

Необычным квалификационным экзаменом закончился учебный год у технологов общественного питания II курса БКТ. Студенты получили сложное задание: изучить ассортимент холодных закусок, современные тенденции оформления фуршетного стола, разработать технологическую карту собственного фирменного блюда, используя программу «StoreHouse» и организовать ФУРШЕТ.

По мнению экспертной комиссии с кейсом группа справилась успешно. Ролетики из цуккини, канапе в итальянском стиле, фунтик с крабовым мясом и все другие фуршетные закуски отличались разнообразием вкуса, изысканностью оформления и сервировки. Организовала работу студентов преподаватель-тьютор, стажер Финала Национального Чемпионата профессий и предпринимательских идей в г. Суздаль.



A la fourchette

28.06.2013 12:59 - Обновлено 28.06.2013 13:25
