**Пресс-релиз компетенции «Поварское дело»**

**Соревнования 20.02, 21.02, 22.02.2017 года**

Площадка по компетенции «Поварское дело» располагается на базе ОГБПОУ «Ивановский колледж сферы услуг». В чемпионате по компетенции Поварское дело», принимают участие студенты от 16 до 22 лет из 9 профессиональных образовательных организации Ивановской области и вне конкурса участники из г. Костромы, Москвы, Смоленска и 2 независимых эксперта это представитель социального партнера – работодателя и эксперт из г. Череповца.

Особенностью соревнований Ворлдскилдс является то, что каждый мастер, подготовивший участника, является экспертом в данной компетенции и принимает участие в оценивании соревнований. Чемпионаты WorldSkills предполагают высокий уровень профессионализма участника, ведь здесь нужно не просто показать знание технологий и мастерство, но и применить фантазию, умение быстро ориентироваться при смене задания, обладать стрессоустойчивостью. Участники работают в 2 смены по шесть человек. Оборудовано 6 рабочих зон. Площадка соревнований оснащена современным профессиональным оборудованием.

В день начала проведения чемпионата, задание, к которому участник готовился заранее, изменено на 30%. Добавляются новые условия, появляются обязательные элементы, продукты. Для этого предусмотрен «Черный ящик». Он содержал: рыбу (неизвестен вид рыбы), птицу (был неизвестен вид сырья (бедро или филе) и обязательный ингредиент для приготовления закуски ТАПАС.

Участникам предстоит выполнить **задание, которое состоит из 2 модулей по 3 блюда в каждом модуле.**

**Работа на площадке по компетенции планируется на 3 дня:**

**1 день до начала соревнований 20.02.2017г.**

**-** Проведено ознакомление с оборудованием, инструктаж участников по технике безопасности, инструктаж экспертов по правилам работы, жеребьевка, вскрытие черного ящика, корректировка технологических карт.

**1 день соревнований 21.02.2017г.**

**– участники в течение 4 часов готовят 3 наименования блюд (по 3 порции):**

1. Холодная закуска из птицы – обязательным ингредиентом которой является мякоть бедра. Продукт определился до начала соревнований. ЭТО мякоть бедра, закуска подается с соусом.
2. **Основное горячее блюдо из рыбы**. Согласно «Черному ящику» это «Горная форель» с 2 гарнирами и соусом.

Один из гарниров – пюре из овощей;

Второй гарнир на выбор участника

В состав блюда должен входить минимум 1 соус на выбор участника.

1. **Десерт**, обязательным компонентом которого является компонент из песочного теста или его производных и обязательно элемент оформления на выбор участника.

Все участники справились с предложенным заданием, показали высокий уровень подготовки, у каждого участника в результате приготовлены свои оригинальные блюда.

**2 день соревнований 22.02.2017г.**

**Задание:**

1. Приготовить фуршетные закуски ТАПАС по 3 штуки каждого вида. Размер «на 3 укуса». Один тапас должен включать печень куриную, второй – ингридиент из черного ящика *Сыр сливочный Маскарпоне*, третий на выбор участника.
2. Второе блюдо - Ребята должны приготовить 3 порции блюда «Зразы мясные», 2 гарнира: один из овощей, второй из крупы на выбор участника, минимум один соус.
3. И третье блюдо – Известный десерт «Павлова». Этот всемирно известный десерт изобретен и назван в честь великой русской балерины. Он готовиться из легкого воздушного белкового теста, взбитых сливок и свежих ягод. Допускается как классическое приготовление, так и авторская подача.

Участники не только должны своевременно приготовить и красиво оформить блюда, но и выдержать время подачи. Так как за каждую минуту опоздания снимаются баллы, а при опоздании более чем на 10 минут, блюдо будет не засчитано.

Чемпионаты Ворлскиллс предполагают независимый и объективный результат, так как оценки всех экспертов по различным, заранее разработанным критериям заносятся в электронную систему CIS, которая рассчитывает конечный результат. Задачу эксперты решают общую: выбрать самого сильного, участника, профессионала, который в марте этого года будет представлять нашу Ивановскую область на Отборочных соревнованиях России «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в республике САХА, г. Якутск.

«Чтобы достойно подготовить участника к соревнованиям чемпионата по стандартам WorldSkills преподаватели и мастера производственного обучения активно внедряют в образовательный процесс новые технологии, изучают передовое технологическое оборудование, стремятся использовать новое сырье. На конкурсе происходит обмен опытом. Так выполняется одна из основных задач конкурса: постоянно растет профессиональное мастерство как участников, так и педагогов, формируется профессиональное сообщество, что положительно сказывается на конечном уровне подготовки всех студентов профессии».