Утверждаю:

Руководитель ЦК

Н.А. Герасименко

## ПОЛОЖЕНИЕ

**о порядке проведения отборочного этапа для определения конкурсантов от образовательных организаций для участия в Региональном этапе чемпионата «Профессионалы» Красноярского края 2024 по компетенции «Кондитерское дело -Юниоры»**

**I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* 1. Настоящее Положение определяет цели и задачи проведения предварительных отборочных соревнований по профессиональному мастерству в Красноярском крае, по компетенции «Кондитерское дело - Юниоры» (далее - Конкурс), условия участия и общие требования к участникам и конкурсным работам, условия подачи и формы заявок, задания для участников, состав экспертной группы для оценивания участников, критерии судейства участников, процедуру объявления победителей.
  2. Конкурс проводится в том случае, если количество заявок на участие превышает квоту рабочих мест (5 рабочих мест), Регионального этапа.
  3. Конкурс проводится среди обучающихся, победивших в отборе внутри своих профессиональных образовательных организаций.

Срок проведения Конкурса: до 24.12.2024г, но не позднее чем за 1 месяц до даты проведения Регионального этапа Красноярского края.

* 1. Место проведения: г. Красноярск, КГАПОУ «Технику индустрии гостеприимства и сервиса».

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

**2. 1. Цели Конкурса:**

* + Выявление лучших участников – конкурсантов по компетенции «Кондитерское дело - Юниоры», формирование региональной команды.
  + Содействие развитию индустрии питания, выявлению прогрессивных направлений в приготовлении и оформлении изделий, укреплению престижа профессии, сохранению традиций гостеприимства;
* Популяризация мероприятий регионального этапа конкурса профессионального мастерства «Профессионалы»**.**

## 2.2. Задачи Конкурса:

- Популяризация рабочих специальностей, 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 и индустрии гостеприимства.

## ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ И РАБОТАМ КОНКУРСА

3.1. В конкурсе могут принимать участие лица, в возрасте от 14-16 лет, обучающихся общеобразовательных школ Красноярского края.

3.2. Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (китель, колпак, брюки, фартук, специальная обувь) и должны иметь:

* + паспорт, для подтверждения ФИО и возраста;
  + справку с места учебы;
  + справку об эпидокружении.

3.3. Знакомство участников конкурса с актуальным заданием и условиями его выполнения, рабочим местом происходит за 2 часа до начала соревнований.

3.4. Допускается применение собственного нестандартного инвентаря и малогабаритного оборудования прописанного в Тулбоксе (выемки, кондитерские наконечники, формы для пирожных и т. д.).

3.5. Все работы участников должны отвечать следующим требованиям:

* выполнение заданий с учетом установленных требований;
* обеспечение творческого подхода, оригинальности, выдумки, собственного

стиля;

* обеспечение организации рабочего места, соблюдение санитарных и

технологических норм и правил.

3.6. Регламент выступления 1,5 часа, в том числе: 10 минут – презентация модулей, после истечения которых не презентованные изделия считаются не представленными и не подлежат оценке. После окончания основного времени участникам будет дано 10 минут для уборки своего рабочего места.

3.7. Организаторы конкурса предоставляют участнику для выступления рабочее место, которое оборудовано технологическим оборудованием. Спецификация оборудования представлена в Инфраструктурном листе, который публикуется на сайте КГАПОУ «Технику индустрии гостеприимства и сервиса», за 1 месяц до проведения Конкурса.

3.8.Участники выступают согласно расписанию. Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения главного эксперта.

## ОБЩИЕ УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ И ПОДАЧИ ЗАЯВОК

4.1. Заявки на участие принимаются по электронной почте: gerasimenko444@mail.ru

по прилагаемой форме.

4.2 Рабочие места укомплектованы холодильно-технологическим оборудованием согласно ИЛ.

* 1. Участники Конкурса должны предусматривать:
  + знание рыночных цен базовых ингредиентов;
* знание соотношения качества ингредиента со сложностью изделия;
  + подбор подходящего оборудования для приготовления;
  + технологии сохранения питательных свойств продуктов;
  + расчет времени приготовления изделия;
  + знание рецептур и технологий производства мучных кондитерских и булочных изделий из различных видов теста, отделочных полуфабрикатов;
  + знание товароведной характеристики сырья, виды вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей, красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий;
  + знание способов и приемов высокохудожественной отделки сложных видов мучных кондитерских изделий, технологии изготовления оригинальных заказных тортов;
  + знание рецептур и технологий изготовлений художественных композиций из шоколада, карамели, мастики;
  + соблюдение санитарно-гигиенических условий производства кондитерских изделий, их сроки хранения;
  + умение рационально использовать сырье.
  1. Для презентации изделий организаторы предоставляют выставочное место -

экспозиционные столы, которые располагаются в специально отведенной отдельной зоне.

* 1. Участник должен присутствовать на объявлении результатов.

## СОСТАВ ЭКСПЕРНОЙ ГРУППЫ

* 1. Судейство конкурса осуществляет экспертная группа из состава экспертов-наставников, и имеющих официальную и/или признанную квалификацию с подтвержденным промышленным и/или практическим опытом в заявленных компетенциях.

## ЗАДАНИЕ КОНКУРСА

6.1. Задание конкурса разрабатывается экспертом - методистом в соответствии с Типовым заданием Регионального этапа.Публикуется на сайтеКГАПОУ «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса».

## КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА

* 1. Судейство осуществляется в соответствии с Критериями оценки по компетенции «Кондитерское дело - Юниоры».

## ОБЪЯВЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ

* 1. По завершению предварительного отборочного этапа объявляются 5 участников занявших 1-5 место по количеству набранных баллов, которые выходят в финальную часть Регионального этапа Красноярского края.
  2. Формируется резерв команды по количеству набранных баллов с 6 места.