

Национальный чемпионат профессионального мастерства

12 апреля этого года состоялось подведение итогов полуфинала Национального чемпионата профессионального мастерства по стандартам WorldSkills в Приволжском федеральном округе, который проходил в Самаре. По итогам соревнований призерами стали студенты Самарского техникума кулинарного искусства: Сергейчева Татьяна (компетенция «кондитерское дело»), шеф-повар кафе «Прохлада» Афанасьев Алекс



сей (компетенция «поварское дело»). Затем они представляли Самарскую область на третьем национальном чемпионате профессионального мастерства по стандартам WorldSkills, который проходил с 19 по 23 мая в Казани. В финале Всероссийского чемпионата профессионального мастерства в «кондитерском деле» Татьяна Сергейчева заняла третье место в России, Алексей Афанасьев получил медаль «За мастерство» в «поварском деле». Наши призёры также были награждены Почётными грамотами городского округа Са-



мара и ценными подарками, а глава администрации Самары Олег Фурсов поблагодарил студентов и пожелал им дальнейших успехов.

Чемпионат по стандартам WorldSkills – это своеобразный экзамен качества подготовки рабочих кадров по всем направлениям кулинарного дела, поэтому участников оценивали по 15 компетенциям. WorldSkills International (WSI) – это международное некоммерческое движение, целью которого является повышение статуса профессионального образования и развитие стандартов профессиональной подготовки и квалификации по всему миру. WSI суще-



ствует с 1946 года, ее создатели поставили перед собой амбициозную цель – мотивировать молодых людей конкурировать, разбудить их энтузиазм по поводу профессиональной подготовки. С тех пор основной деятельностью WSI является организация конкурсов профессионального мастерства WorldSkills каждые два года в различных странах.



Министерством труда, занятости и миграционной политики Самарской области и министерством образования и науки Самарской области были вручены благодарственные письма предприятиям региона, которые активно помогли в проведении мероприятия: Горчакову С. В. – учредителю сети ресторанов «Три оленя», Ерошиной Л.С. – генеральному директору ЗАО «Самарский булочно-кондитерский комбинат», Шелсу А.О. – руководителю благотворительного фонда «Спасение». Спасибо за поддержку!



Всероссийский кулинарный Чемпионат

Всероссийский кулинарный Чемпионат «Chef a la Russe» проходил три дня с 7 по 9 апреля 2015 года в Москве в рамках выставки «METRO-ЭКСПО» в выставочном центре «Крокус-Экспо». В конкурсе приняли участие 29 команд из разных городов России. Всех участников разбили на 3 группы и провели среди них полуфиналы, а затем из сильнейших троек победителей выбрали трех финалистов чемпионата. От



рыбы со свекольным желе, морской гребешок, маринованный на семенах фенхеля с томатно-имбирным конфи; горячев – «Турнедо из кролика с паштетом из куриной печени с соусом gouda («руж»), печень кролика на оладье из творога с моченым яблоком»; десерт – «Трио: свекольно-апельсиновое желе с нежным кремом из моркови и творожным сыром, шоколадный фондан, тыквенный сорбет с хмелем и медом». По регламенту конкурса все три блюда команда должна была приготовить в течение 90 минут без предварительной подготовки, что, несомненно, усложняло задачу, но ребята справились и мы горды за них и за Самару. Кстати, вы и сами можете отвежать конкурсные блюда, ведь для самарских гурманов все эти блюда будут представлены в фреш-меню ресторана.

Самары участвовала команда ресторана Вассо («Бахон»), состоящая из поваров Ивана Оленина и Александра Обидина во главе с шефом Егором Чубик. По результатам первого полуфинала отборочного тура самарская команда набрала 62,1 балла, что соответствует 4 месту. С этим хорошим результатом наши молодые и талантливые ребята вернулись домой. Под руководством управляющего ресторана Вассо Вадима Чекрыжова для конкурса были подготовлены три блюда: закуска – «Трио: устричный мусс, террин из речной

