

С 12 по 21 мая в Чебоксарском техникуме технологии питания и коммерции проходили Отборочные соревнования по компетенции «Поварское дело» для участия в финале VI Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в августе этого года в Южно-Сахалинске.

За право представлять свой регион в финале боролись более 70 участников из 67 субъектов Российской Федерации.

Владимирский регион представляла победительница III открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) Владимирской области студентка 2 курса колледжа специальности Технология продукции общественного питания Курдюкова Галина Анатольевна. В качестве эксперта-компатриота от колледжа приняла участие преподаватель технологических дисциплин Ульянова Александра Александровна.

Участники в белых кителях трудились в течение 10 дней — готовили холодную закуску — овощной винегрет, горячую закуску из морепродуктов, горячее блюдо из птицы — котлету «по-киевски» и яблочный пирог. Работу участников оценивали две группы экспертов. Одна экспертная группа тщательно следила за соблюдением санитарно-гигиенических требований на рабочем месте, технологическим процессом приготовления и оценивала кулинарные навыки участников. Другая группа независимых экспертов оценивала готовые блюда по объективным (вес, температура и соответствие заданию) и субъективным критериям (дегустация). Результаты соревнований пока неизвестны. В июне, как только завершатся отборочные чемпионаты по всем компетенциям, будут известны имена финалистов.

Участие в конкурсах такого уровня дает студентам уникальную возможность не только проявить свои кулинарные способности, смекалку и фантазию, раскрыть творческий потенциал, но и обогащают бесценным опытом, учат самоорганизации и стимулируют к дальнейшему профессиональному росту.







