



ТЕХНИЧЕСКОЕ  
ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ  
Поварское дело

Организация Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) в соответствии с уставом организации и правилами проведения конкурсов установила нижеизложенные необходимые требования владения этим профессиональным навыком для участия в соревнованиях по компетенции.

### Техническое описание включает в себя следующие разделы:

1. ВВЕДЕНИЕ .....	3
1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ .....	3
1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА.....	5
1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ.....	5
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS).....	5
2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS) .....	5
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ .....	12
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	12
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ .....	13
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ.....	13
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.....	14
4.3. СУБКРИТЕРИИ .....	15
4.4. АСПЕКТЫ .....	15
4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА).....	16
4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА .....	17
4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК .....	17
4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ.....	17
4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ .....	17
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ .....	23
5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	23
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	23
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	23
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	25
5.5. УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	25
5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ .....	26
6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА .....	26
6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ.....	26
7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	26
7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ .....	26
7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ .....	26
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ.....	27
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ.....	27
8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX).....	28
8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ..	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ.....	28

Copyright © 2018 СОЮЗ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Все права защищены

Любое воспроизведение, переработка, копирование, распространение текстовой информации или графических изображений в любом другом документе, в том числе электронном, на сайте или их размещение для последующего воспроизведения или распространения запрещено правообладателем и может быть осуществлено только с его письменного согласия

## 1. ВВЕДЕНИЕ

### 1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1.1 Название профессиональной компетенции:

Поварское дело

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Профессиональный шеф-повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, тематические и промышленные объекты, а также в сфере социального обслуживания (больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от рабочего места. Требуемый тип и качество предоставляемой услуги напрямую связаны с оплатой, производимой заказчиком, будь то физическое или юридическое лицо. Помимо мастерства приготовления блюд, должность шеф-повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относятся составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использованием и реализацией готовой продукцией, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Шеф-повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к презентации, в соответствии с ожиданиями гостя.

Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что высококлассному шеф-повару необходимо всегда быть в курсе актуальных тенденций и соответственно адаптировать продукты и обслуживание. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и впечатляющим

событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, презентации блюда, обслуживания.

Во все времена важнейшее значение имеет строгое соблюдение стандартов личной и пищевой гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих требований может иметь катастрофические последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации предприятия питания.

Организации питания оснащены высокотехнологичным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда. Рабочее место представляет собой зону с опасными факторами, где сотрудники работают в стрессовых ситуациях, часто в ограниченном пространстве.

Для шеф-повара крайне важны навыки эффективной коммуникации. Профессиональная кухня является пространством повышенного давления, где команды поваров, специализирующихся на различных этапах производства, работают вместе, чтобы приготовить все блюда согласно меню.

Координация работы бригады поваров имеет важное значение для гарантии качества и своевременной подачи блюд.

Эффективное взаимодействие со всеми производственными подразделениями будут способствовать созданию у гостя комплексных положительных впечатлений.

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, шеф-повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого шеф-повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

## **1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА**

Документ содержит информацию о стандартах, которые предъявляются к конкурсантам для возможности участия в соревнованиях, а также принципы, методы и процедуры, которые регулируют соревнования. При этом WSR признаёт авторское право WorldSkillsInternational (WSI). WSR также признаёт права интеллектуальной собственности WSI в отношении принципов, методов и процедур оценки.

Каждый эксперт и участник должен знать и понимать данное Техническое описание.

## **1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ**

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

- WSR, Регламент проведения чемпионата;
- WSR, онлайн-ресурсы, указанные в данном документе.
- WSR, политика и нормативные положения
- Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции

## **2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)**

### **2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)**

WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или профессия представляет для промышленности и бизнеса.

Целью соревнования по компетенции является демонстрация лучших международных практик, как описано в WSSS и в той степени, в которой они могут быть реализованы. Таким образом, WSSS является руководством по необходимому обучению и подготовке для соревнований по компетенции.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний осуществляется посредством оценки выполнения практической работы. Отдельных теоретических тестов на знание и понимание не предусмотрено.

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками.

Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всех процентов относительной важности составляет 100.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS. Они должны отражать WSSS настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках WSSS в максимально возможной степени. Допускаются колебания в пределах 5% при условии, что они не исказят весовые коэффициенты, заданные условиями WSSS.

