

Полигон технологов набирает обороты.

В столовой – День мексиканской кухни. Новая команда стажеров разработала меню, сервировку, декор в стиле A la México. Лидерами спроса стали салат с фасолью Текс-Мекс, закуски «Чилис» и «Мексиканские краски».

Кейс «Построй свой ресторан» поставил перед стажерами задачу разработки проекта холодного цеха предприятия общественного питания. Студенты третьего курса составляли меню, выбирая блюда по отзывам гостей действующих ресторанов, рассчитывали выход блюд, количество работников, подбирали оборудование.

Студенты второго курса встретились за круглым столом «Кофе – дар Востока» чтобы поговорить о пользе и вреде самого загадочного напитка всех времен и народов. Сравнивали свои знания о воздействии кофе на организм человека с мнением экспертов. Нашлись добровольцы для проведения экспериментов. И, конечно же, всем предложили кофе от студенческой кофейни.

Главным событием дня стал квалификационный экзамен в выпускной группе ТОП-21 по модулю «Приготовление сложной горячей кулинарной продукции». Экспертную комиссию возглавили шеф-повар ресторана «Кафе де Ляфе» Д.Н.Еремкин и шеф-повар бара «Ганс» А.С.Пылин. Лучшими блюдами признаны «Шатобриан из говядины Дручининой Ксении, «Телятина Богарме» Ельниковой Алены, «Кальмар, фаршированный муссом из лосося» Малаховой Анны, «Утиная грудка «Наршараб», Маркова Ивана, «Рулет из говядины с петрушкой» Шпагина Евгения, и др. Преобладание блюд французской кухни было не случайным, т.к. «Кафе де ля фе» тесно сотрудничает с провинцией Франш-Конте.

Эксперты отметили, что студенты уверенно повышают свое мастерство и научились создавать оттенки вкуса и настроения блюд.

По итогам дня шесть студентов-технологов получили предложение о трудоустройстве от реальных работодателей.

