

В минувшую пятницу в Профессиональном Лицее «Строитель» среди его учащихся 1-3 курсов прошел конкурс на звание лучшего повара. Конкурсанты постарались проявить свое профессиональное мастерство, увлеченность работой, творческий подход, креативность и выдумку. Ведь подобные состязания помогают показать не только профессиональную подготовку, но и художественный вкус, столь необходимый в работе повара.



*****Зрителей, пришедших в этот день поддержать участников, приятно удивили не только сами блюда, но и их оформление, а также общая обстановка конкурса. Строгое жюри внимательно оценивало каждую работу, задавая порой очень каверзные вопросы. В состав жюри вошли шеф-повары ресторанов города, представители администрации лицея, а также сотрудники центра занятости населения, ищущие будущие кадры для предприятий и организаций. □**

*****Участники выбрали различную тематику в наименовании блюд, а также в сервировке. Здесь были и очень интересно, красочно оформленные блюда и сервированные столы для детского праздника, порадовавшие даже взрослых, и романтические ужины для влюбленных, украшенные нитками жемчуга, статуэтками, алыми розами в прозрачных вазах, отражающими пламя свечи.□**



***** От разнообразия представленных яств разбегались глаза, многие зрители с нетерпением ждали, когда же можно будет попробовать все эти аппетитные блюда. А участники, конечно же, очень волновались. Для них этот конкурс стал одним из самых серьезных испытаний и значимым событием. Но все волнение прошло, когда они увидели восторг на лицах зрителей и подбадривающие аплодисменты группы поддержки.□**

***** Победителями конкурса стали учащиеся первого курса, представившие на суд зрителей работу под названием «Именины у Кристины». Ребята показали слаженность работы команды, свежесть знаний теории, скрупулезный подход к оформлению стола (были учтены даже самые мелкие детали, так занимающие детей), ну и, конечно же, блюда.**



***** Многие конкурсанты после окончания состязания выразили желание вновь принять участие в подобных мероприятиях. Для большинства из них конкурс помог получить бесценный опыт, так необходимый в работе повара.**