Раздел		Важность (%)
<b>1</b>	<b>Организация и управление работой</b>	<b>5</b>
	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Все нормативные документы индустрии;</li> <li>• Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li> <li>• Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li> <li>• Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения</li> </ul>	
	Специалист должен уметь:	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li> <li>• Координировать действия при решении задач;</li> <li>• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li> <li>• Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li> <li>• Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</li> <li>• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li> <li>• Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li> <li>• Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li> <li>• Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li> <li>• Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li> <li>• Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>• Создавать актуальные рецептуры блюд, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</li> <li>• Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;</li> <li>• Рационально использовать продукты и расходные материалы;</li> <li>• Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</li> <li>• Самостоятельно определять цели и достигать их;</li> <li>• Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>	
<b>2</b>	<b>Навыки коммуникации и работы с клиентами</b>	<b>5</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</li> <li>• Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность меню как инструмента продаж и коммуникации;</li> <li>• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</li> </ul>	
	Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Следить за соблюдением правил личной гигиены;</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда</b>	<b>15</b>
	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</li> <li>• Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</li> <li>• Причины порчи пищи;</li> <li>• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</li> </ul>	
	Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</li> <li>• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>• Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;</li> <li>• Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>Знания об ингредиентах и меню</b>	<b>5</b>
	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</li> <li>• Пищевую ценность ингредиентов;</li> <li>• Физиологические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Виды и стили составления меню;</li> <li>• Баланс при составления меню;</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>• Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</li> <li>• Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</li> <li>• Подбирать продукты для фирменных блюд;</li> <li>• Составлять меню для различных событий и ситуаций;</li> <li>• Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.</li> </ul>	
<b>5</b>	<b>Подготовка ингредиентов</b>	<b>20</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие виды птицы и их кулинарное использование;</li> <li>• Строение тушки домашней птицы, кулинарное назначение птицы;</li> <li>• Кулинарные части птицы, традиционно применяемые для приготовления блюд;</li> <li>• Существующие виды, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;</li> <li>• Методы подготовки, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;</li> <li>• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;</li> <li>• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;</li> <li>• Способы приготовления основных бульонов и их применение;</li> <li>• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</li> <li>• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;</li> <li>• Подготавливать и разделять различные виды птицы</li> <li>• Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;</li> <li>• Завершать обработку и собирать все подготовленные ингредиенты блюда;</li> <li>• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</li> <li>• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</li> <li>• Изготовление различных видов макаронных изделий.</li> </ul>	
<b>6</b>	<b>Применение различных методов тепловой обработки</b>	<b>15</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>• Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>• Виды соусов и правила их приготовления;</li> <li>• Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать соответствующее кулинарное оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</li> <li>• Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>• Применять все методы тепловой обработки;</li> <li>• Учитывать сроки обработки сырья;</li> <li>• Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</li> <li>• Учитывать изменения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>• Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</li> <li>• Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>• Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>• Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Соусы;</li> <li>○ Закуски горячие и холодные;</li> <li>○ Салаты и закусочные блюда;</li> </ul> </li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Блюда из, моллюсков и ракообразных;</li> <li>○ Блюда из, птицы;</li> <li>○ Овощные и вегетарианские блюда;</li> <li>○ Фирменные и национальные блюда;</li> <li>○ Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>○ Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> <li>● Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>● Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни;</li> <li>● Применять современные технологии и методики приготовления пищи.</li> </ul>	
<b>7</b>	<b>Изготовление и презентация блюд</b>	<b>25</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>● Виды блюд и тарелокиспользуемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации;</li> <li>● Тенденции в презентации блюд;</li> <li>● Стили предприятий питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>● Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>● Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>● Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</li> <li>● Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>● Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;</li> <li>● Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>● Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</li> <li>• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах, обеспечивая визуальную привлекательность;</li> </ul>	
<b>8</b>	<b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет</b>	<b>10</b>
	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Процесс заказа продуктов и оборудования;</li> <li>• Важность экономии при приготовлении блюд;</li> <li>• Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</li> <li>• Доступные решения для хранения продуктов.</li> </ul>	
	Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Составлять заказы на день;</li> <li>• Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</li> <li>• Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;</li> <li>• Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</li> <li>• Хранить пищевые продукты в соответствии с требованиями к условиям хранения;</li> <li>• Рассчитывать затраты на хранение;</li> </ul>	
	<b>Всего</b>	<b>100</b>

### 3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ

#### 3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Стратегия устанавливает принципы и методы, которым должны соответствовать оценка и начисление баллов WSR.

