

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ КБР
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Конкурс профессионального мастерства

«ЮНЫЙ КУЛИНАР»

**Подготовила
Дамбегова С.Р.**

г.о.Нальчик, 2016г.

Сценарий конкурса «Юный кулинар»

Цель проведения: повышение профессионального мастерства.

Конкурс призван способствовать:

- повышению престижа профессии «Повар-кондитер»;
- формированию творческих способностей обучающихся;
- вовлечению обучающихся в соревнование;
- расширению диапазона профессиональных знаний
- способствовать формированию положительной мотивации на саморазвитие, самосовершенствование.

Участвует группа Т01/2.

Материально-техническое оснащение конкурса:

Оборудование: стол производственный, взбивальная машина, жарочный шкаф

Инвентарь и инструменты: ножи поварской тройки, разделочные доски, посуда, весы.

Разнообразное сырье

Условия конкурса:

1. Название команды, эмблема, приветствие

(Максимальное количество баллов-5)



2. Составление цепочки слов. Задается слово и на последнюю букву ставятся слова, тесно связанные с будущей профессией. (Булочка)
(Максимальное количество баллов-10).

3. Кулинарный конкурс «Чистка картофеля»

Участник команды очищает картофель. Оценивается быстрота и качество работы.

(Максимальное количество баллов-10)



4.Конкурс на профессиональную внимательность и умение быстро собрать агменты рисунка. Оценивается быстрота и правильность сбора рисунка
(Максимальное количество баллов-5)

5.Кулинарный конкурс. Участники команды замешивают тесто, формируют и варят вареники. Оценивается по органолептическим показателям.
(Максимальное количество баллов-10)



6.Песенный конкурс. Участники команды поют песни, в которых встречаются основные элементы будущей профессии. Оценивается правильный подбор и количество песен.

(Максимальное количество баллов-5)

7.Конкурс « Кто быстрее выжмет апельсиновый сок». Оценивается количество сока и чистота на рабочем месте.

(Максимальное количество баллов-5)



8.Конкурс «Кто быстрее с закрытыми глазами подготовит повара к работе»

(Максимальное количество баллов-5)



9.Конкурс «Загадки». Командам задаются загадки, они должны правильно и быстро отгадать. Оценивается количество правильных ответов.

(Максимальное количество баллов-5)

10. Кулинарный конкурс. Приготовление салата «Московского».

Кто быстрее, вкуснее приготовит и красиво подаст.

(Максимальное количество баллов-10)

11.Конкурс «Кто быстрее съест пирожное». Участвует по 1 участнику.

(Максимальное количество баллов-5)

12.Театральный конкурс. Смешной случай в ресторане

(Максимальное количество баллов-5)

13.Кондитерский конкурс. Украсить пирожные «Корзиночки» белковым кремом.

(Максимальное количество баллов-10)

14.Конкурс «Сюрприз». Команды готовят сюрприз. Команды соперников должны его отгадать, задавая наводящие вопросы. Оценивается правильность отгадывания.

(Максимальное количество баллов-5)

Подготовили и провели: классный руководитель Дамбегова С.Р.,
мастер п/о Стегайлова Л. В.

Загадки

Кулинар Егорка лакомую горку

Нам испек на день рождения-

Налетайте без стеснения!

(торт)

В поле родился,

На заводе варился,

На столе растворился.

(сахар)

Маленькое, сдобное,

Колесо съедобное.

Я одна его не съем,

Разделю ребятам всем.

(бублики)

Дедушка смеется,

на нем шубонька трясется

(кисель)

Что на сковородку наливают,
да вчетверо сгибают?

(блины)

Холодок в пакете.

Едят и взрослые и дети.

Холодок, холодок,
дай лизнуть тебя разок.

(мороженое)