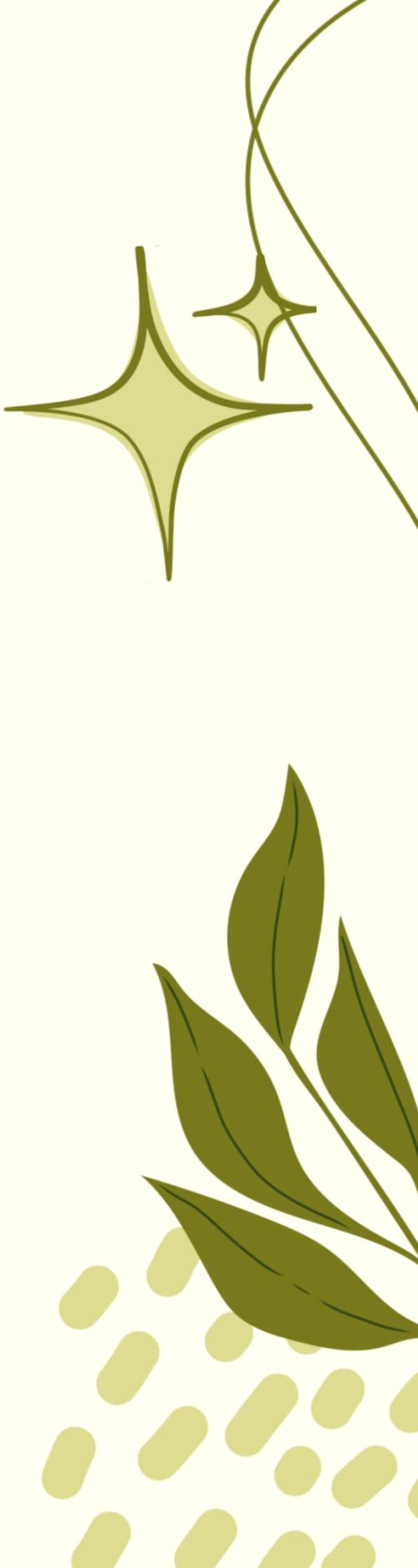


***Халықаралық  
тағымдама 2024***



**2024 жылдың 6 қарашасында Париждегі 6 элиталық колледж базасында 3 апталық тағылымдама өтілді.**

**Мейрамхана ісі, аспаздық салалары бойынша жергілікті мейрамхана мен қонақ үйлерде интенсивті сабақтар өтілді.**





**Тағылымдаманың алғашқы күні Жан Друан колледжінің оқу мейрамханасымен танысып, еттен жартылай фабрикаттар дайындау сабағына қатыстық. 6 элиталық колледж арасында аспаздық ісі бойынша басты рөлде Belliard оқу орны болды. Аспаздық ісі, кондитерлік және наубайхана зертханаларында практикалық жұмыстар жасап, азық түлік қауіпсіздігі туралы дәріс тыңдап, санитария және гигиена саласындағы Еуропа стандарттарымен таныстық.**





**Тағылымдаманың үшінші күні Belliard колледжінің зертхасында өтті, Maria Moga Fandosпен әйгілі француздың классикалық "Tarte tatin" десертін жасадық, онымен қоса "Mousse au Chocolat", "Crumble de Poire" тіл үйіреп десерттерін де жасап көрдік**





**Belliard колледжінің зертхасында кондитер Mme Zarfaoui-мен бірге қант қосылған тәтті бәліш, сүтті бәліш, француздық атақты круассандар және бриошь секілді әртүрлі кондитерлік өнімдерді дайындадық. Француздық круассандардың дәстүрлі және классикалық дайындалу жолдарын, қамыр түрлерімен жұмыс істеу техникалары мен пісіру құпияларынан мастер класс алдық**



