

Меню WorldSkills: вегетарианское блюдо, рыба и десерт

Такой набор блюд готовили участники номинации «Поварское дело».



Кроме вкуса и привлекательности блюд, конкурсантов оценивают по целому ряду параметров. Например, как участник соблюдает правила гигиены и чистоты рабочего места, рационально ли использует продукты, сколько времени тратит на приготовление блюд. Эксперты также отмечают температуру подачи, массу, отсутствие на тарелке отпечатков пальцев, стиль, владение кулинарными техниками и другое.

Соревнуются в мастерстве студенты тюменских ссузов: Западно-Сибирского государственного колледжа, техникума индустрии питания, коммерции и сервиса, колледжа экономики, управления и права, колледжа водного транспорта, а также ребята из Тобольска, Заводоуковска, Ишима и Голышманово.