Экспертная оценка лежит в основе соревнований WSR. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования. Накопленный опыт в оценке будет определять будущее использование и направление развития основных инструментов

оценки, применяемых на соревнованиях WSR: схема выставления оценки, конкурсное задание и информационная система чемпионата (CIS).

Оценка на соревнованиях WSR попадает в одну из двух категорий: измерение и судейское решение. Для обеих категорий оценки использование точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый аспект, является существенным для гарантии качества.

Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в WSSS. Конкурсное задание является средством оценки для соревнования по компетенции, и оно также должно соответствовать WSSS. Информационная система чемпионата (CIS) обеспечивает своевременную и точную запись оценок, что способствует надлежащей организации соревнований.

Схема выставления оценки в общих чертах является определяющим фактором для процесса разработки Конкурсного задания. В процессе дальнейшей разработки, Схема выставления оценки и Конкурсное задание будут разрабатываться и развиваться посредством интерактивного процесса для того, чтобы совместно оптимизировать взаимосвязи в рамках WSSS и Стратегии оценки. Они представляются на утверждение Менеджеру компетенции вместе, чтобы демонстрировать их качество и соответствие WSSS.

## **4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ**

### **4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ**

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, процесс выставления экспертом оценки конкурсанту за выполнение конкурсного задания, а также процедуры и требования к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований WSR, определяя соответствие оценки Конкурсного задания и WSSS. Она предназначена для распределения баллов по каждому

оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю WSSS. Отражая весовые коэффициенты, указанные в WSSS Схема выставления оценок устанавливает параметры разработки Конкурсного задания. В зависимости от навыка и требований к его оцениванию может быть полезно изначально разработать Схему выставления оценок более детально, чтобы она послужила руководством к разработке Конкурсного задания. В другом случае разработка Конкурсного задания должна основываться на обобщённой Схеме выставления оценки. Дальнейшая разработка Конкурсного задания сопровождается разработкой аспектов оценки.

В разделе 2.1 указан максимально допустимый процент отклонения, Схемы выставления оценки Конкурсного задания от долевых соотношений, приведенных в Спецификации стандартов.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться одним человеком, группой экспертов или сторонним разработчиком. Подробная и окончательная Схема выставления оценки и Конкурсное задание, должны быть утверждены Менеджером компетенции.

Кроме того, всем экспертам предлагается представлять свои предложения по разработке Схем выставления оценки и Конкурсных заданий на форум экспертов для дальнейшего их рассмотрения Менеджером компетенции.

Во всех случаях полная и утвержденная Менеджером компетенции Схема выставления оценки должна быть введена в информационную систему соревнований (CIS) не менее чем за два дня до начала соревнований, с использованием стандартной электронной таблицы CIS или других согласованных способов. Главный эксперт является ответственным за данный процесс.

## **4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в WSSS; в других они могут полностью

отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

Сводная ведомость оценок, генерируемая CIS, включает перечень критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается CIS. Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому аспекту в рамках данного критерия оценки.

### **4.3. СУБКРИТЕРИИ**

Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев. Каждый субкритерий становится заголовком Схемы выставления оценок.

В каждой ведомости оценок (субкритериев) указан конкретный день, в который она будет заполняться.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Для каждого вида оценки имеется специальная ведомость оценок.

### **4.4. АСПЕКТЫ**

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в WSSS. Она



будет отображаться в таблице распределения баллов CIS, в следующем формате:

Критерий						Итого баллов за раздел	БАЛЛЫ СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS НА КАЖДОМ РАЗДЕЛЕ	ВЕЛИЧИНА ОТКЛОНЕНИЯ
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)	В	С	Е	Г				
	1	2.00				2.00	2.00	0
	2	1.00	1.00	1.00	1.00	4.00	4.00	0
	3	4.00				4.00	4.00	0
	4	1.80	0.40	0.40	0.40	3.00	3.00	0
	5	4.00				4.00	4.00	0
	6	5.00				5.00	5.00	0
	7	7.00	7.00	7.00	7.00	28.00	28.00	0
<b>ИТОГО</b>	24.80	8.40	8.40	8.40	50	50	0	

#### 4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

- эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
- шкалы 0–3, где:
  - 0:исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
  - 1:исполнение соответствует отраслевому стандарту;
  - 2:исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
  - 3:исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

#### 4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Если в рамках какого-либо аспекта возможно присуждение оценок ниже максимальной, это описывается в Схеме оценки с указанием измеримых параметров.

