

22 декабря 2016 года департаментом образования Ярославской области совместно с Советом директоров профессиональных образовательных организаций Ярославской области на базе государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Ярославского колледжа индустрии питания в здании корпуса 2 по адресу: г.Ярославль, ул.Угличская, д.24 проводился областной конкурс профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций по профессии "Повар, кондитер".

Цель конкурса:

- совершенствование профессионального мастерства и развитие личностного потенциала мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»;
- создание условий для самореализации мастеров производственного обучения;
- развитие конкурсного движения в формате стандартов WorldSkills Russia (WSR) по компетенциям "Поварское дело" и "Кондитерское дело";
- выявление и распространение инновационных прогрессивных технологий в рамках стандартов WSR;
- создание условий для обмена опытом, связанным с профессиональной деятельностью мастеров производственного обучения, а также преемственностью между профессиональными образовательными организациями;
- содействие развитию и укреплению системы социального партнерства в индустрии питания Ярославской области.

Участниками конкурса стали мастера производственного обучения из разных городов Ярославской области:

ГПОУ ЯО Переславский техникум сферы услуг
ГПОУ ЯО Гаврилов-Ямский политехнический колледж
ГПОУ ЯО Даниловский политехнический колледж
ГПОУ ЯО Ярославский торгово-экономический колледж
ГПОАУ ЯО Рыбинский промышленно-экономический колледж
ГПОУ ЯО Семибратовский политехнический техникум
ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания
ГПОАУ Ростовский колледж отраслевых технологий

По своему формату конкурсное задание состояло из двух модулей: модуль 1 компетенция «Поварское дело» и модуль 2 компетенция «Кондитерское дело», на выполнение которых отводилось 4 часа.

По первой компетенции участники должны были:

Приготовить 2 порции основного горячего блюда из птицы и 3 гарнира:

- 1–ый из овощей – нарезка «Turned»;

- 2-ой из овощей - пюре!!!
- 3-ий из овощей нарезка – «тонкий брусок» 0,5-0,7\*5-7 см

Минимум 1 соус на выбор участника.

А также требовалось приготовить 3 вида ТАПАС (испанская закуска) по 3 штуки каждого вида. Размер каждого «three bites» - «на три укуса»

Тапасы должны содержать следующие ингредиенты:

- 1 - ый должен включать - печень куриную;
- 2 - ой должен включать - ингредиент из «Чёрного ящика»;
- 3 - ий - на выбор участника

По второй компетенции участники должны были изготовить три вида конфет, используя техники изготовления: корпусные, трюфели и на выбор участника по 15 штук каждого вида.

корпусные – минимум с 2 начинками

трюфели – отсажены, с полным, последующим погружением в шоколад

3й вид - техника изготовления и начинка на выбор участника

При изготовлении конфет должны быть использованы горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех трех видов шоколада.

#### **Состав жюри:**

- Николаева Ирина Владимировна, представитель мэрии г.Ярославля
- Молотов Олег Юрьевич, шеф-повар ресторана «Пенаты»
- Баландина Ирина Федоровна, начальник кондитерского цеха ООО «Социальное питание»
- Кошляков Сергей Валерьевич, шеф-бренд ООО «Моспосуда»

По результатам конкурса были выявлены победители:

#### **1 место**

ГПОУ ЯО Семибратовский политехнический техникум

Пахомова Ольга Николаевна

#### **2 место**

ГПОАУ Ростовский колледж отраслевых технологий

Грибанова Юлия Андреевна

#### **3 место**

ГПОУ ЯО Ярославский торгово-экономический колледж

Кручинина Наталья Юрьевна

**ПОЗДРАВЛЯЕМ!**

Все участники получили сертификаты участника.













