

С 13 по 20 марта 2017 года в Республике Саха (Якутия) проходили отборочные соревнования для участия в Финале V Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) – 2017 по компетенции «Поварское дело», в котором приняли участие представители 61 региона России .

Владимирский регион представлял победитель Поткрытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) Владимирской области студент 3 курса колледжа по профессии «Повар, кондитер» Александров Давид Валерьевич. В качестве эксперта-компатриота от колледжа приняла участие преподаватель технологических дисциплин Ульянова Александра Александровна.

Конкурс проходил в два этапа. По итогам первого этапа было отобрано 8 участников (по одному лучшему из каждого федерального округа) которые, не проходя второй этап, вошли в 15 лучших для участия в финале Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) в Краснодарском крае.

Для прохождения второго этапа было отобрано 20 участников из оставшихся 53-х с наиболее высокими результатами. По итогам второго этапа были отобраны еще 7 лучших участников.

Конкурсное задание по компетенции «Поварское дело» было достаточно сложным и состояло из двух этапов. Участникам необходимо было приготовить следующие блюда:

Первый этап

Модуль 1.1 –Fingerfood.

Модуль 1.2 - Горячая закуска из морепродуктов.

Модуль 1.3 - Горячее блюдо –Тельное в авторском исполнении (с сохранением классической формы).

Модуль 1.4 Десертс использованием заварного теста.

Второй этап

Модуль 2.1 Холодная закуска– Паштет.

Модуль 2.2 Суп- Бульон из птицы.

Модуль 2.3 Горячее блюдо из птицы.

Модуль 2.4 Десерт

Оценочными критериями работы участников были:

- соответствие форменной одежды требованиям чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов;
- умение планировать и вести процесс приготовления;
- владение кулинарными техниками;
- соблюдение времени и температуры подачи блюд;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- соответствие массы блюда,
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

В числе победителей:

- 1.Елисеева В.Е., Дальневосточный ФО
2. Бобракова М.Н., Приволжский ФО
3. Дикалов И.В., Северо-Западный ФО
4. Атоян Р.А., Северо-Кавказский ФО
5. Шнайдер В.В., Сибирский ФО
6. Мацелюх Т.Е., Уральский ФО
7. Долгих К.В., Центральный ФО
8. Ничипорчук М.С., Южный ФО
9. Давыдов М.А., Нижегородская область
10. Голева О.А., Ивановская область
11. Бесчастнов И.А., Самарская область

12. Слаев И.Р., Оренбургская область
13. Лишик А.В., Иркутская область
14. Таиров С.Д., Республика Крым
15. Углева А.М., Чувашская республика





