

На Полигоне стажеры демонстрируют не только компетенции поварского дела, но и предпринимательские способности. Учитывая ошибки прошлого сезона, технологи общественного питания по-новому подошли к продвижению услуг Мирового ресторана и получили полный «аншлаг». Во второй день работы Мирового ресторана не было отбоя от желающих попробовать рулет с тыквенно-имбирным муслимом, мафальдине с морепродуктами, пана-котту, парфе и другие признанные блюда европейской кухни.

Для будущих технологов общественного питания были организованы профессиональные пробы «Яблочный рай» от клубов «Мастера карвинга», «Кулина», «Здоровье».



Полный фото-отчет смотрите в наших официальных группах [ВКонтакте](#) и [Facebook](#).

