Утверждаю

Руководитель ЦК КГАПОУ «ТИГиС»

Герасименко Н.А.

## ПОЛОЖЕНИЕ

**о порядке проведения Внутреннего отбора**

**для участия в Региональном этапе чемпионата по профессиональному мастерству   
«Профессионалы»**

**в Красноярском крае**

**2025**

**по компетенции «Поварское дело»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* 1. Настоящее Положение определяет цели и задачи проведения Отборочных соревнований по профессиональному мастерству в Красноярском крае (далее - Конкурс), условия участия и общие требования к участникам и конкурсным работам, условия подачи и формы заявок, состав жюри, критерии судейства участников, процедуру награждения победителей.

Конкурс проводится среди обучающихся средних профессиональных образовательных организаций.

* 1. Конкурс проводится как Отборочный этап на Региональный чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы» Красноярского края 2025.
  2. Срок проведения Конкурса: 17-19 декабря 2024 года.
  3. Место проведения: г. Красноярск, пр. Металлургов 4, КГАПОУ «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса».

**2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА**

### 2. 1. Цели Конкурса:

* + Выявление лучших участников – конкурсантов по компетенции.
  + Содействие развитию индустрии питания, выявлению прогрессивных направлений в приготовлении и оформлении блюд и изделий, укреплению престижа профессии, сохранению традиций гостеприимства;
* Популяризация мероприятий Отборочного этапа профессионального мастерства «Профессионалы».

### 2.2. Задачи Конкурса:

* Популяризация рабочей профессии, привлечение молодых инициативных людей в рабочие профессии и специальности, повышение их престижа в обществе;
* Повышение качества обслуживания населения, мастерства и обмен опытом среди работников общественного питания.

- Отбор лучших участников на Региональный чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы» Красноярского края 2025.

**3. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ И РАБОТАМ КОНКУРСА**

3.1. В конкурсе могут принимать участие обучающиеся образовательных организаций

по программам среднего профессионального образования - основная категория (не младше 16 лет).

3.2. Конкурс проводится в очном /дистанционном формате.

3.3. В отборочном этапе участвует только один конкурсант от учебного заведения.

3.4. Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (Требования описаны в конкурсном задании) и должны иметь:

* + паспорт, для подтверждения ФИО и возраста;
  + действующая медицинская книжки;
  + полис ОМС.
  1. Знакомство участников конкурса с заданием и условиями его выполнения, рабочим местом происходит в день Д1.
  2. Допускается применение собственного нестандартного инвентаря и малогабаритного оборудования, прописанного в Тулбоксе, при согласовании с главным или техническим экспертом.
  3. Все работы участников должны отвечать следующим требованиям:
* выполнение заданий с учетом установленных требований;
* обеспечение творческого подхода, оригинальности, собственного

стиля;

* обеспечение организации рабочего места, соблюдение санитарных и

технологических норм и правил.

* 1. Регламент выступления 2ч., в том числе: 15 минут – подготовка рабочего места; 15 минут – уборка рабочего места.
  2. Организаторы конкурса предоставляют участнику для выступления рабочее место, которое оборудовано в соответствии с Инфраструктурным листом.
  3. Участники выступают согласно Плану соревнований Отборочного этапа на

Региональный чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы» Красноярского края 2025.

* 1. Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения Главного эксперта.

**4. ОБЩИЕ УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ И ПОДАЧИ ЗАЯВОК**

4.1. Заявки на участие принимаются в ЦК, согласно установленной даты (за 1 месяц до проведения Отборочного этапа на Региональный чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы» Красноярского края 2025 по компетенции «Поварское дело»).

4.2. Списки на продукты принимаются не позднее чем за 2 недели до проведения Отборочного этапа.

4.3. Рабочие места для конкурса обеспечивают организаторы. Для работы в зоне соревнований среди участников оборудуются рабочие боксы, каждый из которых укомплектован в соответствии с Инфраструктурным листом.

4.4. Для приготовления блюд участники используют продукты (сырье), приобретенные в торговой сети города или привезенные с собой (при наличии сертификатов). Обработка продуктов до начала конкурса запрещена.

4.6. Участники Конкурса должны предусматривать:

* + знание рыночных цен базовых ингредиентов;
  + знание соотношения качества ингредиента со сложностью меню;
  + знание региональных блюд;
  + знание кулинарных традиций мира;
  + составление тематического меню;
  + подбор подходящего оборудования для приготовления;
  + технологии сохранения питательных свойств продуктов;
  + расчет времени приготовления блюда;
  + применение методов приготовления блюд их различных продуктов;
  + совмещение методов приготовления ингредиентов блюд;

-расчет изменений веса продуктов в процессе приготовления;

* + применение различных техник нарезки;
  + расчет порций;
  + приготовление блюд международной кухни из мяса, рыбы и птицы;
  + приготовление и подборка общих гарниров;
  + профессиональное использование трав и специй;
  + сочетание продуктов, методов приготовления и раскладки по порциям;
  + ценообразование меню.
  1. Для презентации блюд организаторы предоставляют выставочное место -

экспозиционные столы, которые располагаются в специально отведенной отдельной зоне.

* 1. Участник должен присутствовать на объявлении результатов.
  2. В Отборочном этапе по конкурсу участвует только один конкурсант от учебного заведения

**5. СОСТАВ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ**

* 1. Судейство конкурса осуществляет жюри, в состав которого входят специалисты высокого класса, индустриальные эксперты, имеющие официальную и/или признанную квалификацию с подтверждённым промышленным и/или практическим опытом в заявленной компетенции, Эксперты - наставники.
  2. В состав жюри входят: Главный эксперт (без права оценивания), Заместитель главного эксперта и эксперты. Судейское жюри назначается главным экспертом и заместителем главного эксперта.

**6. ЗАДАНИЕ КОНКУРСА**

6.1. Задание конкурса разрабатывается ЦК не позднее чем за 1 месяц до даты проведения Отборочного этапа на Региональный чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы» Красноярского края 2025.

**7. КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА**

* 1. Судейство осуществляется в соответствии с Критериями оценки по компетенции «Поварское дело» (Приложение 1 к конкурсному заданию).

**8. ПОДПИСАНИЕ ПРОТОКОЛОВ**

8.1. Эксперт - наставник подписывает итоговый протокол на своего участника в день работы на площадке, согласно жеребьёвки.

**9. ОБЪЯВЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ**

9.1. По завершению Отборочного этапа объявляются 5 участников, занявших 1-5 место по количеству набранных баллов, которые выходят на Региональный чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы» Красноярского края.

9.2. Формируется резерв команды по количеству набранных баллов с 6 по 10 место

9.3. Общий результат Отборочного этапа на Региональный чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы» Красноярского края 20245 по компетенции «Поварское дело», размещается на сайте ЦК КГАПОУ «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса» в течении 5 рабочих дней.