ПРЕСС-РЕЛИЗ

В кулинарной схватке в ходе отборочного этапа Национального чемпионата профессионального мастерства «Абилимпикс» принимают участие пять конкурсантов

Соревнования пройдут в течение одного дня – 20 октября.

В них принимают участие студенты Бердского политехнического колледжа, Новосибирского лицея питания и Новосибирского технологического колледжа питания. Рабочие места специалистов организованы на базе Новосибирского колледжа питания и сервиса.

За один день в течение 6 конкурсных часов участники соревнований должны будут выполнить два модуля заданий. В первом из них - приготовить три порции основного горячего блюда из птицы (окорочок куриный фаршированный, крупяной гарнир, соус клюквенный), а во втором модуле – приготовить три порции десерта (желе с ягодным соусом).

Компетентное жюри, в первую очередь, оценивают соблюдение рецептов приготовления блюд и их вкус, экономию продуктов и минимизацию отходов, творческий подход к оформлению блюда. В том числе эксперты будут следить за применением правил гигиены и безопасности пищевых продуктов, за организацией работы в целом.

Узнать больше об участниках по компетенции «Поварское дело» http://abilympics-nso.ru/category-57.