

Конкурсное задание
отборочных соревнований на право участия
в V Открытом региональном чемпионате
"Молодые профессионалы" (Worldskills Russia)
Иркутской области 2019 - 2020
Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Возрастная группа от 16 до 22 лет.

**«Приготовление блюд в соответствии
с заданиями модуля 1 (А, В, С)»**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

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

Количество часов на выполнение задания: 4 ч.

Разработано на основе конкурсного задания национального чемпионата по компетенции WSR.

ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции

1.1.1. Название профессиональной компетенции: Поварское дело.

1.1.2. 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 отведённого бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар может 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;
- понимание 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.

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

1.3. Сопроводительная документация

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

- Список продуктов;
- Инфраструктурный лист;
- принимающая сторона - Правила техники безопасности и санитарные нормы.

2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальные соревнования.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Конкурсное задание имеет один модуль с тремя заданиями, выполняемых последовательно: модуль 1 (А, В, С).

Соревнование длится 4 часа в течение 1 дня, готовятся блюда, представленные ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации (подачи) каждого задания из модуля, 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 это в день С-1, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Выполненный модуль оценивается. Участники соревнований получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для модуля конкурсного задания, необходимо заказать не позднее, чем за одну неделю до начала соревнования и предоставить организаторам. 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 соревнований.

Если участник соревнований не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других участников соревнований, такой участник может быть отстранён от участия в соревновании.

Соревнование включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

4. МОДУЛЬ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Вскрытие «Чёрных ящиков» проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований.

Жеребьёвку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований, далее участникам даётся 1 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Прохождение тестового модуля предусматривается в течение 1-го часа за 1 день до начала соревнований (С-1) по желанию участников.

Тестовый модуль не идёт в зачёт общего конкурсного времени.

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 гр. масла растительного, для выполнения тестового модуля.	

Все участники соревнований за день проходят 1 модуль. На выполнение модуля 1 (А, В, С) даётся 4 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа за день) + 1 час для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 5,5 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ

Участники начинают выполнение модуля с нарезки. На это даётся 15 минут. Вариант нарезки будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Тепловую обработку нарезки проводить не нужно. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для выполнения нарезки.

МОДУЛЬ 1 – время выполнения 4 часа	
Часть А / Демонстрация навыков по нарезке овощей	
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Продемонстрировать 1 базовую технику нарезки (<i>варианты нарезок представлены в Приложении 1</i>) <ul style="list-style-type: none"> ○ - использовать продукт из чёрного ящика (овощ) ○ - 1 вариант нарезки из чёрного ящика • Вид нарезки будет оглашён за 30 минут до начала модуля • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов • Соответствие нарезки оценивается в измеримых показателях с использованием штангенциркуля
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Нарезка должна быть подана на 1 плоском блюде, круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см; • Выход нарезки минимум 100 г • Время приготовления составляет 15 минут • Сервисное окно для подачи открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - овощ будет известен за 30 минут до выполнения модуля
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Продукт из чёрного ящика • Вид нарезки из чёрного ящика <p><i>Продукты для нарезки заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.</i></p>

Часть В	Десерт
<p>Описание</p>	<p>Приготовить 3 порции десерта на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • использовать ингредиент из чёрного ящика (фрукт); • 2 гарнира на выбор участника; • 1 соус на выбор участника; • Декоративный элемент - изомальт или карамель; <p>Допускается дополнительное оформление десерта - на выбор участника</p>
<p>Подача</p>	<ul style="list-style-type: none"> • масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г • 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см <p>Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <ul style="list-style-type: none"> • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14°С <p>Подаются три идентичных блюда.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов • используйте продукты из «Чёрного ящика»
<p>Обязательные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ингредиент из чёрного ящика • изомальт или карамель
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

Часть С	Горячее блюдо- Рыба
<p>Описание</p>	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы</p> <ul style="list-style-type: none"> • чёрный ящик (рыба морская - филе) • минимум 2 гарнира на выбор участника • 1 соус на выбор участника <p>Допускается дополнительное оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника</p>
<p>Подача</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячего блюда - минимум 220г • 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см • Дополнительно подаётся одна порция 50мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 50 °С до 65°С <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов • используйте продукты из «Чёрного ящика»
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые 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 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. Логотипы есть в Брендбуке, на сайте Союза Ворлдскиллс Россия.

- логотип учебного заведения (**должен** быть нанесён - на рукав выше локтя).

На воротнике допускается (но не обязательно) размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

Размещение информации рекламного характера на спецодежде, (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, профессиональная обувь.



РАСПИСАНИЕ

Таблица 1

День соревнований	Общение участников	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников	Всего часов
День 1 09:00 13:00	08:00 08:15	08:15 08:45	08:45 09:00	Часть А Демонстрация навыков по нарезке овощей	09:15	13:00 13:30	13:30 13:45	4 часов
				Часть В Горячее блюдо Рыба	12:30			
				Часть С Десерт	13:00			

*Если на соревнованиях работа участников проходит в две смены, расписание на вторую смену составляется по аналогии, включая перерыв на обед 1 час.

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Измеримые аспекты оценивания работы участника :

- ✓ Адаптация в процессе 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;
- ✓ Дозаказ сырья отсутствует в день С-1;
- ✓ Дозаказ 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 и сезонностью продуктов;
- ✓ 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;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

ПЕРЕЧЕНЬ СПОСОБОВ БАЗОВОЙ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

НАИМЕНОВАНИЕ	ФОТО	РАЗМЕР
Julienne		2 мм x 2 мм x 4 см
Brunoise		2 мм x 2 мм x 2 мм
Macédoine		4 мм x 4 мм x 4 мм
Jardinière		4 мм x 4 мм x 4 см
Paysanne		10 мм x 10 мм x 2 мм

Образец заполнения меню

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
Горячее блюдо - рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, 1 шпёб из моркови припущенный в рыбном бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой, декор - коралл из заварного теста.



Номер участника _____

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
ДЕНЬ 1	
<u>Часть В</u> Горячее блюдо - рыба	
<u>Часть С</u> Десерт	