

В ГБПОУ РА «КАПТ» завершился второй соревновательный день регионального чемпионата «Молодые профессионалы Республики Адыгея» по компетенции «Поварское дело».

Конкурсанты продемонстрировали базовую технику приготовления ручным методом соуса-Майонез (вид соуса был оглашен за 30 минут до начала модуля), качество которого проверялось экспертами по двум аспектам: текстура соответствует/не соответствует; вкус съедобен/не съедобен.

Также участники приготовили : 3 порции холодной закуски из кальмара с 2 гарнирами; 3 порции Десерта на выбор участника с обязательными компонентами : мусс, выпеченный элемент из теста, декоративный элемент из шоколада, соус холодный.

Все конкурсанты при выполнении модулей постарались продемонстрировать свои знания, умения и творческий подход.

Представитель «слепой» дегустации чемпионата по компетенции «Поварское дело» Манжелей Н.В., шеф-повар МБОУ СОШ № 11 Красногвардейского района, отметила, что роль образования в учебном заведении должна заключаться в создании условий для подготовки специалиста, готового к дальнейшему самообразованию и развитию, что является самым главным в его дальнейшей профессиональной карьере. Проведение чемпионата такого уровня дает возможность студентам проявить свои способности.



