

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения областного конкурса профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения по профессии повар, кондитер.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет цели и задачи проведения областного конкурса **профессионального мастерства** (далее - Конкурс), условия участия и общие требования к участникам и конкурсным работам, условия подачи и формы заявок, задания для участников, состав жюри, критерии судейства участников, процедуру награждения победителей.

1.2. Конкурс проводится среди мастеров производственного обучения ОУ НПО и СПО по двум видам индивидуальных соревнований:

- Соревнования среди мастеров производственного обучения по профессии повар (категория В) с дегустацией;
- Соревнования среди мастеров производственного обучения по профессии кондитер (категории С) с дегустацией.

1.3. Домашнее задание (оценивается отдельно).

1.4. Срок проведения Конкурса: 25 - 26 апреля 2013 года.

1.5. Место проведения: г. Кемерово, ГОУ НПО ПЛ № 49

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

Цель Конкурса: способствовать выявлению, распространению и внедрению в учебный процесс современных педагогических технологий и рациональных методов и приемов труда организации и содержания профессионального обучения и воспитания.

Основными задачами конкурса являются:

- создание условий для самореализации педагогов;
- выявление и поддержка талантливых педагогов;
- дальнейшее совершенствование профессионального мастерства;
- изучение уровня формирования профессиональных знаний, умений и навыков, укрепление связи теоретического и практического обучения.
- распространение передового педагогического опыта.

III. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ И КОНКУРСНЫМ РАБОТАМ

3.1. В конкурсе могут принимать участие по 2 представителя от образовательного учреждения 1 мастер по профессии повар, 1 мастер по профессии кондитер.

3.2. Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь) и должны иметь:

- бейдж с указанием ФИО, профессии;
- действующие медицинские книжки;

3.3. Допускается применение собственного нестандартного инвентаря и малогабаритного оборудования (ножи, выемки, блендер, миксер, мини взбивальная машина и др.).

3.4. Все работы участников должны отвечать следующим требованиям:

- выполнение заданий с учетом установленных требований;
- обеспечение творческого подхода, оригинальности, выдумки, собственного стиля;
- обеспечение организации рабочего места, соблюдение санитарных и технологических норм и правил (приложение 1).

3.5. Регламент выступления: 10 минут – подготовка рабочего места; 3 часа – приготовление блюд и изделий (для поваров и кондитеров); 10мин – защита выполненного конкурсного задания, 10 минут – уборка рабочего места.

IV. ОБЩИЕ УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ,

ПОДАЧА ЗАЯВОК.

4.1. Заявки на участие принимаются по тел./факсу 8(3842) 38-14-79 до **1 апреля** 2013 года по прилагаемой форме (приложение №2), направленные после **1 апреля т.г.** принимаются и рассматриваются только при наличии вакансий по заявляемой компетенции.

4.2. Рабочие места, холодильно-технологическое оборудование и прочие атрибуты для конкурса обеспечивают организаторы. Для работы в зоне соревнований среди поваров и кондитеров (для категорий В и С)

оборудуются рабочие зоны, каждая из которых укомплектована производственными столами, необходимым оборудованием и урной для мусора. В общем помещении дополнительно предусмотрено технологическое оборудование, в состав которого входят: пароконвектомат, электрическая плита, холодильный шкаф, производственная двухсекционная ванна, стеллаж передвижной, стеллаж стационарный, миксер настольный, весы электронные, микроволновые печи.

4.3. Для презентации блюд организаторы предоставляют выставочное место - экспозиционные столы, которые располагаются отдельно от рабочей зоны.

4.4. На торжественной церемонии награждения участник должен присутствовать в профессиональной одежде.

V. СОСТАВ ЖЮРИ

Судейство конкурса осуществляет жюри, в состав которого входят специалисты высокого класса, независимые эксперты, имеющие официальную и/или признанную квалификацию с подтвержденным промышленным и/или практическим опытом в заявленных компетенциях.

Судейская бригада состоит из: председателя жюри, старшего эксперта и экспертов и назначается по каждой компетенции.

VI. ЗАДАНИЯ КОНКУРСА

1. Первый этап. Теоретический.

