

КРЕПИТЬ ГАСТРОНОМИЧЕСКУЮ СЛАВУ ОТЕЧЕСТВА

Скоро конкурс

Две очаровательные девушки, магистрантка и студентка Могилевского государственного университета продовольствия, в октябре в составе национальной сборной представят нашу страну на 44-м международном чемпионате WorldSkills Competition в Абу-Даби. Напомним, Беларусь — официальный член международной организации WorldSkills International, целью которой является повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования.

Проректор по воспитательной работе вуза **Ольга Владимировна МАЦИКОВА** заявляет, что за последние годы белорусские победители многих престижных международных кулинарных и ресторанных конкурсов — представители Могилевской области. В компетенциях «Кулинарное искусство» и «Ресторанный сервис» от Республики Беларусь на конкурс заявлены лишь две представительницы университета продовольствия.

Яна БУГЛАК, которая получила в вузе специальность «экономист», в настоящее время здесь же учится в магистратуре. Она давно увлек-

лась темой ресторанного сервиса, победила в ряде престижных соревнований, умеет угадать 9 из 10 зашифрованных вин разных сортов и регионов и за 10 минут эффективно свернуть 15 сервировочных салфеток. К конкурсу в Абу-Даби ее готовит преподаватель кафедры товароведения и организации торговли эксперт WorldSkills **Татьяна Михайловна РЫБАКОВА**.

Студентка третьего курса университета продовольствия (общепит) **Анастасия ДЕМИДОВА** покажет себя в компетенции «Кулинарное искусство». К престижному конкурсу ее готовят проректор по воспитательной работе, доцент, эксперт WorldSkills Ольга Мацикова, а также выпускник университета продовольствия, ныне заведующий одним из столичных кафе и также эксперт WorldSkills **Павел Васильевич МАКОВКА**. В августе Настя Демидова прошла бесплатную месячную стажировку в Испании у известного каталонского шеф-повара, обладателя пяти (!) мишленовских звезд Пако Переса. Уроженка не морского и не рыбного города Могилева, Настя узнала от Мастера массу секретов. В частности, большое внимание было уделено приготовлению не рыбных продуктов моря — от омаров до гребешков.

— Но самое главное, — отмечает Ольга Мацикова, — Пако Перес научил Настю смотреть на внешний вид блюда и на сочетание в нем вкусов нетривиально. А это дорогого стоит...

Татьяна АНДРЕЕВА.

На фото: знаменитый Пако Перес и наша Настя во время стажировки; Яна Буглак готова удивлять.

