

Победители ежегодного конкурса по кулинарии и сервису «Золотая Кулина»

Студенты Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий стали победителями ежегодного конкурса по кулинарии и сервису «Золотая Кулина»

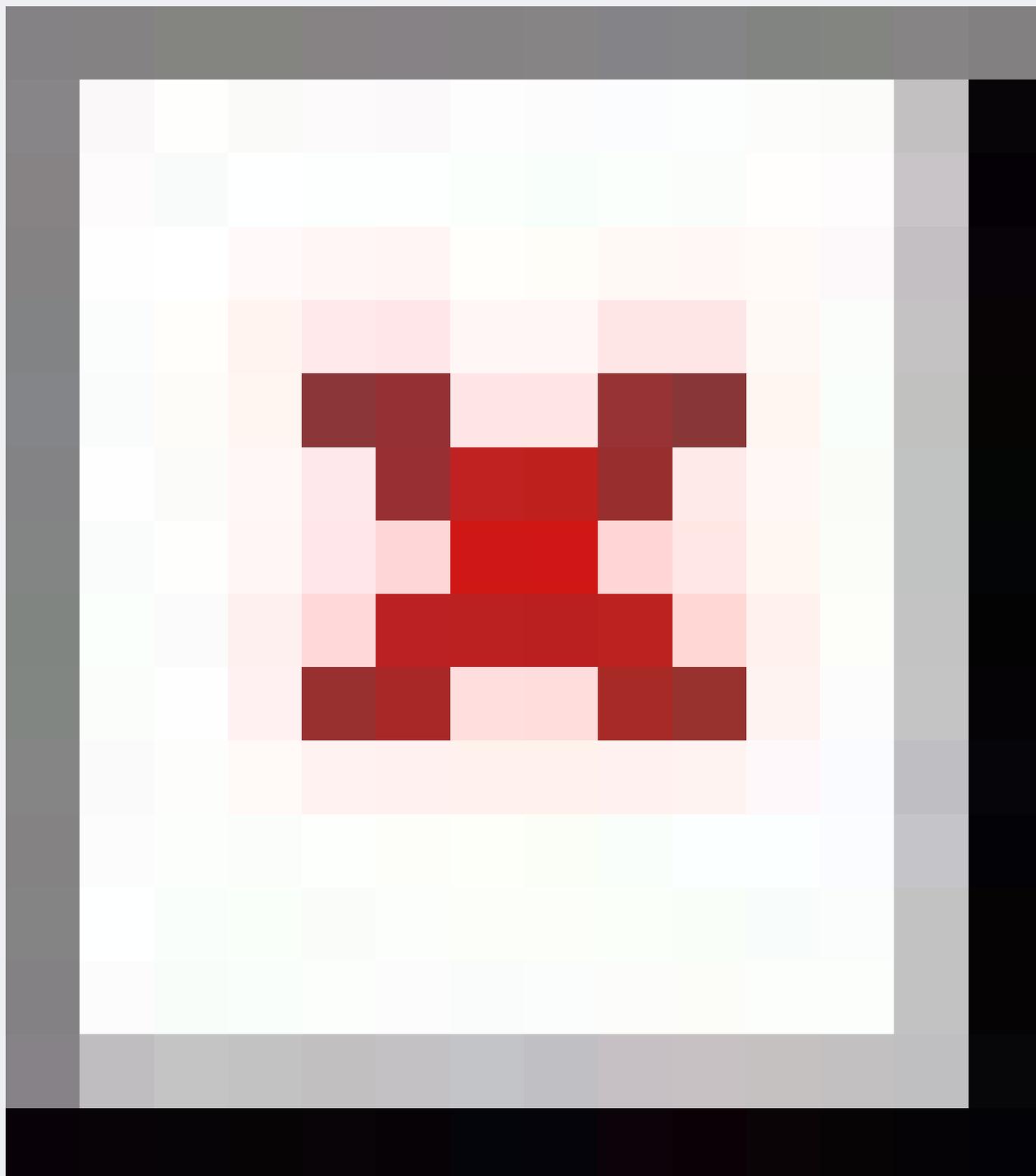
С 8 по 10 ноября 2016 года на площадке выставочно-конгрессного центра «ПетроКонгресс» в Санкт-Петербурге проходил ежегодный конкурс по кулинарии и сервису «Золотая Кулина». Лучшие профессиональные повара, кондитеры, официанты и студенты образовательных учреждений состязались в индивидуальных и командных соревнованиях, проявив свою фантазию и высшее кулинарное мастерство по 14 номинациям Конкурса.

Основными целями Конкурса являются выявление и поощрение лучших работников предприятий общественного питания; содействие развитию и внедрению прогрессивных методов подготовки кадрового обеспечения в сфере общественного питания; повышение уровня профессионального мастерства и престижа работников, занятых в сфере общественного питания; популяризация услуг общественного питания; повышение престижа профессий в сфере индустрии питания Санкт-Петербурга.



Конкурс проводился при поддержке Правительства Санкт-Петербурга, его организатором выступил Комитет по развитию предпринимательства и потребительского рынка, оператором конкурса – ООО «РусГрупп».

В этом году, объявленном Годом Российского кино, организаторы конкурса решили объединить образы кинематографа и кулинарии. Общая концепция конкурса – «Все жанры кулинарии».



Оценивали конкурсантов члены компетентного жюри, которые разделились на несколько команд, чтобы одновременно судить работу участников по двум направлениям – командные соревнования и арт-классы.

В номинации «Лучшая команда юниоров по приготовлению и подаче Ленинградского комплексного обеда» приняли участие студенты Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий, обучающиеся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»: Семенова Полина (группа 34634/3), Прокопеня Анна (группа 24634/20), Скидан Константин (группа 34634/2). В задачи команды входили разработка меню обеда из четырех блюд и карты вин, приготовление обеда, сервировка стола и обслуживание членов жюри конкурса, подготовка видео-ролика, отражающего технологический процесс приготовления блюд. Заметим, что впервые на «Золотой Кулине» было организовано такое сложное комплексное задание

для юниоров. Наша команда блестяще справилась с ним и заняла I место, впервые завоевав статуэтку «Золотой Кулины».



Конкурсантов готовили ассистент ВШБТИПТ Трухина Елена Владимировна и аспирант Денискин Роман Денисович.

Поздравляем команду победителей и их наставников с заслуженной наградой и желаем дальнейших творческих успехов!