1.1. Тестирование по вопросам товароведения пищевых продуктов, основам физиологии питания, санитарии и гигиены, основам калькуляции и учета, оборудованию предприятий общественного питания, кулинарии, технологии приготовления мучных кондитерских изделий, методики и психологии.

1.2. Показ фрагмента урока производственного обучения (для жюри предоставляется методическая разработка урока на бумажном и электронном носителе).

2. Второй этап. Практический

2.1. Задание для поваров (категория В) с дегустацией:

Индивидуальные практические соревнования для мастеров производственного обучения с дегустацией.

Из предложенного набора продуктов конкурсант готовит на 2 персоны 3 блюда учитывая следующие параметры:

- рациональное использование сырья;
- совместимость продуктов, вкус (вкусовые сочетания);
- ингредиенты и украшения должны гармонировать между собой;
- композиция, подача (оригинальность оформления блюда).

Блюда готовятся по две порции каждого вида в индивидуальной подаче. Одна порция выставляется на экспозицию, вторая оценивается членами жюри.

Блюда готовятся из продуктов организатора конкурса. Допускается использование дополнительных ингредиентов в количестве 3 наименований, которые можно использовать для приготовления и оформления блюд. Дополнительные ингредиенты участники привозят с собой.

2.2. Задание для кондитеров (категория С) с дегустацией:

Индивидуальные практические соревнования для мастеров производственного обучения ОУ НПО, СПО с дегустацией

Приготовить и подать бисквитный торт. Масса торта 2000 гр. Тематика 70 лет Кузбассу. Все элементы декорации торта должны быть изготовлены из съедобных материалов на месте. Торт должен оформляться вручную, высота изделия не ограничена. Торт предоставляется на выставку готовых работ и дегустируется членами жюри.

3. Домашнее задание. Выполняется мастером производственного обучения совместно с обучающимся.

Сервировка и презентация сервированного стола «Эко стол»

Время на презентацию участникам 5-7 минут

Итоги конкурса «Домашнее задание» подводятся отдельно и в общий итог конкурса профессионального мастерства не входят.

VII. КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА.

7.1. Критерии судейства для поваров (Категория А): задание оценивается по 100-бальной системе (приложение №3).

7.2. Критерии судейства для кондитеров (Категория С): задание оценивается по 100-бальной системе.(приложение № 4)

IX. ОРГАНИЗАЦИЯ НАГРАЖДЕНИЯ УЧАСТНИКОВ И ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

8.1. Победитель определяется по количеству набранных баллов. Присуждаются 3 призовых места в каждой компетенции.

I место: «золотая» медаль, диплом, ценный подарок;

II место: «серебряная» медаль, диплом. ценный подарок;

III место: «бронзовая» медаль, диплом, ценный подарок.

8.2. Все участники Конкурса награждаются дипломами участника.

8.3. Предусмотрены специальные призы в следующих номинациях:

Среди поваров (категория В) с дегустацией:

- за оригинальное оформление блюда;
- за лучшее сочетание ингредиентов.

Среди кондитеров (категория С) с дегустацией :

- за оригинальное оформление изделия;

Домашнее задание «Сервировка и презентация сервированного стола «ЭКО СТОЛ»

ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

Уважаемые участники, в данном документе представлены основные правила и рекомендации от жюри и организаторов регионального конкурса.

Правила соблюдения санитарно-гигиенических норм, а также нормы безопасного обращения с продуктами питания на конкурсе.

1. Участник должен находиться в зоне соревнований в чистой отглаженной униформе, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти должны быть безупречно чистыми, а волосы ухоженными.
2. На **рабочем столе** не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. На столе не должно быть остатков неиспользованных продуктов.
3. Сохраняйте неиспользованные части **продуктов**, которые могут быть в последующем еще **использованы** для других целей. Продукты должны использоваться рационально.
4. **Санитарная обработка** всех поверхностей, инструментов и оборудования должна выполняться в соответствии с гигиеническими нормами.
5. **Полотенца** не должны находиться на рабочем столе.
6. **Проба на вкус** должна осуществляться в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
7. При приготовлении холодных блюд, закусок, десертов и сервировке блюда работать в **одноразовых перчатках**
8. Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов и мусора на рабочие поверхности и на пол.
9. По окончании выступления участник должен **убрать рабочее место** (используемое тепловое оборудование, рабочие поверхности, мойку). Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не было засора.
10. Запрещается выливать в раковину горячие жидкости, например, жир, масло, фритюр и горячий шоколад во избежание порчи и засорения труб.

