Политехники выиграли золото и бронзу всероссийской олимпиады по кулинарии и сервису «Легенда»

Политехники выиграли золото и бронзу всероссийской олимпиады по кулинарии и сервису «Легенда»

Студенты Института среднего профессионального образования СПбПУ победили на VI всероссийской олимпиаде по кулинарии и сервису «Легенда» имени В. Б. Беляева, которая прошла в Перми. Это одно из крупнейших в России мероприятий для профессиональных шеф-поваров, кулинаров и ценителей гастрономического искусства.

Более 200 официантов, шеф-поваров и юниоров из Санкт-Петербурга, Перми, Калининграда, Челябинска, Ярославля и других регионов России соревновались за звание лучших специалистов в области кулинарного искусства. ИСПО СПбПУ представляла команда студентов третьего и четвёртого курсов. Конкурсу предшествовала серьёзная подготовка: разработка и приготовление авторского сета из двух блюд (закуски и основного блюда) на тему «Современная русская кухня своего края», а также сервировка тематического стола в соответствии с концепцией fine dining и обслуживание гостей. Студенты колледжа Политеха успешно справились с теоретической и практической частями и заняли призовые места в трёх номинациях.

• 1 место в номинации «Юниор» — Александр Кульгин, помощник — Егор Иванов,

• 1 место в номинации «Официант» — Арина Ившина,

• III место в номинации «Команда» — Фуад Худавердиев (шеф-повар кейтерингового агентства в Санкт-Петербурге), Александр Кульгин (помощник) и Арина Ившина (официант).

Такие результаты стали возможны благодаря наставникам, преподавателям ИСПО — Анне Селифонтовой и Юлии Матвеевой.

В состав жюри вошли признанные эксперты кулинарного искусства и сервиса:
 Аркадий Пономарев — главный судья, президент ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области; Олег Пономарев — ресторатор, вице-президент ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области; Валерия Новикова — региональный судья ФРиО, совладелец чайной компании.

— Поездка на олимпиаду дала мне новый профессиональный опыт и массу положительных эмоций. Хочется выразить огромную благодарность всем, кто нам помогал и поддерживал нас, это очень важно и ценно, — поделился впечатлениями Егор Иванов. *— Отдельно хочется сказать спасибо Саше Кульгину, который полностью разработал сет блюд для олимпиады. С ним было очень комфортно прорабатывать блюда и выступать на соревнованиях, без него эта поездка просто бы не состоялась. Огромное спасибо нашему тренеру и наставнику Анне Сергеевне Селифонтовой.*
И отдельные поздравления Арине Ившиной, которая, несмотря на все трудности и препятствия, выиграла в номинации «Официант».

— Это мой первый профессиональный конкурс в сфере ресторанной индустрии и обслуживания. Конечно, не обошлось без волнения и переживаний. Подготовка к конкурсу началась задолго до его начала, ведь идеально должно было быть всё: начиная от скатерти и заканчивая моим внешним видом, — рассказала Арина Ившина. *— Большое спасибо моему наставнику Юлии Аникториевне Матвеевой, друзьям и семье за круглосуточную поддержку и моральную помощь! Без них я бы не победила. Также хочется сказать спасибо организаторам конкурса. При таком количестве номинаций и участников всё прошло на высшем уровне, без задержек и заминок. Я осталась в восторге от этой командировки!*