

# **ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ ВНУТРЕННЕГО ОТБОРОЧНОГО ТУРА СТУДЕНЧЕСКИХ КОМАНД НА КОНКУРС ЗДОРОВОЙ ПИЩИ И БЕЗОТХОДНОГО ПРОИЗВОДСТВА в г. Казарго**

## **1. Общие положения:**

Отборочный тур проводится среди студентов, обучающихся по специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и 43.02.01 Организация обслуживания ГБПОУ города Москвы Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно» отделения гостиничного и ресторанного бизнеса.

**Цель:** выявление творческих инициативных студентов в технологии продукции общественного питания и в организации обслуживания для участия в отборочном туре студенческих команд на конкурс здоровой пищи и безотходного производства в г. Казарго.

## **Задачи:**

- формирование профессиональных компетенций студентов и повышение их профессионального уровня;
- развитие интереса к профессиональной деятельности;
- повышение уровня мотивации студентов к самостоятельной деятельности.

## **3. Оргкомитет конкурса**

Организатором проведения конкурса является кафедра Технологии и Сервиса. В состав Оргкомитета входят:

- Седова Н.А. – директора колледжа
- Варенкова Е.А. – зав. кафедрой Технологии
- Чекрыжова И.А. – зав. практикой
- Бижко В. О. – преподаватель
- Богданова В.В. - преподаватель
- Войналович Н.В. – преподаватель
- Герасимова В.В. – мастер п/о
- Кожин К.С. – преподаватель
- Юн Е.В. - преподаватель
- Королева М.С. – преподаватель
- Мошков В.И. - преподаватель
- Никифоров Д. А. – преподаватель
- Шуклинова Н.В. – мастер п/о

## **4. Организаторы мероприятия:**

Организатором Отборочного тура является кафедра Технологии и Сервиса ГБПОУ Колледж «Царицыно».

## **5. Дата и место проведения:**

Отборочный тур проводится **21 января 2019 г.** в 10.00-14.00

Место проведения – лаборатория колледжа, актовый зал

#### **6. Участники отборочного тура:**

Студенты, обучающиеся по специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и 43.02.01 Организация обслуживания ГБПОУ города Москвы Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно» отделения гостиничного и ресторанного бизнеса.

#### **7. Оснащение отборочного тура:**

Равнозначные рабочие места

- в лаборатории колледжа: производственный стол, электрическая плита, пароконвектомат, взбивальная машина, посуда и инвентарь;

- в актовом зале – гостевой стол на 2 персоны, 2 стула, подсобный стол для официанта, столовая посуда, стекло, фаянс, металлическая посуда, столовое белье.

#### **8. План проведения отборочного тура**

<b>Мероприятие</b>	<b>Время и место проведения</b>
Жеребьевка	21.01.2019 в 9:45
Отборочный тур	21.01.2019 с 10.00-14.00 - с 9.45 до 13.00 в лаборатории колледжа (15 минут на подготовку рабочего места, 3 часа конкурсное задание, 40 мин на уборку рабочего места); - с 11.00 до 14.00 в актовом зале (30 мин на подготовку рабочего места, 1,5 часа на обслуживание гостей и 30 мин на уборку рабочего места).
Работа жюри	21.01.2019 с 12.00-14.00
Награждение участников	17.01.2019 в 14.30

#### **9. Требования к участникам:**

- Внешний вид:
  - для команды повара и кондитера - поварская куртка, колпак, поварские штаны, сабо.
  - для команды бармена и официанта – рубашка, желетка, брюки (юбка), туфли.  
Джинсы и кроссовки неприемлемы для конкурса
- Бейдж с именем и номером команды.

#### **10. Условия проведения отборочного тура.**

- В отборочном туре принимает участие команда, состоящая из 4 человек: повар, кондитер, бармен, официант.
- Возраст конкурсанта от 16 лет.
- 21 января в 9:45 состоится жеребьевка команд.

