



**ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ**

**Региональный чемпионат по
профессиональному мастерству
«Профессионалы» Курганской области
Компетенция «Поварское дело»
Место проведения:
г. Курган, ул. Некрасова, 10
ГБПОУ «Курганский техникум сервиса
и технологий»**

Дни	Время	Мероприятия
17 марта 2024года		
Д-2	08.00-10.00	Приемка конкурсной площадки
18 марта 2024года		
Д-1	09.00 - 09.30	Регистрация конкурсантов и экспертов
	09.30 - 10.00	Завтрак
	10.00-11.00	Встреча конкурсантов на площадке соревнований. Знакомство конкурсантов с экспертами.
	11.00	Торжественная церемония открытия чемпионата
	11.30 - 12.30	Вскрытие черных ящиков. Жеребьевка. Проверка ящиков для инструментов
	12.30 - 14.30	Написание меню. Доказка продуктов.
	14.30 - 15.00	Обед
	15.00 - 16.00	Ознакомление с оборудованием. Выполнение тестового модуля.
	16.00 - 19.00	Брифинг с экспертами.
	19.00-19.30	Ужин
	16.00-20.00	Устранение неполадок, решение возможных проблем
19 марта 2024 года		
Д 1	08.00 - 8.30	Завтрак
	08.30 - 09.00	Брифинг участников. Инструктаж по ТБ и ОТ участников
	08.45 - 09.00	Проверка ящиков для инструментов и наличия продуктов.
	09.00 - 09.15	Подготовка рабочего места
	09.15	СТАРТ
	09.15 - 13.15	Выполнение Модулей А, Б, В
	09.18	Презентация Модуля А Демонстрация навыков по разделке птицы
	12.45	Презентация Модуля Б Горячее блюдо - Птица
	13.15	Презентация Модуля В Консоме из птицы
	13.15 - 13.30	Уборка рабочего места
	13.30-14.30	Обед
	14.30-18.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	18.00-18.30	Ужин
20 марта 2024 года		
Д 2	08.00 - 8.30	Завтрак
	08.30 - 09.00	Брифинг участников. Инструктаж по ТБ и ОТ участников
	08.45 - 09.00	Проверка ящиков для инструментов, наличия продуктов.
	09.00 - 09.15	Подготовка рабочего места

	09.15	СТАРТ
	09.15 - 13.15	Выполнение Модулей Г, Д, Е
	09.30	Презентация Модуля Г Демонстрация навыков по приготовлению соусов
	12.45	Презентация Модуля Д Горячая закуска-паста
	13.15	Презентация Модуля Е Десерт(авторская интерпретация торта «Черный лес»
	13.15 - 13.30	Уборка рабочего места
	13.30-14.30	Обед
	14.30-18.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	18.00-18.30	Ужин
21 марта 2024 года		
Д 3	08.00 - 8.30	Завтрак
	08.30 - 09.00	Брифинг участников. Инструктаж по ТБ и ОТ участников
	08.45 - 09.00	Проверка ящиков для инструментов, наличия продуктов.
	09.00 - 09.15	Подготовка рабочего места
	09.15	СТАРТ
	09.15 - 13.15	Выполнение Модулей Ж, З, И
	12.15	Презентация Модуля Ж Вариатив
	12.45	Презентация Модуля З Вариатив
	13.15	Презентация Модуля И Десерт с использованием меда
	13.15 - 13.30	Уборка рабочего места
	13.30-14.30	Обед
	14.30-18.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
18.00-18.30	Ужин	
22 марта 2024 года		
Д+1	08.00 - 8.30	Завтрак
	13.30-14.30	Обед
	15.00	Торжественная церемония закрытия Чемпионата