

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ИМЕНИ МАРШАЛА ИНЖЕНЕРНЫХ ВОЙСК А.В. ГЕЛОВАНИ»

О Т Ч Е Т

об участии в проведении V I Регионального чемпионата

«Молодые профессионалы»

WORLD SKILLS RUSSIA

г. Севастополь

по компетенции « Ресторанный сервис »



Составили :

Преподаватель - Удовиков К.Ю.

Мастер производственного обучения - Игнатьева Д.Д.

г. Севастополь

2021 г

Для участия в чемпионате были отобраны : студент группы 4 ТП 9 – Савин Антон и студент группы 2 ТЮ 11- Третьяк Андрей.

В процессе подготовки ими были изучены все необходимые навыки, используемые во время проведения конкурса. Конкурсное задание включало несколько модулей :

1. Кафе - складывание table box и салфеток, выполнение предварительной сервировки стола, приготовление тар-тара из говядины, обслуживание гостей.
2. Бар\бариста - технология приготовления коктейлей на время, приготовление фантазийных коктейлей, приготовление кофейных напитков, идентификация крепких алкогольных напитков.
3. «Welcome service» - правильное открытие игристого вина, приготовление фруктовой тарелки без помощи доски, обслуживание на фуршете, идентификация специй.

С 22.11.2021 г. по 25.11.2021 г. Мы были направлены в качестве экспертов в рабочую группу по проведению VI Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» WORDSKILLS RUSSIA города Севастополя по компетенции «Ресторанный сервис», который проходил на базе Севастопольского колледжа сервиса и торговли.

22.11.2021 г. День С-1 для участников- ознакомление с площадкой, где будет проходить конкурс, для экспертов- голосование за необходимые изменения в конкурсном задании.

23.11.2021 г. – первый день соревнования



Складывание table box

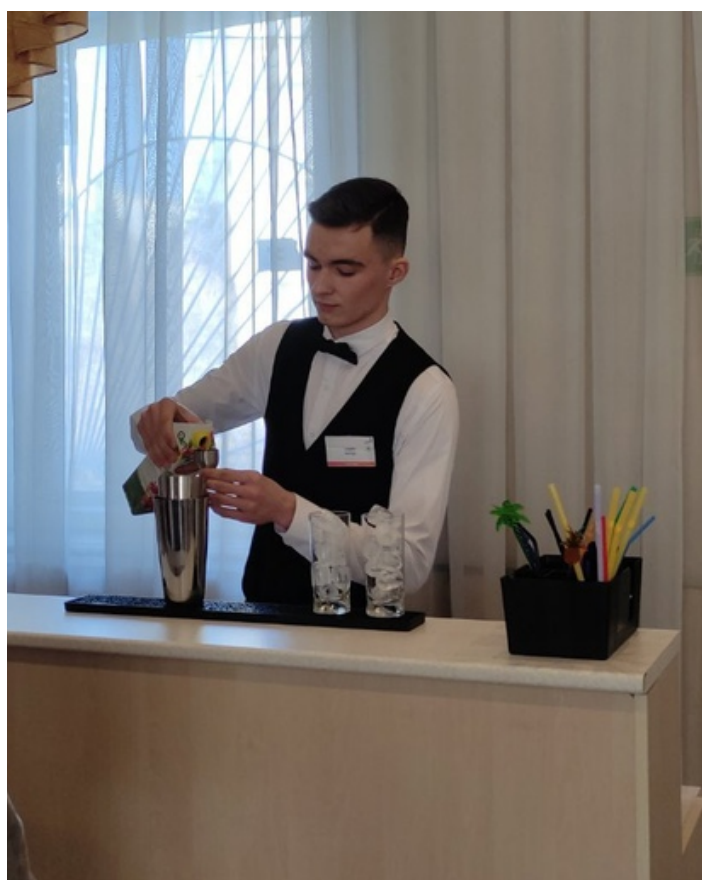


Обслуживание гостей.

24.11.2021 г. – второй день соревнования



Приготовление трех видов классических коктейлей на время. Три вида по две порции.



Фантазийный коктейль с использованием обязательного ингредиента из «черного ящика»



Обсуждение и оценка с экспертами.

Бариста предлагает гостям приготовленный кофе : «Латте-макиато» и «Капучино»



25.11.2021 г. – третий день соревнования



Приготовление фруктовой тарелки.

Подготовка к открытию игристого вина и встрече гостей.



Краткие выводы и пожелания :

Данный конкурс показал свои плюсы и минусы. Чувствовалось, что была проведена серьезная работа по подготовке рабочих мест для конкурсантов. Участники были обеспечены всем необходимым. Слажено работали волонтеры, которые вели сопровождение конкурса – дети были дружелюбны и вежливы. Время, отпущенное для выполнения заданий, четко соблюдалось. По сравнению с прошлым годом вырос профессионализм участников. Наблюдалась здоровая конкуренция и дружелюбная атмосфера среди участников.

Но, несмотря на положительную тенденцию, хочется отметить несколько существенных моментов в работе конкурса:

- независимые эксперты и представители от работодателей на площадке работали только от одного образовательного учреждения, что значительно ущемляло в правах остальных участников соревнований. И в дальнейшем сказалось на результатах соревнований.

- не равномерное распределение экспертов на площадке, ограничение их в работе и руководство экспертами где им стоять, кого оценивать доказывало заинтересованность принимающей стороны в итогах чемпионата.

Данный конкурс направлен на отражение наилучшей мировой практики в воспитании детей. Девиз движения: «Делай мир лучше силой своего мастерства!» («Improving the world with the power of skills!») И очень хочется чтоб в дальнейшем чемпионаты проходили именно под этим девизом.

