Открытый отборочный чемпионат «СПбПУ» по стандартам Worldskills

ПОЛИТЕХ
Высшая школа биотехнологии
и пищевых технологий

Со 2 по 5 октября в Санкт-Петербургском политехническом университете Петра Великого проходил отборочный этап межвузовского чемпионата по стандартам WorldSkills. В этом году Политех стал площадкой для проведения соревнований по четырем компетенциям: «Мехатроника», «Ресторанный сервис», «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

WorldSkills – не просто соревнование. Это целое международное движение, главная идея которого – повысить престиж рабочих профессий и привлечь молодых людей к работе в производственных секторах экономики. Участие в конкурсах WorldSkills принимают студенты из 70 стран мира. Чемпионат проводится ежегодно по профессиональным компетенциям шести направлений: строительные технологии, творчество и дизайн, информационные и коммуникационные технологии, производственные и инженерные технологии, обслуживание гражданского транспорта и сфера услуг.

В отборочном чемпионате «СПбПУ» приняли участие студенты Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий (ВШБТиПТ), Университетского политехнического колледжа (УПК), Севастопольского государственного университета (СевГУ), которые состязались в компетенциях сферы услуг: «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Ресторанный сервис». Соревнования по этим компетенциям проводились на площадке Университетского политехнического колледжа.

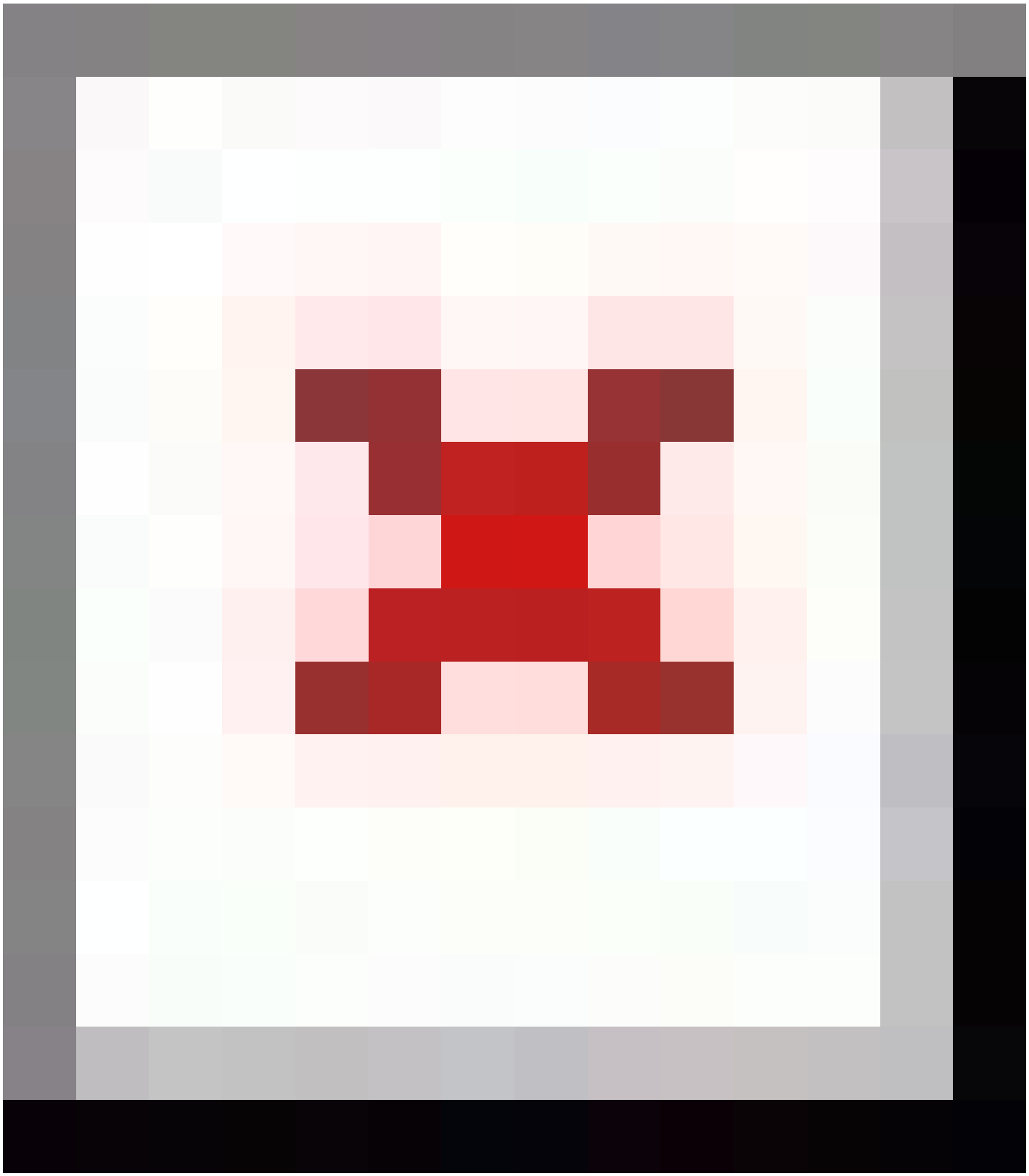
В отборочном чемпионате «СПбПУ» приняли участие студенты Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий (ВШБТиПТ), Университетского политехнического колледжа (УПК), Севастопольского государственного университета (СевГУ), которые состязались в компетенциях сферы услуг: «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Ресторанный сервис». Соревнования по этим компетенциям проводились на площадке Университетского политехнического колледжа.

