



УТВЕРЖДАЮ
Директор Пермского института (филиала)
РЭУ им. Г.В. Плеханова

Е.В. Гордеева Е.В. Гордеева

«12» апреля 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

Пермского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

О внутривузовском отборочном конкурсе профессионального мастерства

Цели Конкурса: сохранение национальных кулинарных традиций; выявление и поощрение талантливых, творчески работающих студентов; повышение и совершенствование уровня профессионального мастерства и культуры обслуживания в сфере общественного питания, развитие индустрии гостеприимства.

• **Задачи Конкурса:**

- повышение уровня профессионального мастерства студентов высшего и среднего профессионального образования;
- популяризация национальной кухни народов Пермского края.
- популяризация кулинарных и кондитерских изделий из продуктов местных товаропроизводителей;

Дата проведения: 19-20 мая 2022 года

Место проведения: Пермский край, г. Пермь, ул. Бульвар Гагарина, 57 (каб. 104).

I. Общие положения

Все продукты, используемые для приготовления, должны иметь соответствующие сертификаты и другие необходимые документы.

Организаторы Конкурса предоставляют Участникам место на площадке, оснащенное необходимым технологическим оборудованием.

Студенты должны выступать в профессиональной одежде: куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь.

По согласованию с организационным комитетом Конкурса допускается использование ранее приготовленных деталей, требующих большого времени в приготовлении (чипсы, тесто «Фило», соусы и т.д.).

Овощи, необходимые для приготовления, должны быть очищены.

На каждое блюдо и/или изделие должна быть оформлена технологическая документация.

По итогам Конкурса каждый участник получает диплом призера или сертификат участника.

Участие в Конкурсе бесплатное.

Блюда готовятся из продуктов, предоставленных самими участниками и/или спонсорами конкурса.

II. Перечень профессиональных конкурсов

1. «**Этно-закуска**» Продолжительность работы 60 минут. Участник готовит этно-закуску по старинным рецептам в современной подаче в количестве 2-х порций. Одна на экспозицию, одна в жюри для дегустации. Допускается использование полуфабрикатов и готовых соусов длительного приготовления.

2. «**Черный ящик**» Продолжительность работы 60 минут. Участник готовит

теплый салат с использованием продуктов из «черного ящика». Участник должен максимально использовать продукты из черного ящика. Блюдо готовится в количестве 2-х порций (одна на экспозицию, одна для жюри). Приветствуется подача с интересным гарниром и двумя соусами, подходящими по вкусовой и цветовой гамме блюду.

3. «Прикамская каша» Продолжительность работы – 60 минут. Участник готовит 2 вида каши по 2 порции каждой. Один вид как самостоятельное блюдо, второй вид, как десертное блюдо. Приветствуется подача с интересными соусами, подходящими по вкусовой и цветовой гамме блюду.

4. «Школьный обед» Продолжительность работы – 90 минут. Участник готовит первое и второе блюдо, гарнир и напиток по собственным рецептам опираясь на требования СанПиН в количестве 2-х порций каждое. Одно на экспозицию, одно в жюри для дегустации. Блюда готовятся с использованием полуфабрикатов и готовых соусов, а так же декора. Участник готовит все 4 блюда за 90 минут, используя полуфабрикаты.

5. «Зеленая легенда» Продолжительность работы – 120 минут. Участник готовит два блюда из натуральных продуктов или продуктов с пометкой ЭКО или БИО в количестве 2 порции. Одна на экспозицию одна в жюри. Участнику необходимо приготовить блюда, используя обязательные условия:

-закуска: репа или дайкон, гречка зеленая, кедровые орехи (основной ингредиент (репа и гречка) минимум в 2 техниках, соус обязателен)

-второе блюдо – горячее основное: свекла, крупа перловая, яблоко Семеренко (основной ингредиент свекла минимум в 2 техниках, гарнир минимум 2 вида с применением разных технологий, соус минимум 2 вида с применением разных технологий)

6. «Конкурс блинопёков» Продолжительность работы 60 минут. Участник готовит два варианта изделий. Одни блины классические дрожжевые, другие авторские по 6 шт. каждого. По два каждого вида на экспозицию и четыре на дегустацию в жюри. Приветствуется подача с интересными соусами, и подгарнировками.

7. «Современная русская кухня» Продолжительность работы 180 минут. Участнику необходимо приготовить 2 блюда, используя обязательные продукты и условия:

-холодная закуска: говядина вырезка, яблоко Семеренко, изюм (основной ингредиент (говядина и яблоко) минимум в 2-х техниках)

-горячее блюдо: рыба треска тушка, пшено крупа, морковь свежая (основной ингредиент (треска, пшено и морковь) минимум в 2 техниках). Соус: обязателен.

Критерии оценки индивидуальных соревнований:

-гигиена организации рабочего места, рациональное использование продуктов (10 баллов);

-правильность использования технологических приемов и средств (20 баллов);

-презентация – внешний вид блюда, соразмерность порции и новые технологии приготовления блюд (15 баллов);

-вкусовые сочетания, аромат (50 баллов);

-отражение заданной тематики (5 баллов).

Заявки принимаются до 18 мая 2022 г. включительно, 311 каб. (Бульвар Гагарина, 57), в личные сообщения в социальных сетях (ВКонтакте, WhatsApp, Viber) или по почте kafedra_t_p_m_rea@mail.ru

Справки по телефонам:

8-965-571-79-27 – Выллера Полина Александровна.

8-952-655-57-66 – Евтеева Екатерина Константиновна.