



СМЕНА ИДЁТ!



3

БУДУЩЕЕ РОССИЙСКОЙ КУЛИНАРИИ СОБРАЛ СПБ КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА НА ОБВОДНОМ КАНАЛЕ



Надежда Старикова победитель

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ЗА ТРИ ВЕКА ПОВИДАЛ МНОЖЕСТВО РАЗЛИЧНЫХ КОНКУРСОВ, ФЕСТИВАЛЕЙ, ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ БАЛОВ, НО СОБРАТЬ НА БРЕГАХ НЕВЫ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ СРАЗУ 80 КУЛИНАРНЫХ ШКОЛ СТРАНЫ УДАЛОСЬ ВПЕРВЫЕ!

Счастливейшей причиной тому – замечательный коллектив Санкт-Петербургского Колледжа туризма и гостиничного сервиса, ставший победителем конкурсного отбора АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» на право организации и проведения отборочных соревнований для участия в Финале Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Поварское дело» не только в 2022, но и в 2023, и 2024 годах! В этом году сотрудники Колледжа во главе с директором Светланой Александровной Антоновой организовали конкурсные площадки Итоговых соревнований по компетенции «Поварское дело» основной и юниорской возрастных категорий.

Здесь следует отметить, что в 2020 году Колледж признан победителем национального проекта «Образование»



государственной программы Российской Федерации «Развитие образования», а с 2021 года является Специализированным центром компетенций с присвоением национального статуса по компетенции «Поварское дело» и получил аккредитацию Центра проведения Демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» по компетенции «Поварское дело».

Таким образом, с 14 по 25 апреля в инновационных мастерских колледжа, созданных в рамках Национального проекта «Образование», по адресу наб. Обводного канала, 154-а, незрирая на молодежный статус чемпионата, кипели далеко не детские страсти среди 73 участников



основной возрастной категории (16-22 года) и 26 юниорской (до 16 лет). Наряду с конкурсантами, участие в соревнованиях приняли и эксперты из 80 регионов РФ, которые не позволяли будущим поварам расслабиться ни на минуту, учитывая, что время приготовления четырех конкурсных блюд было ограничено четвертью с половиной часами.

Впрочем, все и студенты специализированных учебных заведений, и школьники были готовы к жесткому регламенту Финала X Национального чемпионата. Потому что подготовились к кулинарной битве достойно, что только усложнило работу и технического, и дегустационного жюри, в которые вошли признанные авторитеты ресторанного бизнеса со всей страны, такие как Искандар Слаев, победитель мирового чемпионата WorldSkills Kazan 2019 по компетенции «Поварское дело»; Международный эксперт по этой компетенции Евгений Иришкин; эксперты-компатриоты из СПб и регионов РФ, которые проводили подготовку своих конкурсантов для соревнований; ведущие рестораторы Санкт-Петербурга, в том числе широко известные Артем и Алексей Гребенщикоковы...

Повторимся, регламент чемпионата весьма жесткий: строжайшее соблюдение техники безопасности и гигиены даже в мелочах, за неисполнение – отстранение от участия; недопустимость чрезмерного использования продуктов, соответствие нарезки оценивалось в измеримых показателях с использованием штангенциркуля; масса блюда минимум 90 гр, максимум 150 гр при температуре от 1º до 14º C; недопустимость использования несъедобных компонентов;

Александра Рогова победитель среди юниоров



командой тренеров Колледжа туризма СПб в инновационных мастерских колледжа); второе место занял Даниил Баров из Татарстана, третье – Варвара Новикова из Москвы.

Равное количество баллов, набранное участниками итоговых соревнований, приравненных к Финалу X Национального чемпионата «Молодые профессионалы»-2022 по компетенции «Поварское дело» (основная возрастная линейка 16-22), вынудило жюри отдать три серебряные медали Азизу Байчечуеву (Ростов-на-Дону), Артёму Коичеву (Москва) и Даниилу Минкагирову (Татарстан). Золото же было присуждено Надежде Стариковой – Санкт-Петербургский Колледж туризма и гостиничного сервиса!



открытие сервисного окна за пять минут до и через пять минут после подачи блюда...

В таких условиях и маститые шефы волнуется, что уж говорить о, по сути, мальчишках и девчонках, большинство из которых впервые участвовали в столь серьезных соревнованиях! Тем не менее, все основные «модули» (читай – блюда) удостоились высоких оценок жюри, поскольку будущее российской кулинарии старшее поколение передает в надежные руки: Холодные закуски, Горячие блюда, Десерты в ресторанной подаче были приготовлены по классической рецептуре в современной оранжировке ребят, представлявших Россию от Калининграда до Сахалина.

Результаты не могут не радовать петербургскую кулинарную школу. Победителем среди юниоров стала ученица средней школы № 376 Московского района Петербурга Александра Рогова (подготовка конкурсантки проводилась