Практические классы

1. Организатор предоставляет для подачи блюд стандартные белые тарелки размером 30-31 см (возможно использование своей посуды)
2. При работе запрещается использовать готовые соусы, можно использовать только заготовки для них, например, бульон.
3. Гарнир и приправа должны гармонировать с главным блюдом по качеству, вкусу и цвету.
4. Все компоненты блюда должны быть съедобными. Например, нельзя выкладывать на тарелку в качестве декора пустые раковины лобстера или креветок. Использование шампуров или шпилек разрешается.
5. Помните, что конкурсное блюдо должно быть приготовлено так, чтобы его можно было подать в хорошем ресторане.
6. Запрещается использование заготовок, можно использовать только обработанные овощи, мясо, рыбу (очищенные, в том числе от костей, вымытые, но не нарезанные).
7. Основное правило – показать работу с продуктами и технологию приготовления.
8. Судьи начинают вас оценивать с момента, как вы заняли свое рабочее место
9. Если судья сказал какой-то комментарий во время вашего выступления, примите его во внимание и продолжайте выступление, стараясь не допускать подобных ошибок.
10. Презентация каждого экспоната осуществляется в установленное время

Надеемся, что приведенные выше правила и комментарии помогут Вам в подготовке.

В случае возникновения дополнительных вопросов обращайтесь в Оргкомитет.

Желаем вам удачи в выступлении на конкурсе!

Оснащение конкурсных мест

Категория В

1. Производственный стол;
2. Плита 4-х конфорочная с жарочным шкафом (на 4-х конкурсантов);
3. Пароконвектомат;
4. Моечная ванна;
5. Микроволновая печь;
6. Электромясорубка;
7. Весы настольные;
8. Куттер;
9. Блендер;
10. Миксер.

Посуда инвентарь на каждого конкурсанта:

1. Кастрюли ёмкостью 2 л.- 2шт.;
2. Сотейник ёмкостью 1 л.-1шт.;
3. Сковорода - 1шт.;
4. Ложка разливная -1 шт.;
5. Лопатка деревянная – 1шт.;
6. Лопатка металлическая – 1шт.;
7. Молоток для отбивания мяса -1шт.;
8. Венчик – 1шт.;
9. Мешок кондитерский -2 шт.;
10. Наконечники кондитерские в ассортименте;
11. Шумовка -1 шт.;
12. Доски разделочные -2 шт.;
13. Соусник – 1шт.;
14. Тарелка круглая диаметром 26,7 мм -3шт.

Дополнительно на 10 участников, работающих в общем помещении:

1. Фольга;
2. Плёнка пищевая;
3. Шпатель деревянные;
4. Бумага пергаментная.

Категория С

1. Производственный стол
2. Моечная ванна
3. Весы настольны
4. Взбивальная машина
5. Мармит для шоколада
6. Микроволновая печь
7. Карамельная лампа

Посуда, инвентарь на одного участника:

1. Чашки – 3 шт
2. Ложки – 3 шт
3. Мешки одноразовые- 5шт
4. Пленка для шоколада
3. Жгуты для карамели-2 шт
4. Коврики силиконовые-1 шт
5. Ковш для карамели- 1 шт
6. Перчатки-1 шт
7. Градусник для карамели- 1 шт
8. Кондитерские наконечники

Корзина ингредиентов

Основные ингредиенты:

1. Курица
2. Мясо корейка
3. Рыба (сёмга)
2. Помидоры
3. Огурцы
4. Картофель
5. Морковь
6. Яйцо
7. Оливки
8. Маслины
9. Корнишоны
10. Сыр
11. Пекинская капуста
12. Лук красный
13. Рыба семга малосоленая
14. Морепродукты
15. Перец болгарский среднего размера
16. Лук репчатый
17. Грибы свежие
18. Огурцы маринованные
19. Масло сливочное
20. Фрукты в ассортименте
21. Выпеченные кондитерские п/ф
22. Карамель
23. Мастика

