

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.

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.

Практическая подготовка осуществляется на различных базах социальных партнеров колледжа: ПО «Башпродукт», кафе «Кулинария», а также в учебной кухне ресторана колледжа. Тимур отрабатывает умения и навыки приготовления таких блюд как:

- Бифштекс с говядиной;
- Гратен из картофеля;
- Эклеры с заварным лимонным кремом и т.д.

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



Приготовление консоме из птицы



Приготовление холодной закуски из морепродуктов