



Najzdolniejsi młodzi kucharze w Polsce poznani. Akademia Mistrzów Smaku zapowiada wielkie zmiany w V edycji.

23 czerwca 2026 roku w Auli Kryształowej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie odbyła się Gala Finałowa IV Edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere – ogólnopolskiego programu edukacyjnego skierowanego do najzdolniejszych uczniów szkół gastronomicznych.

Wydarzenie podsumowało rok nauki, praktyki i rozwoju zawodowego 24 studentów reprezentujących szkoły gastronomiczne z całej Polski. Program IV Edycji obejmował 16 warsztatów kulinarnych i eksperckich oraz ponad 120 godzin zajęć prowadzonych przez 16 trenerów kulinarnych i 8 ekspertów merytorycznych.

Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere to autorski projekt edukacyjny Belvedere Gourmet Group, który od pięciu lat wspiera najzdolniejszych uczniów szkół gastronomicznych, łącząc edukację z praktyką i mentoringiem najlepszych przedstawicieli branży.

– *W gastronomii przepisy można znaleźć w książkach i Internecie. Znacznie trudniej nauczyć się odwagi, odpowiedzialności i myślenia, które odróżniają dobrych kucharzy od przyszłych liderów. Akademia powstała po to, by młodzi ludzie mogli rozwijać właśnie te kompetencje – poprzez doświadczenie, współpracę i spotkania z ludźmi, którzy każdego dnia wyznaczają standardy tej branży* – podkreśliła Elżbieta Nitsze, założycielka Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere i Prezes Belvedere Gourmet Group.

Jeszcze przed rozpoczęciem części oficjalnej goście obejrzeni premierowy materiał filmowy podsumowujący minione miesiące nauki, warsztatów i wspólnych doświadczeń studentów Akademii. Oficjalną część wydarzenia otworzyła ceremonia wręczenia dyplomów absolwentom IV Edycji, a organizatorzy podziękowali trenerom, ekspertom, szkołom i nauczycielom za wsparcie młodych talentów.

NAJLEPSI STUDENCI IV EDYCJI AKADEMII

Kulminacyjnym punktem wieczoru była Ceremonia wręczenia nagród IV Edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere. Wyróżnienia ufundowane przez Warsaw Academy of Pastry Arts by Sempre Group, obejmujące pakiety szkoleń cukierniczych otrzymali: **Jakub Nowakowski** (IV wyróżnienie), **Marlena Wrębiak** (III Wyróżnienie), **Patryk Podsiadło** (II Wyróżnienie)

I Wyróżnienie, ufundowane przez Mecenasa Akademii – Rational Polska, zdobył **Miłosz Grząbel-Mikulski**. Nagrodą jest trzydniowy wyjazd do Niemiec połączony z warsztatami kulinarnymi oraz wizytą w siedzibie Rational AG w Landsberg am Lech lub staż w uznanej polskiej restauracji.

Podczas gali przyznano również tytuł **Najzdolniejszego Cukiernika Roku**, wyłanianego niezależnie od klasyfikacji generalnej Akademii na podstawie wyników osiąganych podczas warsztatów cukierniczych. Laureatką została **Klaudia Kuta**, która odebrała nagrodę ufundowaną przez Akademię Czekolady Callebaut Polska. Nagroda obejmuje trzydniowy kurs w Akademii Czekolady Callebaut Polska oraz udział w pięciu wybranych szkoleniach o łącznej wartości blisko 10 tys. zł.

Największe emocje wzbudziło ogłoszenie laureatki Nagrody Głównej IV Edycji Akademii. Tytuł **Najzdolniejszego Studenta Roku** zdobyła **Alessia Czyżyk**. Nagrodę główną wręczyła Elżbieta Nitsze – Prezes Belvedere Gourmet Group. Fundowana przez organizatora nagroda obejmuje prestiżowy staż w trzygwiazdkowej restauracji **NOOR** w hiszpańskiej Kordobie pod okiem wybitnego szefa kuchni **Paco Moralesa**, a także dodatkowe doświadczenia kulinarne przygotowane specjalnie dla laureatki.



Podczas gali wręczono również nagrody specjalne ufundowane przez partnerów projektu:

- indeksy SGGW dla Alessii Czyżyk i Miłosza Grząbła-Mikulskiego,
- Nagrodę Medialną magazynu „Szef Kuchni” dla Alessii Czyżyk,
- warsztaty kulinarne ufundowane przez Cristinę Catese dla szkoły laureatki.

MECENASI WSPIERAJĄCY ROZWÓJ MŁODYCH TALENTÓW

Realizacja Akademii nie byłaby możliwa bez wsparcia Mecenasów projektu. Od pierwszej edycji Akademię wspierają Chefs Culinar Foodservice oraz Rational Polska jako Mecenas Główni projektu. Partnerami ścieżki cukierniczej są Warsaw Academy of Pastry Arts by Sempre Group oraz Akademia Czekolady Callebaut Polska. Patronat honorowy nad projektem sprawują Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego oraz Bocuse d'Or Poland.

