

**Информация по конкурсным площадкам: поварское дело, кондитерское дело,
администрирование отеля Регионального чемпионата**

Ответственные лица:

Организационные вопросы – Лобанова Елена Сергеевна, м.т. 8-905-987-2926
e-mail:ele136136@yandex.ru

Главные эксперты площадок:

Администрирование отеля – Шипулина Ирина Владимировна, м.т. 8-909-503-9453
Туризм – Цвиль Кристина Евгеньевна, м.т. 8-983-395-8502
Поварское дело – Антонова Татьяна Васильевна, м.т. 8-962-821-9995
Кондитерское дело – Чернова Галина Андреевна, м.т. 8-906-960-1487

График конкурсных дней по модулям Регионального чемпионата

1.Компетенция – поварское дело:

День заезда: 19 ноября 2017.

Место размещения конкурсной площадки: г. Барнаул, ул. Юрина, 203, учебный кулинарный цех №1 (студенческое общежитие).

Конкурсные дни:

Дата	Модуль
19 ноября 2017	подготовительный день (совещание экспертов, жеребьевка, тех безопасность, подготовка продуктов и рабочих мест)
20 ноября 2017	модуль А Mise en place (подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд Модулей 2 и 3) <i>Время выполнения конкурсного задания 4,5 ч.</i>
21 ноября 2017	модуль В Finger food (приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида) модуль С Горячая закуска - морепродукты (приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов) модуль D Горячее блюдо - рыба (приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы - Тельное в авторском исполнении (с сохранением классической формы)), модуль Е Десерт (приготовить 3 порции десерта с использованием заварного крема как компонента) <i>Время выполнения конкурсного задания 5,5 ч.</i>
22 ноября 2017	модуль F Холодная закуска (приготовить 3 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении) модуль G Горячее блюдо – птица (приготовить 3 порции горячего блюда из птицы - котлета «покиевски») модуль H Десерт (приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных) <i>Время выполнения конкурсного задания 4,5 ч.</i>

Работа в конкурсные дни в 2 смены

2.Компетенция – кондитерское дело:

День заезда: 19 ноября 2017.

Место размещения конкурсной площадки: г. Барнаул, ул. Юрина, 203, учебный кулинарный цех №2 (студенческое общежитие).

Конкурсные дни:

Дата	Модуль
20 ноября 2017	модуль А Подготовка рабочего места, работа модуль В Моделирование – таинственная корзина (изготовить 2 вида сформованных вручную изделия из марципана/ сахарной пасты (фигурки, животные, фрукты)) <i>Время выполнения конкурсного задания 5 ч.</i>
21 ноября 2017	модуль С Шоколад (Изготовить три вида конфет, используя техники изготовления: трюфели, корпусные и нарезные по 15 штук каждого вида) модуль F Антреме–таинственная корзина (Изготовить антреме 2 шт, каждое не больше 1300 гр. (без декорации)) <i>Время выполнения конкурсного задания 5 ч.</i>
22 ноября 2017	модуль G Миниатюры (Каждый участник готовит и представляет три различных вида миниатюр (пирожные, печенье, кремы и муссы и т.д.), всего 45 штук – по 15 шт. каждого вида) <i>Время выполнения конкурсного задания 5 ч.</i>

Работа в конкурсные дни в 2 смены

3.Компетенция – администрирование отеля:

День заезда: 19 ноября 2017.

Место размещения конкурсной площадки: г. Барнаул, ул. Юрина, 170, учебный корпус №1, каб.302.

Конкурсные дни:

Дата	Модуль
20 ноября 2017	подготовительный день (совещание экспертов, жеребьевка, тех безопасность, подготовка рабочих мест)
21 ноября 2017	модуль А Телефонные переговоры, бронирование по телефону, заселение модуля В Деловая переписка, ответ на жалобы гостей модуль С Помощь гостям во время их пребывания
22 ноября 2017	модуля D Экстраординарные и неожиданные ситуации в отеле модуля E Туристическая информация модуля F Разработка VIP-тура