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 участник из г. Костромы.

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 пять человек. Оборудовано 5 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 птицу: курица (тушка) весом от 1.7кг до 2 кг

И обязательный ингредиент для приготовления 2 горячего блюда - шпинат

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

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

**1 день 14.03.2016г.**

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

**2 день 15.03.2016г.**

**– участники в течение 4 часов приготовили по 3 порции 3 наименования блюд:**

1. Горячую закуску – **Пасту**, обязательными ингредиентами которой будет творожный сыр и шпинат,
2. **Основное горячее блюдо из птицы** с 3 гарнирами и соусом.

Один из гарниров – нарезка «Турнед»;

2-ой – пюре из овощей;

3-ий нарезка из овощей «брусочек»

В состав блюда должен входить 1 соус на выбор участника

1. **Десерт**, обязательным компонентом которого является фруктовый **мусс** и элемент оформления из изомальта или карамели.

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

**3 день соревнований 15.03.2016г.**

**Задание:**

1. Приготовить фуршетные вегетарианские мини закуски (ово - лакто) по 10 штук каждого вида. Обязательные продукты-это продукты нашего региона: свекла и тыква. Название ово-лакто говорит о том, что в состав ингредиентов могут быть включены сыр, молоко, яйца.
2. Ребята должны приготовить 3 порции консоме из птицы. Консоме – это один из европейских супов, насыщенный прозрачный бульон, который подается с гарниром. В качестве гарнира могут быть овощи. Профитроли, расстегаи, сухарики, гренки и т.д.
3. И третье блюдо - десерт из черного шоколада, обязательной частью которого должен быть «Шоколадный брауни» и соус.

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 Ворлскилдс 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 апреле этого года будет представлять нашу Ивановскую область на Полуфинале Центрального Федерального Округа «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в г. Ярославль. Подготовка участника по компетенции «Поварское дело» на Полуфинале Центрального Федерального Округа «Молодые профессионалы» от Ивановской области будет осуществляться на базе Специализированного центра компетенции Ворлдскилдс Россия на базе ОГБПОУ «Ивановский колледж сферы услуг».

«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 несомненно сказывается на конечном уровне подготовки всех студентов профессии», - делится впечатлениями Главный эксперт по компетенции «Поварское дело» Зарипова Нина Анатольевна.