

Студентка Пятигорского техникума торговли, технологий и сервиса лучшая в мире

С 14 по 17 марта 2016 года в г. Москва проходил международный конкурс среди профессионалов-кондитеров «Modern Bakery».

Конкурс проходил по 4 номинациям: «Лучший кондитер-декорация тортов», «Лучшее изделие из шоколада», «Лучшее изделие из сахара», выставка «АРТ-класс».



Студентка ГБПОУ «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»

Бабугоева Фарида принимала участие в 3 номинациях: «Лучший кондитер-декорация тортов», «Лучшее изделие из шоколада», «Лучшее изделие из сахара».

Изделия, приготовленные Фаридой, соответствовали компетенции «Кондитерское дело» WorldSkills.

В номинации «Лучший кондитер-декорация тортов» Фарида заняла 1 место и получила сертификат на обучение в Швейцарии в школе «Richmont». В номинации «Лучшее изделие из сахара» - 1 место; в номинации «Лучшее изделие из шоколада» - 2 место и сертификаты на обучение в Академии «Barry Callebaut».

Председатель жюри конкурса Роберт Оппенедер - шеф-кондитер в международных 5-звёздных ресторанах Delux Grandhotels, Palace Gstaad, Швейцария, 5-звёздный Delux Kowleen Shangri-Lo в Гонконге, 5-звёздный Delux Park Hilton в Мюнхене (Германия), обладатель золотых медалей многих международных конкурсов.

