

**Механика конкурса «За Нами в профессию»  
Номинация «Помощник повара»**

Общие требования:

К участию в конкурсе допускаются студенты колледжей, 2,3 курса.

**Эксперты.**

Экспертами конкурса выступают специалисты- практики, соответствующие высоким требованиям, в том числе опыту успешной работы в своих сферах, опыту судейства конкурсов профессионального мастерства на Российском и международном уровне. Эксперты конкурса проходят специальное обучение работе с программным обеспечением конкурса и методикой судейства и критериев оценки конкурсантов в данном конкурсе.

**Определение победителей.**

Победители конкурса определяются по наибольшему количеству набранных баллов по специальной методике оценки в ходе всех этапов конкурса. В номинации «Помощник Повара» - три призовых места. Вручение сертификатов, специальных знаков победителей, а также призов и подарков от технических партнеров конкурса производится на церемонии награждения.

**Схема проведения конкурса «За Нами в Профессию» , номинация «Помощник повара»**

Дата проведения конкурса: 20 июня 2019 года

Место проведения конкурса : особняк Брюллова ,наб. Лейтенанта Шмидта д.37

Конкурс предусматривает 2 задания.

**Задание 1: «Приготовление салата по заданию повара»**

По заданию Шеф повара конкурсанты за 30 минут готовят салат по предоставляемой ТТК на две порции, блюдо для объективности оценки у всех конкурсантов - одинаковое. Никакой термической обработки продуктов в рамках конкурса не предусматривается.

## Задание 2: «Домашнее задание «Удиви меня»

За 10 календарных дней конкурсантам предоставляется список продуктов (фрукты, специи, соусы, сиропы) из которых на конкурсе предстоит за 30 минут приготовить своё видение фруктового салата. Для объективности оценки список продуктов для всех конкурсантов - одинаковый. Термической обработки продуктов в рамках конкурса не предусматривается.

### **Основные критерии оценки:**

1. Внешний вид
2. Организация рабочего места и времени
3. Соблюдение норм и правил.
4. Соответствие ТТК
5. Техники приготовления
6. Органолептические критерии :

- вкус, запах, консистенция, нарезка, баланс соли и другие, оцениваются специальным дегустационным жюри.

### **Дополнительные условия:**

Конкурсанты проходят регистрацию на месте проведения конкурса 20 июня 2019 года, в 9:00 утра. С собой конкурсанты должны иметь : документ удостоверяющий личность, комплект формы для работы.

Организаторы предоставляют место для переодевания и приведения формы в порядок. (Раздевалка с гладильной доской и утюгом)  
Также организаторы предоставляют весь необходимый инвентарь и продукты для проведения конкурса.

Экспертные группы по созданию комплектов оценочных средств конкурса профессионального мастерства «За Нами в Профессию» могут вносить изменения в механику проведения номинаций конкурса, но не позднее чем за семь календарных дней до даты проведения конкурса.