

## Конкурсное задание


Цикл Региональных  
чемпионатов 2018 - 2019 года  
Компетенция



## «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

## Чемпионат «Навыки мудрых»

*Согласовано:  
Менеджер компетенции  
Розубенко А.А.*



### «Приготовление блюд в соответствии с заданиями модуля 3 (A,F,G)»

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: 7 ч.

Разработано экспертным сообществом компетенции WSR.

Страна: Россия

## **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 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;
- 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:

- «WorldSkills Russia», Техническое описание «Поварское дело»;
- «WorldSkills Russia», Правила проведения чемпионата;
- список продуктов;
- инфраструктурный лист;
- принимающая сторона - Правила техники безопасности и санитарные нормы.

## 1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

## 2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (A, F, G)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
2	Finger food	3,97	
3	Горячая закуска - морепродукты	3,97	
4	Горячее блюдо –бифштекс рубленный	3,97	

### Модули с описанием работ

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

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее участникам дается 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники конкурса за один день выполняют 3 модуля AFG. На выполнение модулей AFG даётся 4,5 часа без учёта времени для уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

## ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 35 %

### Модули AFG =(35%)

Модуль 1 – время выполнения 4,5 часа		
Часть А	Finger food	34
Описание	<p>Приготовить 2 вида FingerFood по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса»</p> <p><input type="checkbox"/> 1ый вид (ово-лакто):</p> <p>- используется ингредиент из «чёрного ящика» (молочные продукты); (Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</p> <p><input type="checkbox"/> 2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого:</p> <p>- <b>обязательный компонент печень говяжья.</b></p>	
Подача	<p>Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой:</p>  <p>Подаются два идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
Основные ингредиенты	<p><input type="checkbox"/> используйте ингредиенты с общего стола</p> <p><input type="checkbox"/> используйте ингредиенты из списка продуктов</p> <p><input type="checkbox"/> используйте продукты из «Чёрного ящика»</p>	
Обязательные	<p><input type="checkbox"/> <b>печень говяжья</b></p>	

ингредиенты	<input type="checkbox"/> <b>ингредиент из чёрного ящика</b>
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Часть F	Горячая закуска Морепродукты	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов</p> <p><b>- использовать ингредиент из чёрного ящика</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 1 соус на выбор участника</li> <li><input type="checkbox"/> Минимум 1 гарнир на выбор участника</li> </ul> <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Масса блюда максимум 140г</li> <li><input type="checkbox"/> 3 порции блюда подаются на тарелках- круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28см</li> <li><input type="checkbox"/> Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепойдегустации</li> <li><input type="checkbox"/> Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p><b>При подаче запрещается использовать борта тарелки!</b></p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> используйте ингредиенты с общего стола</li> <li><input type="checkbox"/> используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li><input type="checkbox"/> используйте продукты из «Чёрного ящика»- <b>морепродукт</b></li> </ul>	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	

Часть G	Горячее блюдо Бифштекс рубленый	34
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Приготовить 3 порции горячего блюда бифштекс рубленый из говядины</li> </ul>	

	<input type="checkbox"/> 1 соус на выбор участника <input type="checkbox"/> 2 гарнира: - овощной гарнир на выбор участника; - картофельный гратен. <i>(Можно использовать рецептуру по книге Паули, рецептура будет предоставлена на сайте).</i> <b>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</b>
<b>Подача</b>	<input type="checkbox"/> общий вес блюда должен составлять минимум 220грамм <input type="checkbox"/> 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см <input type="checkbox"/> Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <input type="checkbox"/> Температура тарелки от 50 °С до 65°С( температура измеряется по краю тарелки)  <b>Подаются три идентичных блюда</b> <b>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
<b>Основные ингредиенты</b>	<input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола <input type="checkbox"/> используйте ингредиенты из списка продуктов
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

### Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

#### Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут 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 форменной одежде, без*

*согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*

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

Брюки – поварские темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

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



### **3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (экспертной и измеряемой) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская оценка	Измеримая	Общая
A1	<b>Работа модуля 1</b>	12.60	10.90	23.50
A2	<b>Часть А</b> Finger food	2.75	1.22	3.97
F1	<b>Часть F</b> Горячая закуска Морепродукты	2.75	1.22	3.97
G1	<b>Часть G</b> Горячее блюдо Бифштекс рубленный	2.75	1.22	3.97
	Итого =			35,41

## ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

### Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- Спецдежда соответствует требованиям;
- Корректное использование мусорных баков (пищевые и 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;
- Доказ сырьем отсутствует в день G-1;
- Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля.

### Экспертная 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 ( $\pm 5$  минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Компоненты блюда отражены меню;
- Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- Правильность подачи (соответствие заданию);
- Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

**Экспертная оценка результата работы участника:**

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