

Администрация района сообщает, что в ноябре текущего года на базе КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 35» за счет краевых бюджетных средств состоятся следующие мастер-классы для специалистов сферы услуг общественного питания:

20 ноября в 10-00 по теме № 1 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Развитие сервиса».

Программа мастер-класса: *характеристика и демонстрация современной посуды, приборов и столового белья; организация обслуживания в предприятиях общественного питания различных форматов; современные методы обслуживания; психологические аспекты работы с гостями; сервировка столов для банкета, фуршета и других тематических мероприятий; характеристика выездного обслуживания; основы продаж блюд, кулинарных изделий и напитков.*

Ведущий: Президент Барменской Ассоциации России в Алтайском крае - Андрей Сапсаев.

Принять участие в работе мастер-класса приглашаются официанты, администраторы зала и руководители предприятий общественного питания.

27 ноября в 10-00 по теме № 2 «Аутентичные блюда Алтайского края».

Программа мастер-класса: *приготовление закусок; приготовление блюд из рыбы; приготовление блюд из птицы; приготовление блюд из мяса; приготовление десертов; приготовление мучных кулинарных изделий.*

Шеф-повар краевой кулинарной школы № 1 «Студия вкуса» - Алексей Солодовников; Повар краевой кулинарной школы № 1 «Студия вкуса» - Павел Климонтов; Управляющий ресторана «Вельвет» - Алексей Ануфриенко;

Шеф-повар ресторана «Вельвет» - Илья Богданов.

Принять участие в работе мастер-класса приглашаются технологи, повара и руководители предприятий общественного питания. Участникам мастер-класса вручаются сертификаты.

Место проведения мастер-классов: г. Барнаул, ул. Юрина, 203, «Профессиональное училище № 35».