

Мастер класс «Красиво подано» по организации кейтеринговых услуг

В Астраханском государственном политехническом колледже на отделении сервисных технологий и дизайна под руководством преподавателя спец. дисциплин Салиховой Л.С. состоялся мастер-класс, которые подготовили студенты 2 курсов специальностей Организация обслуживания в ОП и Поварское и кондитерское дело для школьников города и студентов других учебных заведений на тему «Красиво подано» по организации кейтеринговых услуг.

Кейтеринг – это всегда красивая и необычная подача блюда, что особенно актуально в праздники. Современный премиальный кейтеринг в Россию пришел с Франции.

Французы были первыми, кто показал всему миру, что выездное обслуживание – это не только вкусно, но и торжественно. Именно они сделали ставку на красоту и довели эстетическую составляющую сервируемой еды до совершенства. И это вполне оправданно, ведь в первую очередь клиент оценивает пищу визуально. Если речь идет о фуршете, то здесь нет предела фантазии. Блюда могут подаваться в рюмочках, ложечках, в съедобной посуде. Последняя снискала особую популярность.

Фуршет и банкет вот два основных столпа, на которых основывается кейтеринг. Самыми интересными, как правило, являются тематические мероприятия, где нужно искать новые варианты организации, оформления, подачи и вкусовых ощущений.

