

Конкурсы

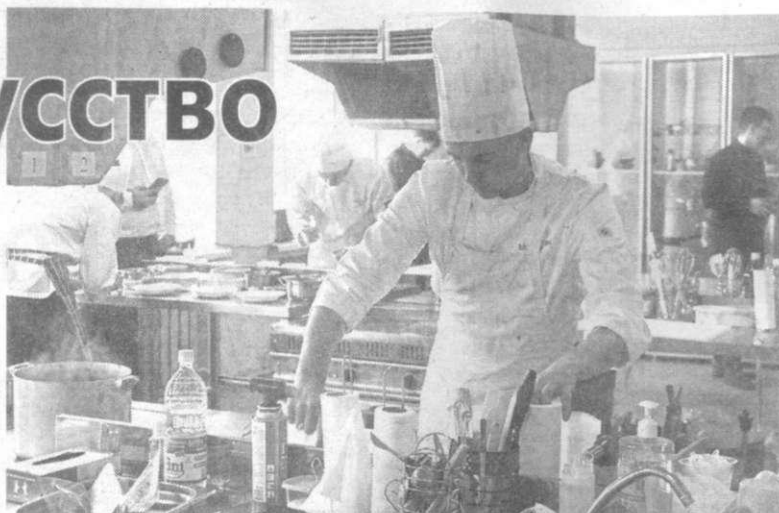
Кулинарное искусство не знает границ

В Белорусском государственном университете пищевых и химических технологий прошли конкурсы, мастер-классы и встречи с профессиональными кулинарами в рамках активизации сотрудничества с Московским государственным университетом управления и технологий имени Разумовского.

Позитивным и познавательным был открытый диалог с гостем из России **Искандаром Слаевым**, который в 21 год завоевал «золото» Мирового чемпионата по профессионально-

му мастерству по стандартам WorldSkills. Он рассказал, как шел к успеху: только упорство, труд, обучение у мастеров помогают добиться результата.

Своим опытом поделился



и молодой московский ресторатор, шеф-повар **Павел Овсянников**. Он в команде с **Виктором Белеем** стал победителем российского квалификационного раунда конкурса. Ему сейчас 21 год, а он уже стал соучредителем сети московских ресторанов, занимается набором персонала в заведения общепита и работает как шеф-повар в ресторанах.

Мотивационная встреча заинтересовала студентов вуза. Еще более насыщенной и интригующей была встреча российских и белорусских кулинаров на конкурсе профессионального мастерства по компетенции «Кулинарное искусство». От российской стороны в конкурсе приняли участие **Искандар Слаев** и **Павел Овсянников**, а от белорусской - студенты университета пищевых и химических технологий

Кирилл Кожуленко и **Алена Полесова**. Конкурсанты готовили овощной крем-суп, горячее блюдо из птицы и десерт. Готовя суп-пюре, кулинары использовали один из самых полезных и популярных осенью овощей - тыкву. На первом месте - Искандар Слаев, второе разделили Павел Овсянников и Кирилл Кожуленко. Тройку лидеров замкнула Алена Полесова.

Доцент кафедры технологии общественного питания **Татьяна Балашенко** и организаторы конкурса благодарны управляющему ресторана Гранд Савой **Александру Миронову**, шеф-повару винного бара «Wine's» **Никите Цветкову**, заведующему производством ресторана «Амичи» **Валерию Пульмановскому**, шеф-повару кафе «SVOE» **Анастасии Дедуевич**, мастеру

производственного обучения ВГППЛ **Егору Окуневу** за помощь в проведении конкурса.

Как нужно сервировать стол, красиво подавать блюда продемонстрировали участники белорусско-российского соревнования в компетенции «Ресторанный сервис» по стандартам Worldskills, прошедшего в ресторанно-гостиничном комплексе «Грин Хилл» в Салтановке.

Участники выполняли задания по нескольким модулям. Ребята демонстрировали навыки в сфере сервиса при обслуживании гостей в модуле Casual Dining по меню la cart. Студенты вузов готовили авторское фламбе по своим рецептурам и оформляли «фруктовую тарелку». Показали и навыки работы на модуле «бар».

Отличную подготовку продемонстрировали студенты из Москвы **Низомиддин Нишанбаев** и **Никита Грибанов**, они в числе лидеров. Могилевчанин **Максим Кветковский** также удивил интересными решениями и оригинальной подачей блюд, и занял второе место.

Работу конкурсантов оценивали компетентные эксперты: зав. кафедрой «Перспективная диетология, гостиничный и ресторанный бизнес» БГУТ **Д. Куликов**, национальный эксперт Worldskills в компетенции «Ресторанный сервис» **Т. Рыбакова**, победители чемпионатов WSB и участники чемпионатов мира WSL.

*Наталья ВОСТРЕЦОВА
Фото автора*