

Конкурсное задание

**Отборочные соревнования на
право участия в VI Региональном
чемпионате «Молодые
профессионалы» Иркутской
области 2021 года**

Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

«Приготовление блюд в соответствии с заданиями модулей 1 (А,В,Д)

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания и необходимое время
5. Критерии оценки
6. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 5,5 ч.

ВВЕДЕНИЕ

Название и описание профессиональной компетенции

Название профессиональной компетенции: Поварское дело.

Описание профессиональной компетенции.

Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет процессами на производстве.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится. Повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар должен владеть следующими навыками:

первичной обработки сырья, подготовки, работы со специями и приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям;

создания и испытания новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;

работы с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;

обработки и подготовки различных видов и частей мяса, определение размера порций, сервировка блюд с использованием соусов, подливок и гарниров;

подачи на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами; понимания технологии и умение приготовить кондитерские изделия

и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;

умения готовить фуршетные блюда при необходимости;

понимания принципов сбалансированного планирования меню, расчёт себестоимости продуктов, оценка качества сырья и полуфабрикатов, способность рассчитать необходимое количество продуктов для получения со склада и у поставщиков для поддержания запасов;

составления меню и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;

способности к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады. В настоящий момент всё большую важность приобретает понимание требований специальных диет, обусловленных религиозными или культурными канонами, медицинскими рекомендациями. В учреждениях здравоохранения повара готовят для пациентов особые блюда, основываясь на инструкциях, полученных от врача-диетолога или шеф-повара. Повара также контролируют работу на кухне и могут отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки блюд.

Область применения

Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

Сопроводительная документация

Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- «WorldSkillsRussia», Техническое описание «Поварскоедело»;
 - «WorldSkills Russia», Правила проведения отборочного чемпионата;
 - Список продуктов;
 - Инфраструктурный лист;
 - принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.
-

2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Длится 5,5 часов (с учетом написания меню), готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Участники организуют Конкурсное задание имеет один модуль, выполняемых последовательно: модули 1 (А,В,Д).

Конкурсант выстраивает работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

В день С-1 Главный эксперт определяет продукты из чёрного ящика (30% изменения заданий). В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает в этот же день.

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от участия в конкурсе.

Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьевки, далее участникам даётся 1 час чистого времени для написания меню и окончательной дозаявки продуктов при необходимости. Меню должно быть представлено в русском варианте.

Каждый участник конкурса за один день проходит модуль1 (из трех заданий А,В,D).

На выполнение модуля 1 (А,В,D) даётся 4 часа, без учёта уборки рабочего места (0,5 часа).

Общая продолжительность выполнения задания 5,5 ч.

В день С-1 участникам предоставляется возможность пройти тестовый модуль с целью ознакомления с оборудованием площадки. Прохождение тестового модуля предусматривается в течение 1 часа.

Тестовый модуль не идёт в зачёт общего конкурсного времени и не оценивается. В момент прохождения тестового модуля с участниками на конкурсной площадке находится технический эксперт.

Тестовый модуль (не оценивается)		День С-1
Цель	Ознакомление участников с конкурсной площадкой, адаптация на рабочем месте. Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования.	
Описание	Участнику предоставляется 2 кг картофеля, 100 г. масла растительного, для выполнения тестового модуля, для того чтобы протестировать оборудование. Можно сварить картофель, запечь, и т.д. Блюда которые приготовил участник во время тестового модуля, эксперты не оценивают! Если Участнику не требуется проходить тестовый модуль, он может отказаться.	

Модуль1, задание А	Горячая закуска - Равиоли с начинкой из рыбы	Компетенция 34
Часть А		
	Описание	<p>Приготовить 3 порции Горячей закуски - Равиоли с начинкой из рыбы</p> <p>- использовать ингредиент из чёрного ящика рыба филе</p> <p>Допускается оформление горячей закуски на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> В холодильниках должно быть организовано отдельное хранения сырья, полуфабрикатов <input type="checkbox"/> Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены <input type="checkbox"/> Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки <input type="checkbox"/> Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно <input type="checkbox"/> Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты <input type="checkbox"/> Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы <input type="checkbox"/> Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
	Подача	<p>Масса блюда максимум 180 г</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 3 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см <input type="checkbox"/> Температура подачи тарелки от 35 °С и выше <input type="checkbox"/> Подаются три идентичных блюда <input type="checkbox"/> Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! <input type="checkbox"/> Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <input type="checkbox"/> Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
	Основные ингредиенты	<p>Используйте продукты с общего стола</p> <p>Используйте продукты из заказанного списка</p>
	Обязательные ингредиенты	<p>Черный ящик рыба – будет известен в С-1</p>
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

Модуль 1, задание В	Горячее блюдо Птица	Компетенция 34
	Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Минимум 2 гарнира на выбор участника <input type="checkbox"/> Минимум 1 соус на выбор участника <input type="checkbox"/> Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника <input type="checkbox"/> В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов <input type="checkbox"/> Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены <input type="checkbox"/> Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки <input type="checkbox"/> Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно <input type="checkbox"/> Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты <input type="checkbox"/> Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы <input type="checkbox"/> Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
	Подача	<p>Масса блюда минимум 220г</p> <p>порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Соус должен быть сервирован на каждой тарелке <input type="checkbox"/> Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <input type="checkbox"/> Температура подчи тарелки от 35 °С и выше <input type="checkbox"/> Подаются три идентичных блюда <input type="checkbox"/> Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! <input type="checkbox"/> Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <input type="checkbox"/> Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

Модуль 1, Задание D	Консоме из птицы	Компетенция 34
	Описание	<p>Приготовить 3 порции консоме из курицы</p> <p><input type="checkbox"/> Минимум 1 гарнир на выбор участника</p> <p><i>(допускается использование мякоти птицы для гарнира)</i></p> <p><input type="checkbox"/> В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</p> <p><input type="checkbox"/> Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</p> <p><input type="checkbox"/> Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</p> <p><input type="checkbox"/> Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</p> <p><input type="checkbox"/> Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</p> <p><input type="checkbox"/> Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\гарнированы и маркированы</p> <p><input type="checkbox"/> Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
	Подача	<p>Масса консоме минимум 250 г</p> <p>порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см</p> <p><input type="checkbox"/> Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</p> <p><input type="checkbox"/> Подаются три идентичных блюда</p> <p><input type="checkbox"/> Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p><input type="checkbox"/> Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</p> <p><input type="checkbox"/> Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p> <p><input type="checkbox"/> Для того чтобы эксперты смогли оценить внешний вид Консоме, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может развалиться)</p>
	Основные ингредиенты	<p><input type="checkbox"/> Используйте продукты с общего стола</p> <p><input type="checkbox"/> Используйте продукты из заказанного списка</p> <p><input type="checkbox"/> Для приготовления бульона и гарнира допускается использовать части тушки птицы</p>
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

Требования к спецодежде участников и экспертов Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длинный рукав (длина не менее $\frac{3}{4}$). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. *Размещение информации рекламного характера на спецодежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*

Передник или фартук – при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), *при сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки – поварские чёрного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой (кроксы не допускаются);

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.



ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов (брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Заказ сырья сдан вовремя;
- ✓ До заказ сырья отсутствует в день С-1;
- ✓ До заказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

Судейская оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с

заданием;

- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

- ✓ Качество блюда;
 - ✓ Внешний вид блюда;
 - ✓ Стилль и креативность блюда;
 - ✓ Текстура всех компонентов блюда;
 - ✓ Вкус всех компонентов блюда;
 - ✓ Общая гармоничность блюда.
-