Торжественное открытие Чемпионата состоялось 2 октября. Участников и гостей мероприятия приветствовали проректор «СПбПУ» д.э.н., профессор Панкова Н.В., директор ВШБТиПТ д.т.н., профессор Базарнова Ю.Г., и.о. директора УПК Рузанов Ю.В., международный эксперт по компетенции «Поварское дело» Иришкин Е.Н., главные эксперты по компетенциям: Барсукова Н.В., Матвеева Ю.А., Кухаренкова Н.А.

Компетенции: Поварское дело и Кондитерское дело

В белоснежных кителях участники обоих направлений трудились три конкурсных дня: повара готовили холодные и горячие закуски, горячие блюда, десерты, а кондитеры – конфеты, муссовые торты антреме, фигуры из карамели и марципана

Работу студентов оценивали сразу несколько групп экспертов. Одна экспертная группа, в которую входили преподаватели профессиональных дисциплин УПК и ВШБТиПТ, тщательно следила за соблюдением санитарно-гигиенических требований на рабочем месте, технологическим процессом приготовления и оценивала кулинарные навыки участников. Другая группа независимых экспертов оценивала готовые блюда по объективным и субъективным критериям. И если с объективными, такими как вес, температура и соответствие заданию, все понятно, то субъективные критерии могут ввести неопытного человека в замешательство. Поэтому оценку субъективных критериев осуществляли шеф-повара и шеф-кондитеры с большим практическим опытом, среди которых были Илья Лазерсон (руководитель кулинарной студии, автор многочисленных книг по кулинарии, теле- и радиоведущий), Александр Денисов (шеф-повар отеля Sokos), Роман Денискин (бренд-шеф сети фрешмаркетов Gastroman), Кузьма Ложников (шеф-кондитер ресторанов и кондитерских «FermA») и др.



За звание лучшего повара боролись пятеро участников: трое ребят из ВШБТиПТ, один из УПК и еще один – представитель СевГУ. Победителем стала студентка Высшей школы Полина СЕМЁНОВА, которая была награждена золотой медалью. Еще один студент ВШБТиПТ Иван УГРЮМОВ удостоился бронзовой медали.

В состязании кондитеров соперничали три студента колледжа и два – Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий. Лучшим оказался Роман ЛАВРЕНТЬЕВ, учащийся УПК. Студентка ВШБТиПТ Василиса МАЛЕТИНА удостоилась бронзовой медали.

Как отметила главный эксперт по компетенции «поварское дело», доцент ВШБТиПТ, к.т.н. Барсукова Н.В.: «Участники за короткое время смогли подготовиться к выполнению сложнейшего конкурсного задания. Причем накануне Чемпионата в него было внесено 30%-ное изменение. Но при этом все студенты с заданием справились и продемонстрировали хорошие практические навыки, в том числе организационные».

Компетенция: Ресторанный сервис

Эта компетенция включила в себя массу сложных заданий, для успешного выполнения которых участники должны обладать не только знаниями и умениями в области сервиса, но и стрессоустойчивостью, искренней любовью к людям и своему делу. В течение конкурсных дней каждый из пяти участников соревнования, среди которых были двое студентов ВШБТиПТ и трое – УПК, выполнял роли официанта, сомелье, бармена, бариста и лучшего друга гостей. Ребята обслуживали условных посетителей ресторана, сервировали столы, готовили коктейли, несколько видов кофе и определяли сорта винных напитков по цвету и аромату.

Критерии оценки работы, также как в поварском и кондитерском деле, делились на объективную и субъективную: члены жюри внимательно следили за аккуратностью, точностью и скоростью выполнения заданий. По результатам конкурса победителем стала Анастасия ЛИНДИНА, представлявшая колледж. Студент ВШБТиПТ Алексей ПОПКОВ занял почетное второе место.

Сертификаты участников Чемпионата получили Константин Скидан («поварское дело»), Ольга Кузнецова («кондитерское дело») и Дарьяна Игонина («ресторанный сервис»).

В ходе Чемпионата участники и эксперты ощутили на себе всю сложность международных стандартов WorldSkills, получили новый опыт, положительные эмоции от результатов работы и позитивного общения.

Как отметила эксперт по компетенции «ресторанный сервис», преподаватель УПК, Е.Г. Масимова: «Мы все работаем для того, чтобы вывести рабочие профессии на новый уровень, и все участники доказывают то, что это уже произошло! Официант, кондитер, бармен, бариста, повар - это звучит гордо! Я желаю всем нам, чтобы эти профессии были престижными, высокооплачиваемыми и востребованными!»