

13 – 14 июня 2024 г.
в мастерской Поварское дело
ОГБПОУ «Костромской торгово-
экономический колледж»
9 выпускников
**ОГБПОУ "Галичский аграрно-
технологический колледж Костромской
области"** в рамках государственной
итоговой аттестации сдавали
демонстрационный экзамен
по специальности
43.01.09 Повар, кондитер.



Выпускникам необходимо было выполнить технологический процесс приготовления

3 модулей по три порции каждого за 3,5 часа.

1 модуль включает в себя приготовление горячего блюда из птицы с двумя гарнирами (крупа, овощ) и соусом на выбор участника;

2 модуль - десерт, в состав которого входят обязательные элементы: мусс, начинка из " черного ящика", выпеченный п/ф, декор из изомальта или карамели и соус;

3 модуль - холодная закуска из птицы с соусом и обязательным декором из теста.

Работа шла под внимательным взглядом экспертов.

