

4 Απριλίου 2019

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Φοιτητής του ΑΞΙΚ πρώτος στο διεθνή διαγωνισμό μαγειρικής «Olivier Roellinger 2019»

Πρώτος στον διεθνή διαγωνισμό μαγειρικής «Olivier Roellinger 2019» στην κατηγορία των χωρών της Νότιας Ευρώπης κατετάγη ο φοιτητής του Ανώτερου Ξενοδοχειακού Ινστιτούτου Κύπρου (ΑΞΙΚ) Αντώνης Αβούρης. Ο διαγωνισμός διεξήχθη στις 28 Μαρτίου στη Βαλένθια της Ισπανίας και σε αυτόν συμμετείχαν φοιτητές μέχρι 25 ετών.

Ο διαγωνισμός Olivier Roellinger διοργανώνεται από τον περιβαλλοντικό οργανισμό Ethic Ocean, τη γαστρονομική σχολή Ferrandi Paris και την ένωση εστιατορίων υψηλής γαστρονομίας και πολυτελών ξενοδοχείων Relais & Chateaux. Στόχος του διαγωνισμού είναι η ευαισθητοποίηση για την ανάγκη αποτροπής της χρήσης ψαριών υπό εξαφάνιση στη μαγειρική με απώτερο σκοπό την αποφυγή της κατάχρησης των θαλάσσιων ειδών και την επίτευξη της αειφόρου ανάπτυξης. Οι υποψήφιοι καλούνται να αποδείξουν ότι η μαγειρική δημιουργία μπορεί να είναι τόσο αειφόρος όσο και νόστιμη.

Το ΑΞΙΚ, ως ίδρυμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης για επαγγελματική ειδίκευση στα ξενοδοχειακά και τον τουρισμό έχει ως κεντρικό εκπαιδευτικό στόχο τη μεγιστοποίηση της συνεισφοράς στη συλλογική προσπάθεια επίτευξης της αειφόρου τουριστικής ανάπτυξης. Το Ινστιτούτο συμμετείχε στον εν λόγω διαγωνισμό για τρίτη συνεχή χρονιά με πολύ αξιόλογα αποτελέσματα.