- Отборочный тур состоится 21 января 2019 года в 10:00 в лаборатории колледжа (повар и кондитер) и в 12:00 в актовом зале (бармен и официант):
  - участникам, представляющим свое конкурсное задание в лаборатории колледжа (повар, кондитер) отводится 15 минут для подготовки рабочего места. На выполнение конкурсного задания отводится 3 часа. И на уборку рабочего места 40 минут.
  - участникам, представляющим свое рабочее место в актовом зале (официант, бармен) отводится 30 мин на подготовку рабочего места. На выполнение конкурсного задания отводится 1,5 часа. И на уборку рабочего места 30 мин.
- Для каждой команды предоставляются равнозначные рабочие места:
  - в лаборатории колледжа - стол производственный, плита электрическая, пароконвектомат, взбивательная машина, посуда и инвентарь;
  - в актовом зале – гостевой стол на 2 персоны, 2 стула, подсобный стол для официанта, столовая посуда, стекло, фаянс, металлическая посуда, столовое белье.
- Каждая команда должна подготовить (повар, кондитер):
  - Закуску с полным и сбалансированным содержанием питательных веществ
  - **ОСНОВНОЕ БЛЮДО**. Блюдо может быть на мясной, рыбной или яично-молочной основе, на свободную тему с сохранением свойств пищи «легкая и сбалансированная»
  - **ИННОВАЦИОННЫЙ ДЕСЕРТ**

Каждая команда должна приготовить 3 порции обеда

А так же накрыть тематический стол на 2 персоны и обслужить 2 гостей, предоставленных организаторами конкурса.

Общее разрешенное количество калорий составляет 1300 ккал, с допуском плюс 500 ккал, то есть всего максимум 1800 Ккал. Калорийность коктейля не учитывается.

Продукты, которые возможны для использования на отборочном туре для приготовления блюд и коктейля указаны в Листе ингредиентов (приложение 1).

Каждая команда может использовать максимум 8 **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ** не указанных в Листе ингредиентов, они должны быть задекларированы при подаче заявки и должны быть предоставлены в распоряжение специальному уполномоченному по технической проверке.

Каждой команде дается 4 часа для выполнения задания (приготовление блюд и обслуживание гостей).

Продукты для приготовления блюд конкурсанты предоставляют самостоятельно.

- Организаторами отборочного тура предоставляются следующие продукты: растительное масло, сахар, соль, перец черный молотый, специи, панировочные сухари, уксус, мука.

## **11.Критерии оценки конкурсных блюд (Приложение 2)**

- Визуальное впечатление от блюда.
- Стил ь и креативность.
- Гармония вкуса и аромата.
- Цветовое сочетание компонентов блюда.
- Консистенция каждого компонента блюда.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### Соответствие 0-10 баллов

Правильная подготовка пищи с точки зрения питательности; устойчивость рецепта; правильный подсчет веса и порционирование тарелок, правильный подсчет калорийности и стоимости продуктов.

### Посадочное место и чистота 0-15 пунктов

Навыки организации работы, соблюдение сроков исполнения, навыки подготовки и уборки оборудования, соответствие программе и общему графику, чистота и аккуратность во время подготовительной фазы; правильная обработка продуктов питания и экономия, уважение системы управления пищевой безопасностью Н.а.с.с.р. и гигиенических нормативов при обслуживании стола.

### Профессиональное представление 0-20 пунктов

Правильное обращение и приготовление продуктов, правильное расположение компонентов на рабочем месте, эффективность продемонстрированной техники, оригинальный и профессиональный подход.

### Размещение, представление и обслуживание 0-20 пунктов

Чистое и аккуратное размещение ингредиентов без непродовольственных гарниров (украшений); использование эффективных методов упаковки, избегающих пустой траты времени; использование гигиенически правильной столовой посуды, подходящей для того, чтобы сделать акцент на ингредиенты.

### Представление, вкус, общий показ 0-20 пунктов

Приятное и изящное представление и цветовое воздействие; вкус, оригинальность и гармония с используемыми продуктами; подходящее использование соусов и приправ, правильная подготовка блюда и его жизнеспособность.

### Реализация рецептов с меньшими отходами 0-15 пунктами

В лабораториях, где блюда подготовлены, жюри проверит, что подготовка блюда организована чисто и без отходов (Слишком много рыбы, соусов, гарнира в остатке и т.д.)