Большой интерес стажеров всех специальностей вызвали мастер-классы от участников и экспертов Чемпионата. Павел Климантов, как эксперт кейса «Бутерброд-нетворкинг», провел работу над ошибками и показал современные тенденции оформления фуршетного стола. Эксперты торгово-промышленной палаты произвели экспертизу качества рыбных и мясных продуктов алтайских производителей. Денисов Антон, выпускник Барнаульского кооперативного техникума, на площадке ресторанного комплекса «Гранмулино организовал мастер-класс «Паста и антипаста».

Полный фотоотчет можно посмотреть в официальной группе техникума Вконтакте , а так же на странице Чемпионата профессий в социальной сети Facebook
.