

В четвертый день Полигона специальности «Технология продукции общественного питания» Барнаульского кооперативного техникума, студентов первого курса посвящали в профессию технолога общественного питания. В торжественной обстановке в актовом зале техникума состоялись презентации и мастер-классы кулинарных клубов «Кулина», «Yammi», «Мастера карвинга». В обряд посвящения вошли «Кулинарный квест» и принятие клятвы от музы Кулины. Вместо гранита науки разгрызали грецкий орех. Новоявленным технологам педагоги подарили мастер класс В.В. Остроушко по оформлению салатов.

«Мировой ресторан» предложил гостям шедевры паназиатской кухни: острые корейские закуски, салат с фунчозой, свежий тайский салат с молодым цуккини, китайский салат с чипсами из баклажан и многое другое. Предпочтения получили все блюда без исключения.

Кейс «До, ре, ми-фуршет» нацелил студентов на подготовку всей необходимой документации для проведения фуршета на 100 человек: составление меню банкетных закусок, разработка рецептуры, оформление технологических карт, а также поиск креативных приемов сервировки.





Белорусская Республика, Минск, ул. Мухоморова, д. 10, тел. (017) 333-11-11, www.belarus.by