



Уз поштовање свих епидемиолошких мјера, у Средњошколском центру „Петар Кочић“ у Зворнику организовано је полагање практичног дијела матурског испита за куваре и конобаре, који су спремали комплетан мени те радили услуживање.

Како нам је саопштила професорица практичне наставе, Мирјана Томић ученици су припремали топло и хладно предјело, главно јело и дезерт.

– То су све интернационална јела, односно урадили су главни мени у умањеном облику, односно за мањи број гостију. Важно је истаћи да су сва јела спремали у свом кабинету гдје имају одличне услове за праксу – навела је Томићева.



Директорица школе Биљана Писић истакла је да се практични дио изводи у

фискултурној салу како би се испоштовале све мјере, али и да се не прекида традиција њиховог јавног матурског испита.

– Ови ученици су имали одличну праксу, и у школи и у објектима, а ове године ћемо ту наставу још више унаприједити јер отварамо ђачки ресторан, тако да је и њихов матурски рад заиста одличан. Надам се да ћемо и ове године имати одличан упис у угоститељску струку и да ће се тражити мјесто више. То је атрактивно занимање, а већ се власници угоститељских објекта и ресторана распитују за њих како би одмах почели да раде – рекла је Писићева.

Презентацији испита и дегустацији производа присуствовали су и гости из Градске управе у Зворнику, те директор Техничког школског центра.

{gallery}2020-2021/KuvariPrakticni{/gallery}

(infobirac.net)