#### 4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание.

#### 4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях (модулях):

	Наименование модуля	Описание	Методика проверки
1.	<b>Часть В</b> Finger food	+ приготовление и подача блюд	+ Измеримая, судейская (работа)
2.	<b>Часть С</b> Горячая закуска - морепродукты	+ приготовление и подача блюд	+ Измеримая, судейская (работа и презентация)
3.	<b>Часть Е</b> Десерт	+ приготовление и подача блюд	+ Измеримая, судейская (работа и презентация)
5.	<b>Часть G</b> Горячее блюдо – птица	+ приготовление и подача блюд	+ Измеримая, судейская (работа и презентация)

Таблица аспектов оценки в соответствии с WSSS

Показатели работы (Судейские)			
WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 1 Организация	Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными	0	рабочий процесс без четкой организации, не расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач
		1	планирование, организация, контроль рабочего процесса, расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач
		2	организация рабочего процесса четкая, эффективное

и управление работой	гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи		планирование по тайм-менеджменту, высокий уровень при выполнении задания в соответствии с гастрономическими тенденциями	
		3	организация рабочего процесса четкая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли	
<b>Раздел 3</b> Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Персональная гигиена	0	грязная спецодежда, плохие привычки, снятие пробы пальцами, не моет руки, неправильное использование перчаток	
		1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы, моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток	
		2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук	
		3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы	
	Рабочее место	0	пол, холодильники, рабочие поверхности грязные, холодильники с нарушением товарного соседства, выбирает не правильный цвет разделочной доски	
		1	пол, холодильники, рабочие поверхности с незначительными загрязнениями, холодильники без грубых нарушений товарного соседства, единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски	
		2	пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, холодильники без нарушения товарного соседства, соблюдается цветовая маркировка разделочных досок,	
		3	пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы	
	Техника безопасности на рабочем месте	0	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием	
		1	соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием, допускаются незначительные нарушения	
		2	соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием	
		3	строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием	
	<b>Раздел 4</b> Знания об ингредиентах и меню	Выбор ингредиентов в соответствии с меню	0	Выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, в меню не демонстрирует используемые ингредиенты, не сочетает их по пищевой ценности
			1	Выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
2			Выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности	
3			Выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню с учетом их сбалансированности, в меню указывает основные ингредиенты, оптимально сочетает их по пищевой ценности	
<b>Раздел 5</b> Подготовка	Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд,	0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки	
		1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию	

ингредиенто в	их использования и кулинарной обработки		надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
		2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
		3	демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
<b>Разделб</b>  Применение различных методов тепловой обработки	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания
		1	проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания
		2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомленности о последних трендах в отрасли
		3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, выдающееся применение последних трендов в отрасли
	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда	0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
		1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
		2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо
		3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приемы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо
<b>Показатели презентации(Судейские)</b>			
<b>WSSS</b>	<b>Аспект</b>	<b>Оценка</b>	<b>Описание аспекта</b>
<b>Раздел7</b>	Качество блюда	0	Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
		1	Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодно для реализации без переработки
		2	Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
		3	Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации
	Внешний вид блюда	0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
		1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
		3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень
Приготовлен ие и презентация блюдо			

			приятно на вид и вызывает аппетит
	Стиль и креативность блюда	0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно
		1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
	Текстура всех компонентов блюда	0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям
		1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям
		2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
		3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования
	Вкус всех компонентов блюда	0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
		1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
		2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
		3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом
Общая гармоничность блюда	0	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам	
	1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов	
	2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы	
	3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчеркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации	

**Объективные показатели работы**

WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
<b>Раздел 1</b> Организация и управление работой	Адаптируется в процесс работы, расставляет приоритеты, хорошо понимает процесс выполнения работы, может применять знания на практике		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Раздел 3</b> Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Спецодежда соответствует требованиям		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Корректное использование мусорных баков (пищевые/не пищевые отходы)		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов

<b>Раздел 5</b> Подготовка ингредиентов	Контроль отходов (брак)		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Расточительность		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Использование оборудования и инвентаря по назначению		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Раздел 6</b> Применение различных методов тепловой обработки	Соответствие приемов приготовления заявленных в меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Раздел 8</b> Закупка, хранение продуктов, расчет стоимости и учет	Заказ сырья соответствует планированию меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Заказ сырья сдан вовремя		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Доказ сырьем отсутствует в день С-1		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Объективные показатели работы</b>			
<b>WSSS</b>	<b>Аспект</b>	<b>Оценка</b>	<b>Описание аспекта</b>
<b>Раздел 2</b> Навыки коммуникации и работы с клиентами	Контроль времени подачи		Приготовлено вовремя, интервал $\pm 5$ минут Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Раздел 4</b> Знания об ингредиентах и меню	Компоненты блюда отражены меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Правильность подачи в соответствии с заданием		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Раздел 7</b> Приготовление и презентация блюд	Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
			Да = максимальное

	Температура блюда соответствует конкурсному заданию		количество баллов Нет = ноль баллов
--	---	--	-------------------------------------

#### 4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта обсуждают и распределяют экспертов по группам (состав группы не менее трех человек) для выставления оценок. Каждая группа должна включать в себя как минимум одного опытного эксперта. Эксперт не оценивает участника из своей организации.

Во время соревнования каждый эксперт выполняет обязанности по оцениванию во всех зонах, оцениванию на площадке и дегустации вслепую. Составляется расписание оценивания на все два дня соревнований.

В моменты времени для сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени (плюс-минус 5 минут). По истечении этого срока блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

Эксперты, осуществляющие дегустацию "вслепую", не покидают помещение для дегустации вслепую на протяжении модуля, кроме как в составе группы с разрешения Главного эксперта или Заместителя Главного эксперта. Во время пребывания в дегустационной комнате эксперты не должны видеть конкурсную площадку. Таким образом, эксперты не могут узнать, какому конкурсанту принадлежит та или иная работа. Эксперты, осуществляющие дегустацию "вслепую", должны вернуться в комнату для дегустации "вслепую" за тридцать минут до подачи блюд.

## 5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

### 5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Разделы 2, 3 и 4 регламентируют разработку Конкурсного задания. Рекомендации данного раздела дают дополнительные разъяснения по содержанию КЗ.

Продолжительность Конкурсного задания 6,50 часов

Возрастной ценз в соответствии с Регламентом чемпионата

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов WSSS.

Конкурсное задание не должно выходить за пределы WSSS.

Оценка знаний участника должна проводиться исключительно через практическое выполнение Конкурсного задания.

При выполнении Конкурсного задания не оценивается знание правил и норм WSR.

### 5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Все конкурсанты выполняют модули Конкурсного задания в одного дня соревнований. Конкурсное задание содержит 1 модуль. Общее время выполнения задания — 6,5 часов

Подготовка продуктов начинается в соответствии с указаниями в модулях Конкурсного задания. Подготовка конкурсантами продуктов до соревнования запрещена. Конкурсанты не могут приносить собственные ингредиенты.

### 5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Эксперты принимают совместное решение по Конкурсному заданию, критериям оценки и размерным допускам форм измеримой (измеряемой) и судейской оценки.

За один день участник конкурса должен выполнить:

**Модуль 1**      *Часть B*  
Fingerfood



*Часть С*

Горячая закуска – морепродукты

Часть G

Горячее блюдо – птица

*Часть E*

Десерт

Участникам предоставляется 15 минут до начала модуля для организации своего рабочего места в боксе и 15 минут после выполнения модуля для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

До начала модуля каждому конкурсанту предоставляется 15 минут на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по заявке. В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к Главному эксперту или Заместителю главного эксперта для решения этой проблемы. Главный эксперт или Заместитель главного эксперта может потребовать от Организатора допоставки товара или предоставления альтернативы.

Чтобы завершить один модуль в течение конкурса, ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, необходимо заказать за две недели до начала Конкурса. Список ингредиентов разрабатывается Международным экспертом и (или) Менеджером компетенции совместно с сертифицированными экспертами. Приготовленные блюда необходимо профессионально и эстетично выложить на тарелки, полученные согласно Инфраструктурному листу.