**"EREA Alexandre Dumas" колледжінде тағам дайындау бойынша Nguili профессормен қызықты шеберлік сабағында Тунистік ұлттық тағам фрикассе дайындадық. Сонымен қатар шеберлік сабақта әртүрлі толтырмалары бар майда қуырылған бәліштер, ысталған балық қосылған "Wrap" яғни орама тағамын да дайындадық.**



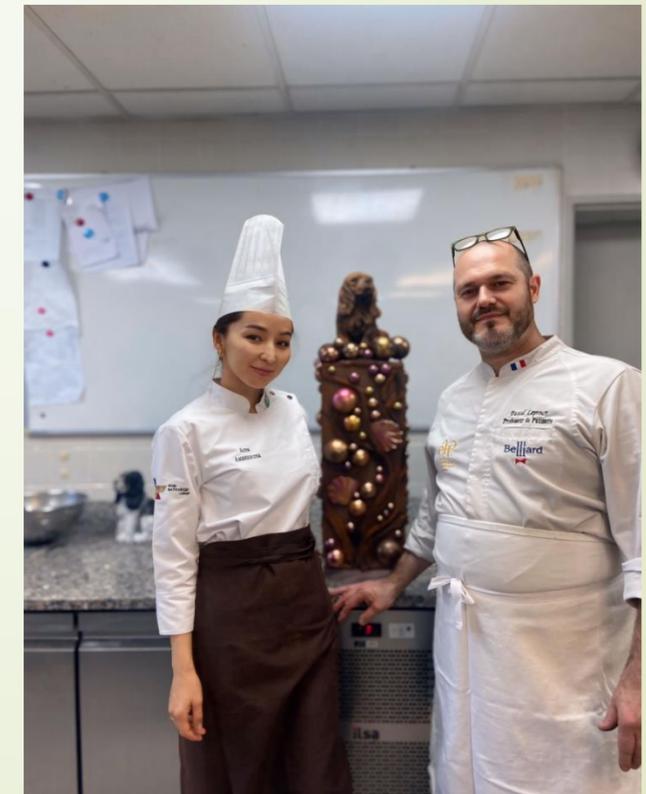
**Belliard кампус мектебінің оқу мейрамханасында Бар ісі жөніндегі профессор Madam Boulenger мен шеберлік сабақ өттік. Тәжірибе кезінде әртүрлі алкогольді, алкогольсіз коктейльдер дайындадық.**



Belliard кампус мектебінің зертханасында оқытушы месье Dakrubпен бірге молекулярлық асхана тағамдарын дайындау бойынша шеберлік сабағын өттік. Бұл шеберлік сабақ бізге молекулярлық тағамдардың ерекшелігін және олардың дайындалу жолдарының қыр сырын түсінуге септігін тигізді.



Belliard кампус мектебінің зертханасында М.Leproustпен шоколадтан мүсін жасау техникасы бойынша қызықты шеберлік сабағын өттік. Бұл шеберлік сабақ кондитерлік қырымызды дамытуға септігін тигізді. Шоколадтан мүсін жасап, оны шоколадтан түрлі детальдар жасау арқылы безендірдік. Желатиннен керекті мүсін жасауды үйрендік.





Belliard кампус мектебінің зертханасында Maria Mora Fandos пен теңіз өнімдерінен түрлі тіскебасар, ыстық тағамдар дайындау бойынша шеберлік сабағын өттік. Теңіз өнімдерін қалай дұрыс таңдаған жөн, қай өнім түрін қалай пісіруге болады, теңіз өнімдерін тазалау түрлерін және де әр өнімге қажетті соус түрін жасауды үйретті.







"Г'ЕРЕА Alexandre Dumas" колледжінде М.Роилевеу профессормен ет тағамдарын,оның ішінде жабайы қабан етінен ұлттық ыстық тағам түрін дайындадық. Етті маринадтау,етті алкогольді сусындармен қайната отырып пісіру тәсілдерімен бөлісті.



THANK  
YOU

