

Ученици и студенти готвят гурме за 700 ВИП французи във Варна

Варненски младежи ще готвят изискани ястия за над 700 представители на френски компании. Голяма група представители на френски фирми имат организирана ВИП вечеря във Варна. Основният организатор на събитието (български тур-оператор) се е доверил на бъдещите шеф готвачи и професионалисти в областта на туристическите услуги – ученици и студенти от варненските Институт по кулинарни изкуства (ИКИ) към ВУМ във Варна, ПГТ „Проф. д-р Асен Златаров” и Българска асоциация за кулинарна култура (БАКК), заедно с местна кетъринг компания.



Менюто е било подбрано след дегустации и ще включва продукти от най-високо качество с рецепти достойни за Мишлен ресторанти: роле от заешко, трюфели, пастърма от елен, „близалки“ от гъши дроб, които ще бъдат гарнирани със зеленчуци от органичните градини към кулинарния институт във Варна.

„Това е първото в страната събитие с такъв мащаб, което ще бъде обслужвано основно от ученици и студенти в областта на туризма и кулинарните изкуства. Младежите осъзнават отговорността и шанса, който имат. Идеята да поставим първокурсниците ни пред подобно предизвикателство в самото начало на следването им е с цел да разберат, дали този вид бизнес и работа са за тях. В същото време, студентите ще имат възможността да впишат в автобиографиите си участието в тази ВИП вечеря, когато ги изпращаме на стаж в партньорските ни Мишлен ресторанти в Европа“, споделят от кулинарния институт.



Екипите от общо над 80 готвачи и близо 50 сервитьори (студенти в кулинарния институт, членове на БАКК и ученици в гимназията по туризъм), са под ръководството на професионалните шеф-готвачи: Петър Йоргов (БАКК), Крис Жишк (ИКИ) и преподаватели от гимназията по туризъм във Варна.

източник: varnautre.bg