JUBILEUSZOWA V EDYCJA I REKORDOWE ZAINTERESOWANIE REKRUTACJĄ

Podczas gali organizatorzy oficjalnie zapowiedzieli jubileuszową V Edycję Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere. Już na etapie rekrutacji projekt odnotował rekordowe zainteresowanie. **Do programu zgłosiło się blisko 50 szkół gastronomicznych z całej Polski, co jest najlepszym wynikiem w historii Akademii.**

Jubileuszowa edycja będzie jednocześnie podsumowaniem pięciu lat działalności projektu. Do programu powrócą wybrani trenerzy poprzednich edycji, pojawią się nowi prowadzący, a po raz pierwszy rolę trenerów obejmą również absolwenci Akademii – **Dawid Cieśliński i Leon Tyrała.**

Kontynuowana będzie także tradycja zapraszania do Akademii szefów kuchni wyróżnionych gwiazdką Michelin. W jubileuszowej edycji warsztaty dla studentów poprowadzi **Artur Skotarczyk**, szef kuchni restauracji Muga.

Nowością będzie również rozszerzenie programu o wymiar międzynarodowy. Do grona trenerów dołącza **Sebastian Kornacki**, współpracujący z Krajowym Ośrodkiem Wsparcia Rolnictwa przy realizacji zagranicznych misji gospodarczych promujących polską żywność i gastronomię. Zwycięzca V Edycji, obok Nagrody Głównej, będzie mógł ubiegać się o udział w jednej z międzynarodowych misji gospodarczych, poznając kulisy promocji polskich produktów i smaków na światowych rynkach.

Organizatorzy zapowiedzieli również uruchomienie programu „**Akademia Charytatywnie**”. Studenci, trenerzy, partnerzy i sponsorzy projektu stworzą wspólny Team AMS, który weźmie udział w akcji „Do Wiosły” organizowanej przez Fundację Legii Warszawa na rzecz potrzebujących dzieci.

HIGHLINE WARSAW NOWYM PARTNEREM AKADEMII

Nowym partnerem Akademii została marka Highline Warsaw. To właśnie tam odbędzie się Gala Finałowa V Edycji, połączona po raz pierwszy ze zjazdem absolwentów wszystkich dotychczasowych roczników.

Gala finałowa ma stać się miejscem spotkania przedstawicieli różnych pokoleń polskiej gastronomii – od uczniów rozpoczynających swoją drogę zawodową po uznanych szefów kuchni, trenerów i liderów branży. Organizatorzy zapowiadają wieczór wzbogacony o autorskie atrakcje kulinarne oraz atrakcji przygotowanych dla uczestników wydarzenia.

„Pięć lat temu zaczęliśmy od marzenia o stworzeniu miejsca, w którym młodzi ludzie mogą uczyć się od najlepszych. Dziś zapraszamy ich do współtworzenia historii Akademii. Jubileuszowy finał V Edycji w Highline Warsaw będzie najbardziej spektakularnym wydarzeniem w historii projektu. Połączymy



świat gastronomii, inspirujących ludzi i wyjątkowych doświadczeń w miejscu, które dosłownie pozwala spojrzeć na przyszłość z nowej perspektywy. Nie zdradzamy jeszcze wszystkich szczegółów, ale mogę obiecać jedno – przygotowujemy wieczór, o którym branża będzie mówiła jeszcze długo po jego zakończeniu.” – Elżbieta Nitsze.

Jubileuszowa V Edycja Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere połączy sprawdzone elementy programu z nowymi inicjatywami edukacyjnymi i partnerskimi. Organizatorzy zapowiadają rozwój współpracy z przedstawicielami branży, nowe możliwości zdobywania doświadczeń zawodowych oraz wydarzenia integrujące społeczność studentów, absolwentów i partnerów Akademii.

O Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere

Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere to ogólnopolski program edukacyjny dla uczniów szkół gastronomicznych realizowany przez Belvedere Gourmet Group. Projekt łączy warsztaty kulinarne, zajęcia eksperckie oraz współpracę z liderami branży gastronomicznej, wspierając rozwój młodych talentów i przyszłych profesjonalistów rynku HoReCa.

Więcej informacji o Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere znajduje się na stronie internetowej www.akademiamistrzowsmaku.pl oraz na profilach społecznościowych: facebook.com/AkademiaMistrzowSmaku, instagram.com/akademiamistrzowsmaku.



MECENASI GŁÓWNI



POZOSTALI SPONSORZY



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO



SIRHA+
BOCUSE D'OR
TEAM POLAND

PATRONI HONOROWI