

6 ноября 2014 года студенты – технологи общественного питания сдавали экзамен в рамках модуля «Приготовление сложной горячей кулинарной продукции». Вместе с педагогами предметно-цикловой комиссии качество приготовления и оформления представленных блюд оценивали профессиональные кулинары: Бренд-шеф ресторана «Кайот» А. Черкасов и су-шеф этого же предприятия, выпускник БКТ М. Копытов.

Экспертная комиссия в целом отметила хороший уровень подготовки будущих специалистов и особо выделила авторские блюда Владимира Черникова, Дмитрия Столбова, Андрея Лесогорова, Анастасии Жуковой, Екатерины Горбуновой. Виват, повар! Желаем расти в профессии дальше!

