

22 октября в Барнаульском кооперативном техникуме состоялось открытие Профессионального полигона по специальности «Технология продукции общественного питания». Атмосферу праздника усилил нешуточный накал конкурентной борьбы. В состязания включились абсолютно все технологии от новичков-девятиклассников до студентов выпускного курса.

8 учебных групп показали презентации своих команд «Я и моя профессия» и приняли участие в конкурсе тематических столов. В качестве экспертов выступили выпускники техникума – ведущие специалисты предприятий общественного питания г.Барнаула: зам. директора ресторана «Де ля фе» Елена Осинцева, су-шеф бара «Лентяй» Артем Сапрыкин, шеф-повара ресторана «Ганс» Артем Пылин и Богдан Кикоть.

Экспертам пришлось потрудиться, так как выступления команд были очень ровные, и у каждой презентации были свои «изюминки» и сюрпризы. Тематические столы порадовали не только качеством сервировки, но и необычной защитой выбранной темы. Эксперты и зрители побывали в русской избе и на романтическом свидании, повеселились на свадьбе, увидели новую версию сказки « Красная шапочка» и многое другое.

Даже Артем Сапрыкин, опытный конкурсный боец, победитель состязаний поваров Алтайского крайпотребсоюза «Лучший по профессии» поставил некоторым командам одни «пятерки». Каким – пока секрет. Все итоги будут подведены на закрытии Полигона.