Дополнительные ингредиенты, которые можно использовать для оформления блюд:

1. Масло растительное
2. Майонез
3. Сметана
4. Сливки
5. Бальзамический уксус
6. Зелень в ассортименте (листья салата, лук зеленый, лук порей, петрушка, укроп)
7. Специи в ассортименте
9. Грибы маринованные
10. Соевый соус
11. Мед
12. Коньяк

Допускается использование дополнительных ингредиентов в количестве трёх наименований, которые можно использовать для приготовления и оформления блюд. Дополнительные ингредиенты участники конкурса привозят с собой.

Корзина ингредиентов

Основные ингредиенты:

1. Бисквит основной
2. Сироп для пропитки
3. Крем из растительных сливок
4. Карамель
5. Мастика
6. Глазурь шоколадная
7. Глазурь белая
8. Марципан
9. Конфитюр
10. Изомальт
11. Посыпки
12. Красители в ассортименте

Допускается использование дополнительных ингредиентов в количестве трёх наименований, которые можно использовать для оформления торта. Дополнительные ингредиенты участники Конкурса привозят с собой.

Критерии оценки выполнения практических заданий

Результаты конкурса профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер» оцениваются по 100 - балльной системе оценок.

Категория В

1. Приготовление холодной закуски в оригинальной индивидуальной европейской подаче – 30 минут

Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности	Техника выполнения работы, аккуратность и чистота работы	Время выполнения работы-	Оригинальность оформления	Сложность и новизна подачи	Оганолептические показатели	Презентация блюда	Итого
1 балл	2 балла	2 балла	10 баллов	5 баллов	5 баллов	5 баллов	30 баллов

За нарушение критериев выполнения работ снимается 1 балл.

2. Приготовление горячего блюда с гарниром в современной подаче – 100 минут

Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности	Техника исполнения, аккуратность и чистота работы	Время выполнения работы	Использование современных производственных технологий	Оригинальность в оформлении блюда	Сложность и новизна в приготовлении блюда	Органолептические показатели	Презентация блюда	Итого
1 балл	2 балла	2 балла	5 баллов	10 баллов	5 баллов	10 баллов	5 баллов	40 баллов

За нарушение критериев выполнения работ снимается от 3 до 5 баллов

3. Десерт

Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности	Техника выполнения работы, аккуратность и чистота работы	Время выполнения работы-	Оригинальность оформления	Сложность и новизна подачи	Оганолептические показатели	Презентация блюда	Итого
1 балл	2 балла	2 балла	10 баллов	5 баллов	5 баллов	5 баллов	30 баллов

За нарушение критериев выполнения работ снимается 1 балл.

Критерии оценки выполнения практических заданий**Категория С**

Результаты конкурса профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер» оцениваются по 100 - балльной системе оценок.

1. Приготовление торта

Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности	Техника выполнения работы, аккуратность и чистота работы	Время выполнения работы-	Оригинальность оформления	Сложность и новизна	Оганолептические показатели	Презентация изделия	Итого
10	10	10	25	25	15	5	100 баллов

За нарушение критериев выполнения работ снимается 1 балл.

Ведомость оценки выполнения индивидуальных практических работ в региональном конкурсе профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер»

Номинация 1. Приготовление холодной закуски

№№ п/п	№ участника	Организация рабочего места, соблю- дение т/б	Техника исполнения работы, акку- ратность и чистота работы	Время выполнения работы	Оригинальность оформления	Сложность и новизна подачи	Органолептиче- ские показатели	Итого
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

Председатель жюри:

Члены жюри:

Номинация 2. Приготовление горячего блюда

№№	Ф.И.О. участников	Организация рабочего места, соблюдение т/б	Техника исполнения, аккуратность и чистота работы	Время выполнения работы	Использование современных производственных технологий	Оригинальность оформления блюда	Сложность и новизна в приготовлении и блюда	Органолептические показатели	Итого
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Председатель жюри:

Члены жюри:

