



УТВЕРЖДАЮ

Пермского института (филиала)
им. Г.В. Плеханова

Е.В. Гордеева Е.В. Гордеева

10 апреля 2024 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: 22-23 мая 2024 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 40 минут. Участник готовит этно-закуску по старинным рецептам в современной подаче в количестве 3-х порций. Одна на экспозицию, одна в жюри для дегустации. Допускается использование полуфабрикатов и готовых соусов длительного приготовления.

2. «Каша – кормилица наша»

Продолжительность работы – 90 минут. Участник готовит 2 вида Авторской каши по 3 порции каждой. Выход порции 200 гр. Одна порция идет на экспозицию, две в жюри. Участник готовит один вид каши, как самостоятельное блюдо, второй вид, как десертное блюдо. Участник использует собственные продукты, посуду и инвентарь.

3. «АУК - «Суп Прикамский»

Продолжительность работы – 60 минут. Участник готовит горячий суп по авторскому, аутентичному, индивидуальному рецепту, с использованием своих продуктов и продуктов, которые будут представлены на «горке». Участник готовит 3 порций. Выход порции 500мл. Одна порция идет на экспозицию, две в жюри. Участник может использовать готовый бульон, но остальные этапы приготовления супа должны осуществляться в боксе. Участник так же использует для подачи собственную посуду и инвентарь.

4. «Прикамские пироги»

Продолжительность работы 150 минут. Участник готовит 2 вида пирогов (тесто заводится в боксе с использованием Пермской муки) с разными начинками (рыбный (из камской рыбы) и авторский с любой начинкой) из любого вида теста по 2 шт. каждого наименования с обязательным оформлением поверхности декором. Посуда и необходимые продукты для подачи пирогов обеспечивается участниками самостоятельно. Масса одного изделия не более 1000 г.

5. «Ресторанный десерт»

Продолжительность работы 60 минут. Участник в течение 60 минут готовит три порции авторских десертов (вес до 200 гр.). Основная задача использовать фрукты, ягоды, травы Пермского края и продукты местных товаропроизводителей и максимально раскрыть возможности данных продуктов. Один десерт идет на экспозицию, а два в жюри. Участник может использовать заранее выпеченные полуфабрикаты и отделочные материалы, собственную посуду для подачи и инвентарь. В боксе необходимо приготовить и собрать десерт для подачи.

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 20 мая 2024 г. включительно, 311 каб. (Бульвар Гагарина, 57), в личные сообщения в социальных сетях (ВКонтакте, Telegram).

Справки по телефонам:

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