

▲ Событие недели

Радость – людям!

В Донском политехническом техникуме прошла неделя, посвященная Международному дню повара.

Сегодня профессия повара – одна из наиболее востребованных не только в стране, но и в нашем регионе. Поваром может быть каждый, хорошим поваром – только избранные. Человек, который посвятил этой профессии свою жизнь, дарит людям радость от процесса принятия пищи, предлагает насладиться искусством приготовленного блюда. Правильно приготовленная еда – это залог хорошего самочувствия и отличного настроения. К этому событию студенты и педагоги техникума подготовили и провели ряд интереснейших мероприятий.

Состоялась церемония открытия профессиональной недели, на которой присутствовали социальные партнеры: Е.В. Гущина – руководитель службы управления персоналом ООО «Сеть ресторанов «Томато» и шеф-повар А.В. Дурандин («Содекс Европа-Азия»). Е.Д. Берлева – заместитель директора техникума поздравила социальных партнеров, студентов, педагогов и сотрудников, которые избрали профессию повара своим жизненным кредо.

В рамках недели были подготовлены дегустационные выставки: «Сладкая мозаика», «Королевские закуски», «Веселые бутерброды», «Мучные кондитерские изделия». Захватывающий мастер-класс провел шеф-повар Корякин Александр (ресторан «AL`CAPONE») по приготовлению филе «Миньон» с соусом «Деми глаз» и салата «Охотничий». Студенты группы ПК13-2.1 Никита Воспищев и Никита Внуков провели мастер-класс по приготовлению блюд европейской кухни («Стрит рол с курицей», «Треска с овощами Альденто под соусом «Шампань»). В группах прошли кураторские часы: «Здоровое питание – один из важнейших компонентов красоты и здоровья», «Моя профессия – повар». Свое мастерство по карвингу демонстрировали студенты группы ПК13-2.1 Наталья Промылова, Наталья Бузовкина, Никита Внуков. Яркая, насыщенная мероприятиями неделя внесла не только особый колорит в жизнь техникума, но и позволила студентам убедиться в возможности реального успеха в профессии.

Алиса ЮРЬЕВА



Команда лучших кулинаров города