

Сочинский студент в Москве показал, как красиво работать в ресторанном бизнесе



Сочи
Россия

Учимся побеждать Сергей Дрейлих завоевал третье место в компетенции «Ресторанный сервис» в Финале Второго Национального межвузовского чемпионата профессионального мастерства по стандартам –WorldSkills.- В этой компетенции - несколько аспектов: бариста , официант, бармен. Конкурс длился два дня: в первый день было обслуживание, я был официантом, обслуживал гостей, филитировал рыбу, подавал им вино, белое и красное. А во второй день – бариста и бармен, готовил кофе двух видов и различные коктейли, - рассказал Сергей Дрейлих студент сочинского института РУДН. Он также отметил, что 3 место –это для него большая победа, и она давалась нелегко. Каждый день работали, всё оттачивали до мелочей, и физически и

морально было сложно, но справились, волнение преодолели и показали хороший результат. В финале Сергей Дрейлих продемонстрировал блестящие умения и навыки ресторанного сервиса, искусство общения, правил этикета, традиций, психологических приёмов и набрал 531 балл, уступив обладателю первого места всего два балла. Профессионалом быть престижно. Учебно-тренировочный центр Сочинского института РУДН - это специальная площадка, созданная с целью развития рабочих профессий, согласно требованиям WorldSkills Russia. Здесь студенты на практике изучают мировые стандарты и оттачивают свои профессиональные навыки. С ними занимаются мастера своего дела, такие как Татьяна Подгорнова и Ольга Лежнёва - сертифицированные эксперты Академии WorldSkills, чемпион по парикмахерскому искусству Любовь Падалкина и известный в Сочи ресторатор Наталья Плотникова. Именно они готовят ребят для участия в международных конкурсах. Сейчас те студенты, кто уже прошёл этап профессиональных соревнований, помогают в подготовке другим. Ну и задача максимум, которая по плечу студентам Сочинского института РУДН - вновь попасть в состав национальной сборной WorldSkills Russia.

[Сообщение Другу](#)