

24-27 ноября
на кафедре технологии и организации
общественного питания
проходил конкурс профессионального
мастерства
среди студентов 2,3 курсов
«Лучшее холодное блюдо»



Актуальность конкурса - открытая кухня, позволяющая гостям, наблюдать за приготовлением блюд

- ▶ **Практически каждый гость ресторана, находясь в зале в ожидании готовящегося блюда, не раз задавался вопросом о том, что же в данный момент происходит на кухне, как готовится заказное блюдо, как оно сервируется и оформляется перед подачей.**
- ▶ **Проникнуть в святая святых шеф-повара, приоткрыть завесу над тайнами его мастерства хотелось бы каждому гостю. Именно для воплощения в жизнь мечты проводится конкурс профессионального мастерства среди обучающихся.**
- ▶ **Открытая кухня в ресторане – модная фишка для успешного ресторана**

Цель конкурса

совершенствование
профессионального мастерства и
развитие творческих способностей
обучающихся, выявление талантливых
студентов, повышение престижа
профессии.

Задачи конкурса

- ▶ повышение качества профессионального образования в интересах развития личности и ее творческих способностей;
- ▶ совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков, обучающихся, внедрение в образовательный процесс прогрессивных технологий, рациональных приемов и методов труда;
- ▶ формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы

Условия конкурса

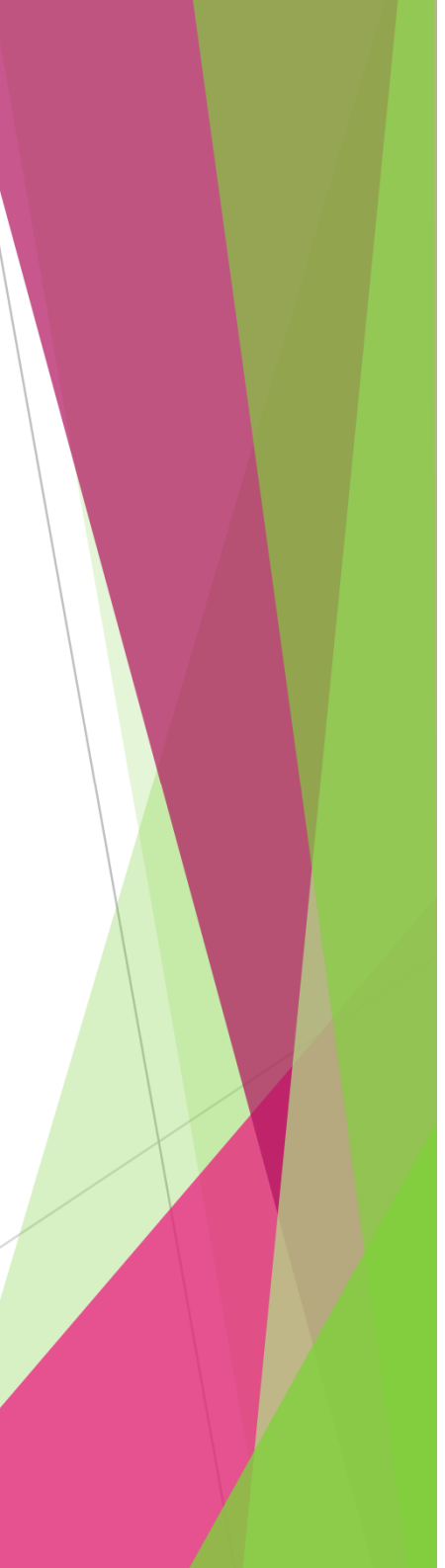
- участники конкурса должны разработать авторское холодное блюдо или закуску;
- составить технологическую карту на холодное блюдо или закуску;
- приготовить 2 порции холодного блюда или закуску (минимум 100 г, максимум 150г);
- продолжительность выполнения задания 2 часа.

Критерии оценок

- ▶ Внешний вид
- ▶ Соблюдение санитарных норм и правил
- ▶ Креативность подачи блюда
- ▶ Органолептическая оценка блюда
- ▶ Техника и скорость приготовления
- ▶ Соблюдения правил безопасности
- ▶ Презентация блюда
- ▶ Правильность оформления и расчета технологической карты

Дорогие друзья, скучно жить без людей, которые вносят в нашу жизнь искру фантазии, поиска, творчества. Но вот нашлись такие люди!





Члены комиссии





Приготовление холодных блюд и закусок не предусматривает тепловой обработки, в связи с этим члены комиссии особое внимание уделяют строгому соблюдению санитарных правил при приготовлении.



