

Продолжается подготовка к отборочному туру чемпионата WorldSkills Russia



Призер регионального чемпионата WorldSkills Russia по компетенции "Поварское дело" Тавабилов Тимур продолжает теоретическую и практическую подготовку к отборочному этапу Национального чемпионата. Теоретическая подготовка заключается в обсуждении и анализе технологического описания компетенции, стандартов чемпионата, также конкурсных заданий Регионального чемпионата. Практическая работа осуществляется в производственном цехе кафе «Кулинария», а также в производственном цехе ресторана «Марко Поло» в городе Уфа. Также под руководством мастера производственного обучения Домрачевой Т.И. производится просмотр и анализ видеофрагментов мастер-классов по кулинарному искусству. Происходит обсуждение вариантов технологии приготовления, оформления и подачи блюд. Тимур отрабатывает умения и навыки приготовления таких блюд как:

- Горячая закуска из морепродуктов;
- Жюльен из овощей;
- Десерт «три шоколада»

На сегодняшний день Тимур показывает отличные знания и практические умения в приготовлении горячих блюд.

