****

**ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ**

**соревнований по компетенции «Мастерство приготовления кофе и чая» этапа Чемпионата**

**по профессиональному мастерству «Профессионалы»**

**Регион проведения Кузбасс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Общая информация** | |
| **Период проведения** | 09 февраля- 13 февраля 2026 г. |
| **Место проведения и адрес площадки** | Кемеровская область - Кузбасс, г. Новокузнецк, ул. Кутузова д. 84 |
| **ФИО Главного эксперта** | Кудрявцев Артем Павлович |
| **Контакты Главного эксперта** | 8 923 479 39 90 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Д-2 / «09» февраля 2026 г.** | |
| 09:00-10:00 | Заезд и размещение конкурсантов и экспертов-наставников. |
| 10:00-11:00 | Регистрация конкурсантов и экспертов-наставников. |
| 11:00-12:00 | Церемония Открытия Регионального чемпионата «Профессионалы» Кемеровской области – 2026 |
| 12:00-13.00 | Собрания экспертов: Инструктаж по ТБ и ОТ, подписание протоколов. Распределение ролей между экспертами.  Обсуждение конкурсного задания, внесение 30% изменений, подписание КЗ. |
| 13:00-14:00 | Обед для конкурсантов и экспертов. |
| 14:00-18:00 | Собрания экспертов: Ознакомление и занесение критериев оценки в систему ЦСО, их блокировка, обучение, калибровка экспертов. Распечатка ведомостей. Оформление и подписание протоколов. |
| **Д-1 / «10» февраля 2026 г.** | |
| 09:00-13:00 | Инструктаж конкурсантов, жеребьевка, знакомство с рабочим местом. |
| 13:00-14:00 | Обед для конкурсантов и экспертов. |
| 14:00-17:00 | Конкурсанты: Тестирование оборудования. Инструктаж. |
| 17:00-19.00 | Собрания экспертов на площадках: подписание экспертами методических пакетов и регламентирующих документов по своим компетенциям |
| 09:00-13:00 | Инструктаж конкурсантов, жеребьевка, знакомство с рабочим местом. |
| 13:00-14:00 | Обед для конкурсантов и экспертов. |
| 14:00-17:00 | Конкурсанты: Тестирование оборудования. Инструктаж. |
| **Д1 / «11» февраля 2026 г.** | |
| 09:00-09:15 | Прибытие конкурсантов и экспертов на конкурсную площадку. |
| 09:15-9:45 | Приветствие. Проведение инструктажа по ТБ. Подписание протоколов. |
| 9:45-10:00 | Общение участник /эксперт - наставник. |
| 10:00-11:00 | Модуль Б. Каппинг кофе (1гр) |
| 10:00-11:00 | Модуль Г. Работа с эспрессо машиной (2гр) |
| 11:15-12:15 | Модуль Е. Альтернативные методы заваривания кофе (1 гр) |
| 11:15-12:15 | Модуль Д. Латте Арт(2гр) |  |
| 12:30-13:30 | Модуль Б. Каппинг кофе (3гр) |  |
| 12:30-13:30 | Модуль Г. Работа с эспрессо машиной (1гр) |  |
| 13:45-14:45 | Модуль Е. Альтернативные методы заваривания (3 гр) |  |
| 13:45-14:45 | Модуль Д. Латте Арт(1гр) |  |
| 14:45-15:45 | Обед для конкурсантов и экспертов |  |
| 16:00-17:00 | Модуль Б. Каппинг кофе (2гр) |  |
| 16:00-17:00 | Модуль Г. Работа с эспрессо машиной (3гр) |  |
| 17:15-18:15 | Модуль Е. Альтернативные методы заваривания (2 гр) |  |
| 18:15-19:15 | Модуль Д. Латте Арт(3гр) |  |
| 19:15-20:00 | Собрания экспертов: подведение итогов дня. Внесение результатов в ЦСО |  |
| **Д2 / «12» февраля 2026 г.** | |  |  |
| 09:00-09:15 | Прибытие конкурсантов и экспертов на конкурсную площадку. |
| 09:15-9:45 | Приветствие. Проведение инструктажа по ТБ. Подписание протоколов. |
| 9:45-10:00 | Общение участник /эксперт - наставник. |
| 10:00-11:00 | Модуль В. Купажирование чая (1гр) |
| 10:00-11:00 | Модуль З. Наставничество (2 гр) |
| 11:15-12:15 | Модуль В. Купажирование чая (3 гр) |
| 11:15-12:15 | Модуль З. Наставничество (2гр) |
| 12:30-13:30 | Модуль В. Купажирование чая (2гр) |
| 12:30-13:30 | Модуль З. Наставничество (1 гр) |
| 13:45-14:45 | Модуль З. Наставничество (1гр) |
| 14:45-15:45 | Обед для конкурсантов и экспертов |
| 16:00-17:00 | Модуль З наставничество (3гр) |
| 17:00-18:00 | Собрания экспертов: подведение итогов дня. Внесение результатов в ЦСО |
| **Д3 / «13» февраля 2026 г.** | |
| 09:00-09:15 | Прибытие конкурсантов и экспертов на конкурсную площадку. |
| 09:15-9:45 | Приветствие. Проведение инструктажа по ТБ. Подписание протоколов. |
| 9:45-10:00 | Общение участник /эксперт - наставник. |
| 10:00-11:00 | Модуль Ж. Чайный мастер (1 гр) |
| 10:00-11:00 | Модуль А. Обслуживание кофейного оборудования (2 гр) |
| 11:15-12:15 | Модуль Ж. Чайный мастер (3 гр) |
| 11:15-12:15 | Модуль А. Обслуживание кофейного оборудования (1 гр) |
| 12:30-13:30 | Модуль Ж. Чайный мастер (2 гр) |
| 12:30-13:30 | Модуль А. Обслуживание кофейного оборудования (3 гр) |
| 13:30-14:30 | Обед для конкурсантов и экспертов |
| 14:30-15:30 | Собрания экспертов: подведение итогов дня. Внесение результатов в ЦСО |