**Opis filmu ,,Dolce Vita”**

Filmik jest nakręcony na potrzeby konkursu organizowanego przez Kuratorium Oświaty w Kielcach pn. ,,MÓJ ZAWOD – MOJA PRZYSZŁOŚĆ” i  przedstawia uczniowskie spojrzenie na zawód kucharza. Branżowa Szkoła Specjalna I stopnia w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym w Baryczy zaprasza na film pt. ,,Dolce Vita”.

W pierwszej części produkcji uczennica w roli dziennikarki zadaje pytania swoim kolegom i koleżankom ze szkoły na tematy związane z gotowaniem. Pyta między innymi: ,,co by było gdybyśmy nie potrafili gotować?”, ,,na czym polega praca kucharza?”. Według szkolnej młodzieży, bez znajomości sztuki gotowania nie jedlibyśmy różnych potraw i nie znalibyśmy wielu przypraw.

Młoda dziennikarka następnie pyta wykwalifikowaną kucharkę ze szkolnej stołówki na czym polega jej praca. Pani tłumaczy, że zawód kucharza to nie tylko sama czynność gotowania. Związany jest z nim również odpowiedni dobór smaków, właściwe zestawienie składników odżywczych oraz estetyka wydawania potraw.

W drugiej części filmiku występuje dwóch chłopców ubranych w białe, kuchenne fartuchy i czapki kucharskie. Po przedstawieniu się i podzieleniu obowiązkami, chłopcy przystępują do przygotowania składników potrzebnych do wykonania naleśników flambirowanych z karmelizowanymi owocami.

Łukasz pokazuje, jak umiejętnie filetować pomarańcze i grejpfruty, tzn. obrać je z białych błonek. Kamil natomiast dodaje po kolei do miski składniki potrzebne do usmażenia naleśników i wszystko miksuje na gładką masę.

Kucharze pokazują jak smażą naleśniki obracając je na patelni. Następnie podsmażają wcześniej pokrojone owoce.

Po wykonaniu całego dania dziękują za uwagę pokazując swoje płonące naleśniki wśród owoców i z sosem na talerzu. Na koniec wyświetla nam się przepis, który możemy samodzielnie wypróbować.