

**Конкурсное задание
Отборочный чемпионат
2021 года**

Компетенция

«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

«Навыки Мудрых»

**«Приготовление блюд в соответствии с
заданиями модулей 1 (В, Н, С)**

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: 5ч

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

Выполнение конкурсного задания длится 5 часов (с учетом написания меню), готовятся блюда модуля, представленных ниже. Конкурсное задание имеет один модуль (В, Н, С).

Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда из модуля, указанного в расписании.

Участники конкурса получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой.

Ингредиенты, необходимые для конкурсного задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до начала конкурса. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время чемпионата разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса.

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 выполняется в соответствии с модулем. Каждое задание модуля оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

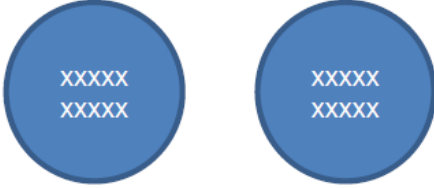
Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований.

Производится жеребьевка, далее участникам дается 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 модуль 1 (из трех заданий В, Н, С).

На выполнение модуля 1 (В, Н, С) дается 4 часа, без учета уборки рабочего места (0,5 часа).

Общая продолжительность выполнения задания 5,5 ч.

Модуль1, задание В	Finger food	Компетенция 34
Часть В		
Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1ый вид: - на основе теста собственного приготовления • 2ой вид: Использовать обязательный продукт (морепродукт) • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов 	
Особенност и подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук, по 5 штук каждого вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведённой схемой: <div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> • Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <ul style="list-style-type: none"> • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования <p>Вторая тарелка подаётся в дегустацию</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. 	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка • Используйте обязательный продукт («Черный ящик» - морепродукт) 	
Специальное оборудовани е	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	

Модуль1, задание Н	Горячее блюдо - Птица	Компетенция 34
Часть Н		
	Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • 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 • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • 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 продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Модуль 1, задание С	Десерт	Компетенция 34
Часть С		
	Описание	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использовать обязательный продукт (фрукт, орех) • Минимум 1 гарнир на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов <ul style="list-style-type: none"> • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • 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 • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • 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 продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка • Черный ящик - фрукт и орех
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

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 (кроссы 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.
-