

Открытие внутреннего отбора Чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы»

Завтра, 22 января 2025 года, в стенах нашего колледжа стартует волнующий этап подготовки к Региональному этапу Чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы» в Республике Крым. Это событие знаменует собой начало внутреннего отбора, где лучшие студенты нашего учебного заведения будут бороться за честь представлять колледж на престижном региональном уровне. Внутренний отбор — это не просто соревнование, это шанс продемонстрировать свои навыки, умения и профессионализм, это возможность получить бесценный опыт, закалить характер и подготовиться к серьезным испытаниям.

В этом году отбор будет проводиться по десяти востребованным и высококонкурентным компетенциям, которые охватывают широкий спектр современных профессий в сфере гостеприимства, туризма, дизайна и кулинарии. Участники продемонстрируют свои знания и умения в следующих направлениях:

*Администрирование отеля: Участники продемонстрируют глубокое понимание принципов управления отелем, навыки бронирования, работы с клиентами, управления персоналом и решения конфликтных ситуаций. Они должны будут продемонстрировать умение эффективно организовать работу отеля, обеспечивая высокий уровень сервиса и удовлетворенность гостей.

*Поварское дело: Это компетенция для настоящих кулинарных мастеров! Участники покажут свое умение готовить сложные блюда, соблюдая технологические процессы, рецептуру и правила санитарии. Оцениваться будет не только вкус, но и оригинальность рецептов, презентация блюд и скорость выполнения задания.

*Кондитерское дело: Участники этой компетенции должны продемонстрировать свои таланты в создании изысканных кондитерских изделий. Их ждут сложные задания, требующие творческого подхода, точности, аккуратности и знания тонкостей кондитерского искусства.

* Туризм: Эта компетенция требует не только знаний географии и истории, но и умения организовывать туристические маршруты, разрабатывать рекламные кампании, работать с клиентами и решать нестандартные ситуации. Участники должны продемонстрировать навыки планирования и управления туристическими проектами.

*Ресторанный сервис: Участники покажут свои навыки обслуживания гостей в ресторане, знание этикета, умение работать в команде и быстро и эффективно реагировать на запросы посетителей. Знание меню, вин, и умение создать гостеприимную атмосферу будут ключевыми аспектами оценки.

* Графический дизайн: Участники этой компетенции должны продемонстрировать свое умение создавать оригинальные и привлекательные визуальные решения, используя современные графические редакторы

и технологии. Оцениваться будут креативность, технические навыки, умение работать с цветом и композицией.

*Хлебопечение: Здесь важны знания технологии приготовления различных видов хлеба, умение работать с тестом, соблюдение рецептуры и создание вкусных и ароматных изделий. Точность, аккуратность и соблюдение санитарных норм будут строго оцениваться.

*Сервис на объектах гостеприимства: Это компетенция, которая охватывает широкий спектр услуг, предоставляемых на объектах гостеприимства. Участники должны продемонстрировать умение эффективно решать задачи по обслуживанию гостей в различных ситуациях, обеспечивая высокий уровень комфорта и удовлетворенности.

Внутренний отбор — это серьезное испытание, которое позволит выявить наиболее талантливых и подготовленных студентов. Ребятам предстоит выполнить сложные задания, демонстрирующие не только теоретические знания, но и практические навыки, умение работать в команде и способность справляться со стрессовыми ситуациями. Победители внутреннего отбора будут представлять наш колледж на Региональном этапе Чемпионата «Профессионалы», демонстрируя высокий уровень профессионализма и достижения нашего колледжа.

Мы желаем всем участникам удачи, настойчивости и веры в свои силы!

Пусть победит сильнейший!

Следите за новостями, чтобы узнать результаты отборочного этапа и имена наших будущих представителей на Региональном чемпионате!

Мы гордимся вашими достижениями и верим в ваш успех! Удачи!