



20-21 февраля в Каргопольском индустриальном техникуме прошел конкурс по профессии "Кондитер". Обучающиеся готовили пирожные из заварного теста. Все участники проявили фантазию и креативность. Огромное разнообразие вкусов: малиновое конфи в сочетании с шоколадным кремом, эклер со вкусом тирамису, нежный йогуртовый крем в шоколадной глазури. Жюри покорило пирожное "шу" с кракелином, лимонным курдом, ванильным кремом и карамелизированной меренгой в исполнении Марии Прытких. Второе место - Прокопьева Анастасия, третье - Вершинин Игорь. Немного не хватило баллов до призового места Екатерине Кузьменко, но у Кати все еще впереди! Все участники, обучающиеся группы №337, молодцы! Поздравляю!

Алексеева О. С., мастер производственного обучения





