В Барнаульском кооперативном техникуме с 11 по 15 февраля состоялись курсы кондитеров предприятий потребительской кооперации Заринского, Тальменского, Табунского, Хабарского, Змеиногорского, Поспелихинского и Шипуновского районов.

Курсы – это хороший повод поделиться новинками, рецептами, особенностями приготовления отдельных кондитерских изделий, навыками их оформления. По оценкам самих слушателей была организована очень хорошая программа, в которой теоретические занятия сочетались с экскурсиями, мастер-классами, тренингами по обмену опытом.

Уже в первый день занятий был проведен мастер-класс технолога ООО «Пышка» Марины Александровны Тороповой по приготовлению изделий с использованием современного кондитерского сырья. Слушатели высоко оценили технологию приготовления и вкусовые качества тортов, чискейков, кексов «понято» и шниттов. Слушатели курсов также приняли участие в мастер-классе по лепке из мастики в «английской технике». Курсанты самостоятельно работали с мастикой и изготовили красивые и удивительные украшения для тортов.

На экскурсии в пряничный цех ООО «Хлеб-4» слушатели познакомились с сырьем, технологией приготовления, оборудованием предприятия. В супермаркете домашней еды «Бахетле» всех поразил огромный ассортимент кондитерской и хлебобулочной продукции, ее аппетитный вид и отменный вкус.

Сильное впечатление оставила экскурсия на кондитерское предприятие «Албис», где технолог Светлана Владимировна Дрожжина посвятила в особенности технологического цикла фирменных тортов. Слушатели отметили разнообразие ассортимента, удачное распределение обязанностей между работниками, их слаженную и четкую деятельность, а также сами попробовали украсить изделия взбитыми сливками и шоколадом.

Представитель фирмы «Торговый дизайн» Василий Масюра продемонстрировал новейшее кондитерское оборудование, установленное в лаборатории техникума, обозначил его преимущества и экономический эффект.

Большой интерес вызвал и мастер-класс Любовь Ивановны Игнатовой, которая поделилась рецептами приготовления простых и вкусных кондитерских блюд, Ее банановые рулеты и маковый пироги давно уже стали «визитной карточкой» столовой Барнаульского кооперативного техникума. Приготовление заняло немного времени, а получилось очень вкусно.

В завершение работы на курсах все слушатели презентовали собственные кондитерские изделия. Круглый стол по обмену опытом и выставку-дегустацию организовала преподаватель техникума Татьяна Николаевна Позднякова.

Петрыкина А.Г., зав. отделением маркетинга БКТ