

ПОЛОЖЕНИЕ
О конкурсе профессионального мастерства
среди учащихся учебных заведений по профессии
«Повар»

1. Цели и задачи конкурса

Определение и повышение качества профессиональной подготовки учащихся, выявление их мастерства, пропаганда и повышение престижа профессии «Повар».

Совершенствование профессиональных умений и навыков обучающихся, внедрение в образовательный процесс прогрессивных технологий, рациональных приемов и методов труда.

2. Сроки и место проведения конкурса

Дата проведения: 15 марта 2011 г.

Место проведения для школьных команд: Межшкольный учебный комбинат № 4, ул. Устиновича д. 24-А

3. Участники конкурса

3.1. Конкурс проводится среди учащихся школ.

3.2. К конкурсу допускается команда участников (4 человека) от учебного заведения. Возрастной ценз до 18 лет.

3.3. Сопровождающее лицо несет ответственность за поведение, жизнь и безопасность учащегося в пути следования и в период прохождения конкурса.

3.4. Заявки на участие принимаются до 05 марта 2011 года по e-mail: veronika@krsnet.ru или по тел. 267-42-32

4. Условия проведения конкурса для школьных команд

4.1. Команда участников представляет свою визитную карточку (не более 5-ти минут).

4.2. Участники конкурса проходят проверку теоретических знаний и выполняют практические задания.

4.3. Проверка теоретических знаний проводится в форме карточного задания по теме: «Холодные блюда и закуски». (5 минут).

4.4. Практические задание:

1. Приготовление фруктового салата с соблюдением технологии приготовления, техники безопасности, санитарии и гигиены и правилами подачи блюда. (20 минут)

2. Простая форма нарезки: соломка, брусочки, кубики и дольки с соблюдением техники безопасности, санитарии и гигиены. (15 минут).

4.4. Домашнее задание. Защита профессии. Приготовление второго блюда. Подготовить презентацию с описанием технологии приготовления выбранного блюда. (Представление 15 минут).

При несоблюдении технологии и грубых нарушениях правил безопасности труда участник конкурса отстраняется от дальнейшего выполнения конкурсного задания.

5. Подведение итогов конкурса

5.1. Профессиональное жюри оценивает работу конкурсантов по единым критериям для судейства.

5.2. Команды, занявшие призовые места, награждаются призами. Мастера производственного обучения, учителя подготовившие конкурсантов, получают дипломы.

6. Организационный взнос.

6.1. Организационный взнос за участие в конкурсе - 500 руб. (за команду из четырех человек).

6.2. Расходные материалы для проведения конкурса, культурное обслуживание конкурсантов за счет организационных взносов.

7. Группа поддержки

Каждая команда имеет право пригласить к участию в конкурсе группу поддержки до 7 человек.