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 VI Регионального чемпионата**

**«Молодые профессионалы»**

**WORLDSKIILS RUSSIA**

**г. Севастополь**

**по компетенции «Поварское дело»**

****

**Составили: Мастера производственного обучения**

**Емец А.И., Копылова Ю.В.**

г. Севастополь

2021 г.

С 22.11.2021 г. по 29.11.2021 г. На базе нашего колледжа мы приняли участие в проведении VI Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» WORDSKIILS RUSSIA в г. Севастополе по компетенции «Поварское дело».

Наши участники:   
   
     
  
 Столяр Алексей Чурсин Даниил   
 Максимович Александрович

23.11.2021 г. – первый день соревнования

**Модуль A: Демонстрация навыков по нарезке овощей**

* Участники продемонстрировали 1 базовую технику нарезки. В первой смене по жеребьевки попался вид нарезки Paysanne из моркови , вторая смена – Macédoine. Наши конкурсанты справились с заданием на отлично.



**Модуль B: Салат Оливье**

* Участники готовят 3 порции салата Оливье в авторском исполнении.В салат необходимо использовать майонез собственного приготовления, ручным методом и обязательные ингредиенты перепелку и тигровые креветки.

****

**Модуль C: Горячее блюдо - рыба**

Готовят 3 порции горячего блюда из рыбы , два гарнира и соус на выбор участника

 

 

**24.11.2021 г.** – второй день соревнования

**Модуль D: Демонстрация навыков по приготовлению соусов**

* Продемонстрировать 1 базовую технику приготовления соуса. Первой и второй сменой жеребьевкой был определен соус «Майонез», который необходимо приготовить ручным способом. Наши участники с заданием справились без единой ошибки.

**Модуль Е: Холодная закуска - морепродукты**

* Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара, 2 гарнира на выбор участника**.**

**Модуль F: Десерт**

* Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника   
   Мусс (основной компонент десерта)

Выпеченный элемент из теста  
 Декоративный элемент из шоколада

Соус холодный  
 Ингредиент из черного ящика участники методом жеребьевки определили   
 продукт –лайм.

 

**25.11.2021 г.** – третий день соревнования

**Модуль G: Amuse bouche**

* Приготовить 6 порций холодной веганской закуски Amuse bouche - использовать продукт из чёрного ящика (фрукт или овощ). Из черного ящика участники методом жеребьевки определили – стебель сельдерея.

**Модуль H: Горячая закуска - Утка**

* Готовят 3 порции горячей закуски из утки, минимум один гарнир и соус на выбор участники. Наши участники при приготовлении горячей закуски использовали для усложнения Су-вид.

**Модуль I: Суп- пюре.**

* Приготовить 3 порции Супа пюре (вегетарианский ово-лакто), минимум один гарнир на выбор участника. Методом жеребьевки участники определили – грибы белые сушеные. Наши участники выполнили задание во время, и блюда прошли по всем критериям оценивания.

 

 

 

На конкурсной площадке мы работали как Экперты –компатриоты, Копылова Ю.В. принимала участие в оценке работы на площадке, Емец А.И.- в объективном оценивании участников.

 

Наши участники показали хороший уровень подготовки и заняли призовые места:

**I место - Столяр Алексей Максимович**

**Медальон - Чурсин Даниил Александрович**

**Выводы и пожелания:**

Данный конкурс показал свои плюсы и минусы. Чувствовалось, что была проведена серьезная работа по подготовке участников и волонтеров ( Кошляк Михаил, Исакин Самуил). Все оборудование было подключено и работало исправно. Слажено работали студенты, которые вели сопровождение конкурса – дети были дружелюбны и вежливы. Время для выполнения заданий четко соблюдалось конкурсантами. Минусом конкурса является необъективное судейство на площадке , до тех пор пока не будет организовано привлечение независимых экспертов с предприятий общественного питания, которые не знакомы с участниками и не представляющие учебные заведения, только после этого можно говорить о объективной оценки конкурса.