



Valsts izglītības
attīstības aģentūra

Nozares konkursā Konditors pirmo vietu iegūst Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma tehnikuma audzēkne

Publicēts pirms vairāk nekā 2 gadiem

Publicēts: 21.10.2022.



Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma tehnikuma audzēkne Kristīne Ludberga izcīnīja labākā speciālista titulu nozares jauno profesionāļu meistarības konkursā *Konditors*, kas norisinājās no 19. līdz 20. oktobrim Liepājas Valsts tehnikumā. Dalībniece ieguva 83,11 punktus no 100, konkurējot ar pieciem profesionālās izglītības iestāžu audzēkņiem.

Otro vietu ar 80,67 punktiem izcīnīja Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikuma audzēkne Evelīna Rudzīte, savukārt trešo vietu ieguva Liepājas Valsts tehnikuma audzēknis Andrejs Bražis, saņemot 80,44 punktus.

Pirmās vietas ieguvēja Kristīne Ludberga stāsta: “Iepriekš esmu startējusi citos konkursos, taču šis pagaidām ir grūtākais, kurā esmu piedalījusies. Pirmajā dienā biju ļoti satraukusies, jo šķita, ka neiet tik labi kā gribētos, bet otrajā dienā palīdzēja tas, ka ar citiem konkursantiem jau bijām sadraudzējušies. Šobrīd izjūtu atvieglojumu, bet, protams, atkārtotu šādu pieredzi, jo šis man bija kaut kas jauns, izaicinošs.”

Konkursā piedalījās ēdināšanas pakalpojumu speciālisti arī no Jelgavas Amatu vidusskolas, Smiltenes tehnikuma un Ogres tehnikuma.

Konkursa žūrijas priekšsēdētāja un biedrības Pavāru klubs valdes priekšsēdētāja Svetlana Riškova stāsta: “Sagatavojām aktuālus moduljus un uzdevumus. Atzišu, ka negaidīju tik labus rezultātus, bet esmu patīkami pārsteigta par konditoru augsto līmeni! Dažas

sagatavotās kūkas varētu pārdot stundas laikā, kā arī restorāna deserti un maize bija kvalitatīvi pagatavota. Jaunā konditoru paaudze nav liela, bet toties gatavo ļoti labi.”

Žūrijas priekšsēdētāja S. Riškova atzīst, ka vēl nepieciešams piestrādāt pie kārtības uzturēšanas un sagatavošanās darbiem virtuvē. “Man ļoti patika, ka viena dalībiece bija piedomājusi pie *zero waste* principa. Viņa visus resursu maksimāli izlietoja, lai nebūtu atkritumu. Cita meitene veidoja latviskāka dizaina izstrādājumus. Strādājot ar jauniešiem, es vienmēr iemācos kaut ko jaunu, viņu radošums ir lielisks. Izpildījums ne vienmēr veiksmīgs, bet viņiem atliek pie tā piestrādāt,” atklāj S. Riškova.

Konkursantu darbus vērtēja biedrības Pavāru klubs valdes priekšsēdētāja Svetlana Riškova, *Romas Beķereja* konditors Ivars Bankovičs un sabiedriskās ēdināšanas tehnoloģe-inženiere Vija Udarska.

Bildes no konkursa norises pieejamas Valsts izglītības attīstības aģentūras (VIAA) [Flickr](#) kontā. Nākamais nozares konkurss Pārtikas ražošana notiks no 26. līdz 27. oktobrim Rēzeknes tehnikumā. Aicinām sekot līdzi nozaru konkursu norisei un rezultātiem VIAA [Facebook](#) un [Twitter](#) kontos, kā arī SkillsLatvia [Facebook](#) lapā.

Konkursu atbalstīja biedrība *Pavāru klubs*, Liepājas Valsts tehnikums un SIA *Paulig Latvia* ar *Santa Maria* garšvielām.

VIAA konkursu organizē, lai noskaidrotu labākos jaunos ēdināšanas pakalpojumu speciālistus, kā arī veicinātu profesionālās izglītības pievilcību un pilnveidotu sadarbību starp darba devējiem un izglītības iestādēm. Nozares konkurss notiek projekta “Karjeras atbalsts vispārējās un profesionālās izglītības iestādēs” ietvaros, kuru īsteno VIAA, bet finansē Eiropas Sociālais fonds un Latvijas valsts.

Saistītas tēmas

[Nozaru konkursi](#)

<https://www.viaa.gov.lv/lv/jaunums/nozares-konkursa-konditors-pirmo-vietu-iegust-kuldigas-tehnologiju-un-turisma-tehnikuma-audzekne>