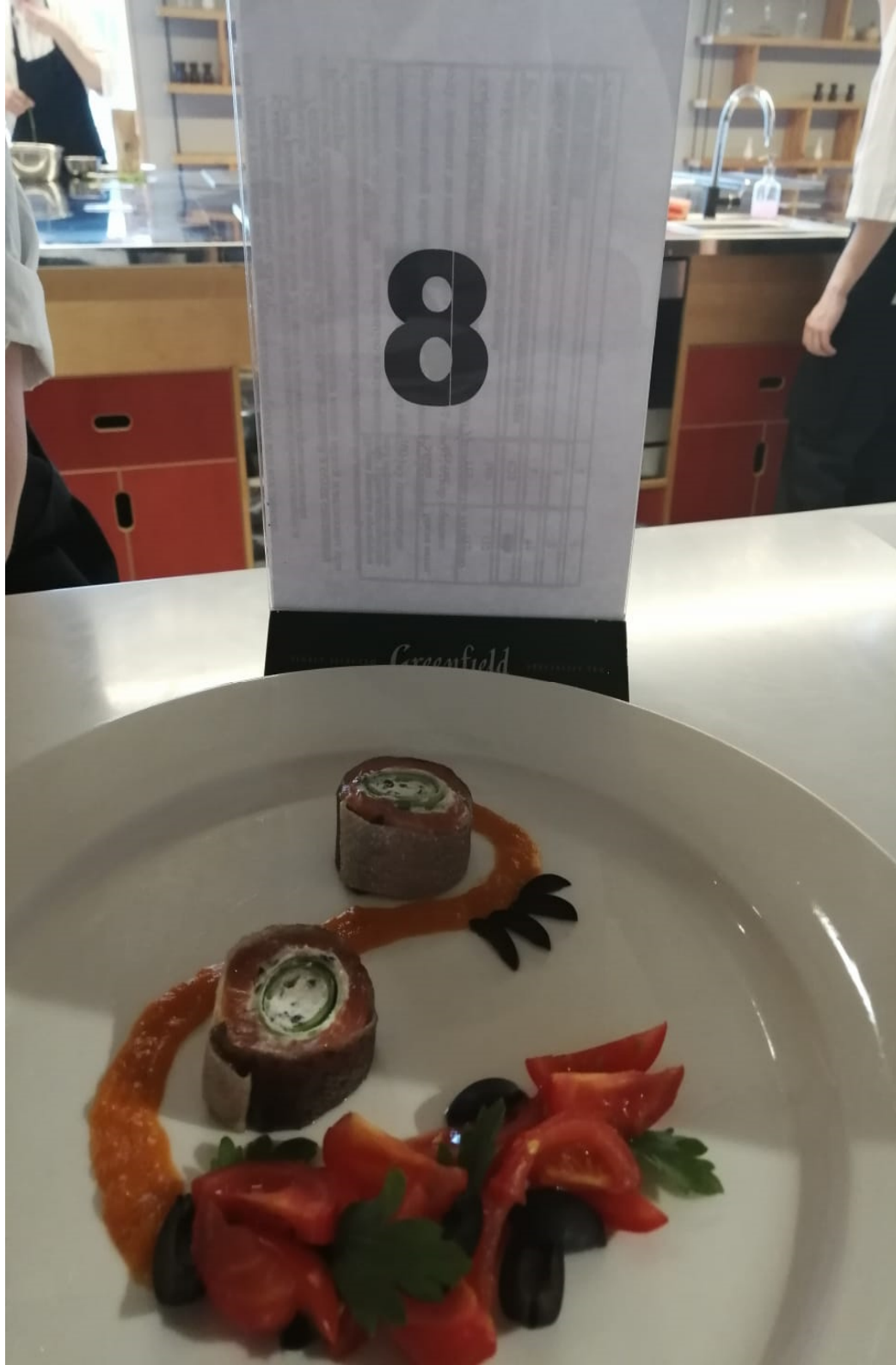
Салат с
печеной
тыквой,
куриным филе
и медово-
горчичной
заправкой



Салат из
свеклы,
запеченной
тыквы и
авокадо



Салат с печеной
свеклой,
карамелизированным
манго и соусом
из смородины



Рулетики из
лосося
с морковно-
сельдереевым
соусом



Рулетики из
куриного
филе
со сливочно-
творожной
начинкой



Салат с
куриной
печенью
и гранатом



Салат Цезарь с индейкой

3

Greenfield



Салат с
кальмарами
и креветками



Поварское искусство приобретается с опытом.
Но только по-настоящему талантливый человек достигнет больших высот в этой профессии.
Любовь к творчеству и желание приносить радость окружающим-залог успеха.





Победители:

Диплом I степени в номинации «Лучшее холодное блюдо»

Дедюхин Руслан Романович
Соколова Ульяна Евгеньевна
Слущкий Алексей Александрович
Горелов Антон Михайлович

Диплом II степени в номинации «Лучшее холодное блюдо»

Порваткина София Дмитриевна
Нужина София Павловна
Веригин Владислав Евгеньевич
Баянов Илья Васильевич

Диплом III степени в номинации «Лучшее холодное блюдо»

Семенов Никита Сергеевич
Архипова Мария Сергеевна
Мартыновская Анна Андреевна
Потапова Алина Михайловна

Сертификатом участника награждены:

- ▶ **Ахалкалакелова Ирина Андреевна**
- ▶ **Морозова Анна Вячеславовна**
- ▶ **Авласенко Никита Викторович**
- ▶ **Сиряк Софья Евгеньевна**
- ▶ **Боева София Алексеевна**
- ▶ **Розеншток Илья Семенович**





НАШИ ПОЖЕЛАНИЯ

- ▶ **Дорогие ребята, поздравляем Вас с заслуженной победой в конкурсе, желаем не останавливаться на достигнутом, всегда двигаться вперёд, покорять любые вершины.**
- ▶ **Пусть на пути к успеху Вам всегда сопутствует профессионализм, оптимизм, энтузиазм и удача!**

