

День повара

Самарский техникум кулинарного искусства 20 октября отметил Международный день повара, подготовив комплекс мероприятий. В ходе празднований была проведена научно-практическая конференция «Инновационные технологии в приготовлении блюд» и фотовыставка «Моя профессия – повар». Большой интерес вызвало также выступление представителя фирмы «Santa Mariab» Марии Симсон на тему: «Использование специй в современной кулинарии».



Профессиональное направление праздника состояло из двух мероприятий. На одной площадке студенты 3 курса готовили исконно русский напиток – кисель. Разнообразие вкусов удивило: от традиционных – малинового, вишневого до редких – облепихового, апельсинового, а также забытого молочного.



На второй площадке студенты 4 и 2 курса, разделившись на команды, готовили закуски и основное горячее блюдо из предложенных продуктов. На помощь студентам пришли шеф-повара, выпускники Самарского техникума кулинарного искусства. Они профессионально корректировали оформление блюд, делились практическими секретами в технологии приготовления и с удовольствием обменивались воспоминаниями о годах обучения.

День повара в техникуме завершился награждением победителей, вручением грамот и памятных подарков. Запоминающимся моментом праздника был обмен опытом мастеров, преподавателей, выпускников и студентов, которые собрались в дружелюбной обстановке отметить свой профессиональный праздник.

