

В лютому 2023 року студенти Чернівецького вищого комерційного училища Державного торговельно-економічного університету відвідали кондитерське підприємство «NIKONOVA». Під час екскурсії майбутні фахові молодші бакалаври мали можливість познайомитися із цехами, устаткуванням та асортиментом кондитерської продукції, яку випускає дане підприємство.



10 травня 2023 року в Чернівецькому вищому комерційному училищі Державного торговельно-економічного університету було проведено конкурс фахової майстерності серед здобувачів освіти «Кращий за професією»

«Кухар»». Умовами конкурсу було передбачено приготування і подача закуски «Тартар з лосося з апельсиною гірчицею» та основної страви з птиці (на вибір учасника). Оцінювали роботу конкурсантів роботодавці міста, а саме:

Долиняк Кирило Олександрович - голова Буковинської гільдії кулінарів, директор ресторану «Гопачок» і «Джорджина» (голова журі), Басенко Світлана Василівна - заступник голови Буковинської гільдії кулінарів, Лазоренко Василь Миколайович - бренд шеф, співвласник ресторану «Джентльмен» і «ЗЕ сад», Четін Людмила Робертівна - інженер-технолог ТОВ «Саадет Україна».





31 травня 2023 року в рамках Тижня Професійної Освіти в Україні і Декади ПТО в Чернівецькому вищому комерційному училищі Державного торговельно-економічного університету було проведено конкурс фахової майстерності серед здобувачів освіти з професії «Кондитер». Умовами конкурсу було передбачено приготування і подачу «Рулету бісквітного з масляно-сирним кремом на вершковому маслі». Оцінювали роботу конкурсантів представники трьох кондитерських підприємств міста. Головою журі була директор пекарні та кондитерської «NIKONOVA» Васьковська Марія Олександрівна.







В грудні 2023 року в Чернівецькому вищому комерційному училищі Державного торговельно-економічного університету відбувся майстер клас шеф кухаря ресторану "Дон Густаво", під час якого кухар з десятирічним досвідом поділився секретами приготування закуски із сиру камамбер, ризотто з морепродуктами, тарта з яблуком карамелізованим і ягідним мусом. Після приготування присутні здобувачі освіти мали можливість скоштувати і оцінити смаки страв.





В січні відбулась зустріч з власницею кафе-кондитерської «Ciabatta» Тетяною Дуткевич для спільної співпраці та розвитку підприємницьких навичок. На зустрічі представник навчального закладу представив продукцію міні компаній «bukovynsky_ratatouille» «bomb_tea_and_chocolat».



16 січня 2023 року відбулась зустріч здобувачів освіти Чернівецького вищого комерційного училища Державного торговельно-економічного університету із представниками компанії Васара Антоном Фесенко - HR директором компанії і Антоном Лазоренком - Бренд-шефом компанії. Здобувачі освіти мали можливість почути про особливості роботи компанії і які є вакансії для працевлаштування, ну і, звісно, задавали питання після отримання інформації. Такі зустрічі дають можливість випускникам легко орієнтуватися на ринку праці і мати більший вибір при працевлаштуванні.





25.01.2024 року студенти під керівництвом наставників відвідали виробництво Vasara Coffee де дізналися: «Шлях кави від зерна до чашки». Кава - це не просто напій, це ритуал, який супроводжує нас кожен день, надаючи нам енергії та насолоди. У світі величезного різноманіття кавових сортів, важливо розуміти, звідки приходить цей ароматний та насичений напій.



