokalu, którym jest restauracja „Gdańska”. Tak więc nic w spadku po byłym systemie i nic za darmo.

HENRYK LEWANDOWSKI

naszych uczniów i licznie zaproszonych znamienitych gości nie zabraknie niespodzianek i oczywistej gastronomicznych dzieł sztuki na suto zastawionych stołach. A wieczorem spotkamy się na wielkim

balu w Domu Technika w Gdańsku.

Dziękuję za rozmowę i życzę morza łez radości.

PIOTR CACKOWSKI