

# КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА «ЛУЧШИЙ ПОВАР ЗУЕВСКОЙ ЗЕМЛИ- 2018»



Вы любите наблюдать по телевизору битвы кулинаров в шоу «Адская кухня» или «Мастер-шеф»? А, может быть, вы предпочитаете по выходным смотреть передачу «Смак» или переживать за героев-сотрудников ресторана из сериала «Кухня»? Так вот, скажу я вам, что и в нашем городе есть настоящие гуру и профессионалы кулинарного искусства. А чтобы вы-

яснить, кто из них достоин звания лучшего повара Зуевского района, 6 апреля все заинтересованные в этом лица собрались на конкурс профессионального мастерства в здании Зуевского механико-технологического техникума.

Читайте на стр. № 3

## ГОТОВИМ С ЛЮБОВЬЮ - УГОЩАЕМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



### #О конкурсе

Подобный конкурс проходит в нашем районе уже второй раз. Как и в любом соревновании, для участников была определена тема, этапы конкурса и критерии оценки жюри. На конкурсе присутствовало две судейских группы: основное жюри и жюри общественное. **В состав основного жюри вошли:** Дерендяева Т. В. (технолог хлебопекарного и кондитерского производства), Мусихина Н.В.(заведующая по торговле ООО «Сокол»), Некрасова В.М. (заведующая по торговле и общественному питанию СПК ПЗ «Новый»), Ситникова Н.Г. (мастер производственного обучения Зуевского механико-технологического техникума), Абрамова В.С.(председатель Зуевского районного комитета профсоюза работников Агропромышленного комплекса), Родыгин А.Н.(глава Зуевского городского поселения, учредитель конкурса). **В состав общественного жюри вошли:** Клюкин Андрей (студент ЗМТТ), Сухойванова Екатерина (студентка ЗМТТ), Вологжанина Ю.В. (технолог Зуевского Райпо), Овечкина Е.Г. (заведующая «Столовая №6»), Карпов А.Н. (заместитель директора ЗМТТ по учебно-производственной работе), Пыхтеева Н.А. (директор ЗМТТ).

Тема состязаний звучала так: «Русская кухня. Пасхальный

стол».

Участникам было необходимо представить на суд жюри не менее двух кулинарных изделий: домашнее задание и блюдо, приготовленное непосредственно в лаборатории питания техникума. На это отводилось ровно два часа. Члены жюри пожелали поварам удачи, а также напомнили о необходимости соблюдать все необходимые санитарные и кулинарные нормы. Работа началась!

### #Об участниках

В этом году за звание лучшего повара Зуевской земли сразились: Кириллова А.В. (мастер цеха полуфабрикатов КОГПОБУ ЗМТТ), Табанакова В. Е. (шеф-повар столовой КОГПОБУ ЗМТТ), Ипатов И. М. (старший повар д/с «Родничок»), Воробьева М.Г. (старший повар кафе «Огонёк»), Качаева И. В. (кондитер Зуевского РАЙПО), Ёдемис А.Т. (старший повар Сто-

ловой №6), Дрягина Е.Г. (повар ООО «Сокол»), Пинегина Е.И. (повар СПК ПЗ «Новый»).

Участники отличались друг от друга и опытом работы, и кулинарными предпочтениями, и возрастом, но объединяло их всех одно - желание победить, а также вкусно накормить всех собравшихся гостей мероприятия. Поддерживали своих фаворитов коллеги, друзья и родственники.

### #О дегустации

Пока участники конкурса колдовали над пасхальными блюдами, гости мероприятия могли приобрести ароматную выпечку, куличи к Пасхе, а также колбасные изделия и полуфабрикаты, которые представили на продажу и дегустацию предприятия Зуевского района. Скажу вам честно, такое изобилие вкуса и качества продукции редко можно увидеть в одном месте! Продавцы приветливо предлагали попробовать презентуемую ими продукцию, а для желающих рассказывали о ней более подробно. Меня и мою коллегу настолько покорила ассортимент выпечки и колбасных изделий, что уехали с мероприятия мы с огромной коробкой приобретенных лакомств!

### #О победителях

Вообще, конкурс кулинарного мастерства проходил в три этапа: теоретическая часть в виде тестовых заданий, кото-



рые конкурсанты выполнили в самом начале конкурса, непосредственно, работа в лаборатории питания и презентация своих изделий плюс дегустация. Именно с помощью такого большого количества заданий члены жюри могли максимально объективно оценить таланты конкурсантов.

Повара по-разному презентовали себя и свои работы. Кто-то сделал это, представив собравшимся фильм-рассказ о себе и своей профессиональной деятельности, кто-то продемонстрировал свои таланты и способности через оригинальную презентацию, кто-то поведал о своей работе «а капелла». А каких только блюд не представили зуевские повара! И творожная пасха в виде тортика с воздушными шарами, и «мешочки» из курицы, и различные нарезки, и другие кулинарные изыски...

После рассказов и презентаций члены жюри удалились для вынесения решения и определения победителей. В это время участники конкурса и гости мероприятия могли отдохнуть, поговорить друг с другом, а также поделиться профессиональным опытом.

Спустя некоторое время жюри объявило победителей.

В итоге места распределились следующим образом: лауреат 1 степени-Дрягина Е.Г., дипломант 1 степени-Воробьева М.Г.,

дипломант 2 степени-Кириллова А.В., дипломант 3 степени-Качаева И.В. Номинация «Лучшее домашнее задание»-Табанакова В.Е., номинация «Приз зрительских симпатий»-Ипатов И.М., номинация «Соблюдение технологии приготовления блюд»-Пинегина Е.И., номинация «Лучшее отражение темы «Русская кухня. Пасхальный стол»-Ёдемис А.Т.

### #Об итогах

Лично для меня, как, наверняка, и для других зуевчан, посетивших кулинарный конкурс, проигравших быть не могло. Все представленные блюда были по-своему интересны, уникальны и аппетитны. Каждый повар, каждый мастер своего дела определенно заслуживал нечто большее, чем просто диплом. Я сейчас говорю о похвале и одобрении не только членов жюри, но и гостей мероприятия, людей, которые не могли оценивать блюда с профессиональной точки зрения. Выходя из техникума, все обменивались друг с другом мнениями, делились впечатлениями и удивлялись тому, насколько все-таки богата зуевская земля умельцами: кулинарами, рукодельниками, настоящими профессионалами своего дела!

Лада Рудько

