

שבחים לנווויג'ן קרוז ליין בטקס פרסי VIBE VISTA 2023

Posted on 16 במרץ 2023 by עוזי בכר



חברת השייט זכתה בפרסים יוקרתיים בתחום המזון והמשקאות בכנס מוביל לאנשי מקצוע, השפים של NCL הצטרפו ל-L'Academie Culinaire de France

Categories: חדשות, ראשי

Tag: "Meet the winemaker", Vibe Vista 2023, L'Academie Culinaire de France

נווויג'ן קרוז ליין (NCL - Norwegian Cruise Line) שמחה להודיע על זכייה בפרסים יוקרתיים בתחום המזון והמשקאות, בטקס פרסי **Vibe Vista 2023** ? הכנס המוביל לאנשי מקצוע בתחום ולארגון הקולינרי המוערך **L'Academie Culinaire de France**.

נווויג'ן קרוז ליין זכתה בפרס תוכנית היין הטובה ביותר והמשקאות לא אלכוהוליים הטובים ביותר, זו השנה החמישית. צוות השופטים זיהה את סל היינות הנרחב של NCL הכולל תפריט יינות אורגני וביו-דינמי, תוכנית יינות בציר נדיר שאצרה מאסטר סומלייה **אנדריאה רובינסון** (Master Sommelier Andrea Robinson) וסדרת **Meet the Winemaker** המציעה לאורחים הזדמנות לתקשר עם ייננים בעלי שם עולמי באמצעות חוויות קולינריות אקסקלוסיביות ואינטימיות ברחבי הצי שלה. החברה זכתה גם בפרס על התוכנית המצטיינת שלה למשקאות לא

אלכוהוליים הכוללת תפריט קוקטיילים דלי אלכוהול, וקוקטיילים שהוצגו לראשונה ב-Vibe Beach Club, הממוקם באונייה החדשה נורוויג'ן פרימה.



השפים של נורוויג'ן קרוז ליין שמחים לזכות בפרסים. צילום NCL "הבסיס לפילוסופיית 'האורח הוא הראשון עבורנו' בנוי על חידוש מתמשך של חוויית הסיפון ופיתוח נוסף של תוכניות המזון והמשקאות עטורות הפרסים שלנו", אמר **מארק קנסלי** (Mark Kansley), סגן נשיא בכיר לתפעול מלונות ב-NCL, "אנו נרגשים להודיע על ההישגים של אנשי המקצוע המיומנים שלנו בתחום הקולינריה והמשקאות, שכישורונותיהם מציגים ללא הרף את המחויבות של NCL למצוינות וחדשנות ביצירת חוויות אוכל ייחודיות עבור האורחים שלנו."

בנוסף להכרה בתכניות המשקאות של החברה, מנהל התפעול הקולינרי של NCL, **אריק בילודו** (Eric Bilodeau) והשף - מנהל הצי **פטריס מיק** (Patrice Mick), הצטרפו לאחרונה ל-L'Académie Culinaire de France בקונסוליה הצרפתית בניו יורק. כמנהל התפעול הקולינרי, בילודו מסייע בתפעול בתי המלון ומשמש כשף קונדיטור מוסמך של החברה עבור ההיצע היצירתי הכולל והביצוע במאפייה ובקונדיטוריה. השף המנהל של הצי מיק מסייע בפעולות הקולינריות ופיתוח ההדרכה של כל חברי צוות הקולינריה בצי, מה שמבטיח סטנדרטים גבוהים של שירות.

The Académie Culinaire de France, נוסדה בשנת 1879, וכוללת כיום 1,080 חברים ברחבי העולם. שפים זוכים להכרה ופרסים על בסיס הרקע, הקריירה, התשוקה שלהם למטבח הצרפתי ומסירותם ללמד את דורות הקולינריה העתידיים.



אריק בילודו ופטריס מיק הצטרפו למשפחת האקדמיה הצרפתית לקולינריה. צילום NCL
ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "[קרנז חלום של הפלגה](#)" הייחודית בעולם הקרוזים

.There are no comments yet