

КУЛИНАРИМ НА БАЗЕ ЛИЦЕЯ ИМ. М.В. ЛОМОНОСОВА

3

аключительным этапом проекта «Большой фриланс» стали профессиональные пробы по кулинарии, которые прошли на базе лицея им. М. В. Ломоносова. Данные профпробы для ребят провела Ирина Анатольевна Овчинникова, заведующая производством ООО «Три звезды».

Мы пришли в лицей и увидели новый современный корпус с красивым ремонтом и новым оборудованием. Перед началом мероприятия Ирина Анатольевна провела экскурсию по лицейю, на которой подробно рассказала, как проходят занятия у лицейистов. Ребята были удивлены совершенно другим укладом учебного процесса, нежели в обычной школе.

По прошествии мастер-классов некоторые ребята написали свои впечатления о мероприятии, так что предлагаю познакомиться с ними!

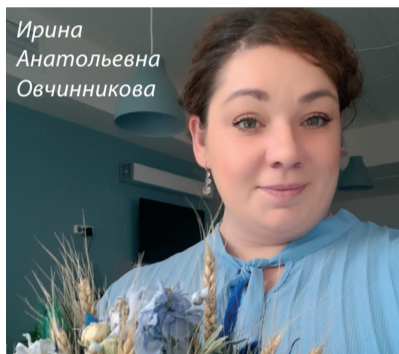


ЕВА ЛОКТИОНОВА: «Профпробы мне понравились, я думала, что будет сложно, даже волновалась, справлюсь ли. Мы делали салат из крабовых палочек, это очень легко. Особенно мне понравился сам лицей и столовая».

КРИСТИНА ЗГЛАВОСИЙ: «На профпробах по кулинарному делу мы сделали уже известный для меня салат "Мимоза", хотелось приготовить что-то новое, интересное, но, конечно, были нюансы, про которые я услышала впервые. Мы пообщались с мастером, это здорово».

МАКСИМ СПИРИН «Я очень рад, что попал на эти профпробы. Я ещё не знаю, кем буду, но сейчас, возможно, я пойду на повара или кулинара. Спасибо за такой опыт».

МАРИЯ ОВЧИННИКОВА: «Мне всё понравилось: здание лицея и специалист, который проводил мастер-класс. Готовить вместе — настоящее удовольствие, намного интереснее, чем дома. Я очень довольна, что там побывала. Спасибо всем большое».



Ирина
Анатольевна
Овчинникова

Кураторы также выражают благодарность за подобные мастер-классы и говорят, что многие ребята задумались о получении профессии повара. [E](#)

Команда школы № 3