

Анализ
конкурса профессионального мастерства
«Лучший повар»

В целях развития творческой инициативы студентов, а также выявления лучшего по профессии «Повар» из числа студентов колледжа был проведен конкурс профессионального мастерства «Лучший повар».

Основные задачи конкурса: совершенствование профессионального мастерства, повышение престижа профессии, пропагандирование современных направлений кулинарного искусства и ресторанного сервиса, создание среды состязания и творческого общения.

Конкурс профессионального мастерства проводился среди студентов колледжа обучающихся на 2 курсе, по специальностям «Организация питания», «Технология и организация производства продукции предприятий питания» - 24 января 2020 года.

Подготовку и проведение конкурса профессионального мастерства осуществляли ПЦК специальных дисциплин: мастера п/о Эберт Д.А, Фирова Т.В.

Для оценки результатов были приглашены эксперты с успешных предприятий города: управляющая кафе «Good Week» Чемоданова Екатерина Андреевна, шеф – повар ресторана «BEREZKA» Елшибеков Ержан Болатович, шеф – повар кафе «Пицца Блюз» Донская Виктория Александровна.

Открытие конкурса проводилось в торжественной обстановке, где были представлены участники конкурса, эксперты, проведена жеребьевка.

В практической части конкурса участникам предлагалось отработать 3 модуля – Салат с крупой киноа, горячее блюдо из судака с морковью, бисквитное пирожное декорированное шоколадом.

Эксперты в ходе конкурса контролировали правильность трудовых приемов, технологическую грамотность ведения работ, время выполнения заданий, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности, а также давали органолептическую оценку практическим работам участников.

Победители конкурса определялись по лучшим показателям выполнения конкурсных заданий.

По итогам конкурса профессионального мастерства «Лучший повар» были получены следующие результаты:

1 место – Туляков Илья

2 место – Кригерт Илья

3 место – Курмашов Бекзат.

Победители награждены грамотами и подарками, участники, не занявшие призовые места - благодарственными письмами.

В ходе проведения конкурса велась фотосъемка. Этот масштабный конкурс показал степень сформированности профессиональных компетенций студентов.

Конкурс прошел на достаточно высоком уровне, все этапы конкурса были соблюдены. Не смотря на то, что у экспертов были небольшие замечания по оформлению блюд, их подаче, в целом, они остались довольны уровнем подготовки студентов.

Победителей конкурса ждет участие в фестивале World Skills, целью которого является повышение статуса и стандартов профессиональной подготовки и квалификации по всему миру, популяризация рабочих профессий через проведение международных соревнований по всему миру.