Все ингредиенты, предоставленные Организатором конкурса, должны соответствовать высоким международным стандартам качества.

## **5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Конкурсное задание разрабатывается по образцам, представленным Менеджером компетенции на форуме WSR (<http://forum.worldskills.ru>). Представленные образцы Конкурсного задания должны меняться один раз в год.

### **5.4.1. КТО РАЗРАБАТЫВАЕТ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ/МОДУЛИ**

Общим руководством и утверждением Конкурсного задания занимается Менеджер компетенции. К участию в разработке Конкурсного задания могут привлекаться:

- Сертифицированные эксперты WSR;
- Сторонние разработчики;
- Иные заинтересованные лица.

В процессе подготовки к каждому соревнованию при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию участвуют:

- Главный эксперт;
- Сертифицированный эксперт по компетенции (в случае присутствия на соревновании);
- Эксперты принимающие участия в оценке (при необходимости привлечения главным экспертом).

### **5.4.2. КАК РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

Конкурсные задания к каждому чемпионату разрабатываются на основе единого Конкурсного задания, утверждённого Менеджером компетенции и размещённого на форуме экспертов. Задания могут разрабатываться как в целом так и по модулям. Основным инструментом разработки Конкурсного задания является форум экспертов.

## **5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Конкурсное задание может быть утверждено в любой удобной для Менеджера компетенции форме.

## 6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ

### 6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА

Информация для конкурсантов публикуется в соответствии с регламентом проводимого чемпионата. Информация может включать:

- Техническое описание;
- Конкурсные задания;
- Обобщённая ведомость оценки;
- Инфраструктурный лист;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности;
- Дополнительная информация.

### 6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

Общее управление компетенцией осуществляется Международным экспертом и Менеджером компетенции с возможным привлечением экспертного сообщества.

Управление компетенцией в рамках конкретного чемпионата осуществляется Главным экспертом по компетенции в соответствии с регламентом чемпионата.

## 7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

### 7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ

См. документацию по технике безопасности и охране труда предоставленные оргкомитетом чемпионата.

### 7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ

Для всех Конкурсантов и Экспертов обязательно соблюдение следующих правил:

- Наличие действующей медицинской книжки;
- Белый поварской китель с длинным рукавом для ВСЕХ;
- Черные поварские брюки для ВСЕХ;
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой для конкурсантов;
- Белый поварской колпак для ВСЕХ;
- Чёрный фартук для Конкурсантов, белый для Экспертов;
- Белый фартук (обязателен при сервировке) для Конкурсантов;
- Кухонное полотенце на переднике недопустимо для Конкурсантов.

## 8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

### 8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения Конкурсного задания. Инфраструктурный лист обязан содержать пример данного оборудования и его чёткие и понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.

При разработке Инфраструктурного листа для конкретного чемпионата необходимо руководствоваться Инфраструктурным листом, размещённым на форуме экспертов Менеджером компетенции. Все изменения в Инфраструктурном листе должны согласовываться с Менеджером компетенции в обязательном порядке.

На каждом конкурсе технический эксперт должен проводить учет элементов инфраструктуры. Список не должен включать элементы, которые попросили включить в него эксперты или конкурсанты, а также запрещенные элементы.

## 8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX)

Участники могут принести с собой для выполнения Конкурсного Задания дополнительный инвентарь, инструменты и технологическое оборудование, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Конкурсанты должны приносить личные ножи и базовый комплект ножей шеф-повара.

Требования к разделочным доскам, используемым на Чемпионате WSR

В качестве основного правила на Чемпионатах WSR применяется следующая цветовая маркировка:

Красный	Сырое мясо
Синий	Сырые морепродукты и рыба
Желтый	Сырая птица
Зеленый	Сырые овощи и фрукты
Белый	Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия
Коричневый	Готовая продукция и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте

## 8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Схема конкурсной площадки (см. иллюстрацию).

План застройки д/м: УН Национальный Чемпионат и Молодые профессионалы 2018  
Дата проведения: 06-13.06.2017  
Место проведения: Юный Скайпарк  
Комплексы: Поварское дело

