

Познакомиться с мэтрами и «гадами»

Преподаватели кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов и товароведения и организации торговли Университета продовольствия, а также студенты специальности «Производство продукции и организация общественного питания» приняли участие в программе профессиональной мобильности «Технологии и инновации в сфере общественного питания стран Скандинавии с посещением чемпионата профессионального мастерства EuroSkills 2016».

— К нам присоединились преподаватели и руководство ведущих колледжей Беларуси, обеспечивающих подготовку специалистов для сферы общественного питания, а также рестораторы из Могилева, Гомеля и Минска, — рассказывает **Ольга Владимировна МАЦИКОВА**, главный эксперт WorldSkills Belarus по компетенции «Кулинарное искусство», кандидат технических наук, доцент, проректор по воспитательной работе МГУП. — Первый пункт нашего гастрономического тура – город Таллин и прежде всего лучший ресторан Эстонии Sgu. Вдохновлённые атмосферой Старого Таллина, владельцы его задались поиском границ между современной и средневековой кухней, создав в итоге вневременное заведение. Титулованный шеф-повар ресторана **Дмитрий ХАЛЮКОВ** лично встречал учас-

тников нашего гастрономического тура, нам была предоставлена возможность не только продегустировать блюда, но и задать вопросы мэтру современной кулинарии.

В Хельсинки белорусский гастрономический десант посетил кулинарную школу Perho, одну из лучших в Европе, познакомился с организацией работы ресторана школы, пивоварни.

Ольга Мацикова уточняет: «Главной нашей целью являлся город Гетеборг (Швеция) и чемпионат Euroskills 2016. В этом году в чемпионате Euroskills 2016 по компетенции «Кулинарное искусство» участвовали представители 21 европейской страны, то есть нам представилась возможность присутствовать сразу на 21 мастер-классе, проводимом победителем в национальных соревнованиях каждой из стран!

Кстати, достигнута договоренность, что один из лучших шеф-поваров Латвии, главный эксперт WorldSkills Латвии по компетенции «Кулинарное искусство» **Раймонд ЗОММЕРС** (владелец ресторана Entresol, член правления клуба латвийских поваров) в конце февраля – в начале марта посетит наш университет и проведет несколько мастер-классов для могилевских преподавателей и студентов по современной кулинарии.

В Гетеборге белорусы наслаждались яркими вырази-



тельными вкусами блюд из авторского дегустационного меню в ресторане UPPER HOUSE, посетили рыбный рынок. Многие из студентов впервые созерцали такое рыбное изобилие, они смогли продегустировать свежайшие устрицы, креветки и других морских «гадов», только что выловленных в Северном море и Атлантическом океане.

Татьяна АНДРЕЕВА.

На фото: Анастасия Демидова, студентка Университета продовольствия, с учащимися школы Perho.