

Конкурсное задание

Компетенция

«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»



Согласовано:

Козубенко А.А.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "A.A. Kozubenko".

«Приготовление блюд в соответствии с заданиями модулей ABCDEFGH»

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: 16,5 ч.

Разработано экспертами WSR:

Международный эксперт: Иришкин Е.Н.

Менеджер компетенции: Козубенко А.А.

Сертифицированные эксперты:

Лазерсон И.И.	Гурьянова Ю.Ю.
Ледовских Н. А.	Тарасова С.В.
Нимаева И.К.	Романова Е.А.
Барсукова Н. В.	Руденко Т.В.
Воздвиженская К. С.	Пестов А.В.
Иванова Е.В.	Павликов К.Н.
Габышев Н.А.	Ракипова Р.Х.
Пономарёва К.В.	Красноруцкая А.А.
Трудова Л.А.	Балина Т.Г.
	Аметова М.Э.

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 в целом процессами на производстве.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя 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 может владеть следующими навыками:

- Первичная обработка сырья, подготовка, обработка специями и приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям;
- Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;
- Работа с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;
- Обработка и подготовка различных видов и сортов мяса, определение размера порций, сервировка блюд с использованием соусов, подливок и гарниров;
- подача на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами;
- Понимание технологии и умение приготовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;
- Умение готовить фуршетные блюда при необходимости;
- Понимание 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;
- Составление меню и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;
- Способность 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;
- Принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.

2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно. Модули: А В С D E F G H.

Соревнования длятся 16,5 часов в течение 3 дней, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

В день С-2 Главный эксперт определяет продукты из чёрного ящика (30% изменения заданий), а затем участникам даётся время для корректировки заявки на продукты и окончательный заказ продуктов.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. Участники соревнований каждый день получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для всех модулей

конкурсного задания, необходимо заказать за две недели до начала Конкурса. 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 конкурса.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит от модуля к модулю. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Жеребьевку проводит главный эксперт за 2 дня (С-2) до начала соревнований.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьевки, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Прохождение тестового модуля предусматривается в течение 2-х часов за 1 день до начала соревнований (С-1).

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 для выполнения тестового модуля.	

Все участники конкурса за три дня проходят 8 модулей А В С D E F G H = (А+В С D E + F G H). На выполнение модулей А и F G H даётся по 4 часа, на выполнение модуля В С D E даётся 5 часов без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 16,5 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %

Модули А В С D E F G H (100%) = Модуль А (15%)+Модуль В С D E (45%)+Модуль F G H (40 %)

Модуль А		Mise en place	День 1
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд Модулей 2 и 3 	
Модуль В		Finger food	День 2
	Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида</p> <ul style="list-style-type: none"> Размер «на два укуса» Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту Обязательный ингредиент – Рис Ингредиент из чёрного ящика 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой <div data-bbox="673 1021 1225 1240" data-label="Image"> </div> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов Используйте продукты из «Чёрного ящика» 	
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Рис Ингредиент из чёрного ящика 	
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>	

Модуль С		Горячая закуска - морепродукты	День 2
	Описание	<p>Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 140 г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - морепродукты 	
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>	
Модуль D		Горячее блюдо - рыба	День 2
	Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы - Тельное в авторском исполнении (с сохранением классической формы)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 вида гарнира из овощей <ul style="list-style-type: none"> - нарезка турне (turned) - пюре • Минимум 1 соус на выбор участника 	

	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячего блюда - минимум 220 г • Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40 • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - рыба филе, овощи
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке
Модуль Е	Десерт	День 2
	Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта с использованием заварного крема как компонента</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • 2 гарнира на выбор участника
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 100г максимум 150г • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов

	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке
Модуль F		
Холодная закуска		День 3
	Описание	Приготовить 3 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении.
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса холодной закуски - минимум 120г • 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте огурцы соленые
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке
Модуль G		
Горячее блюдо - птица		День 3
	Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы - котлета «по-киевски» согласно технологической карте (предоставляется за 1 месяц до начала чемпионата, на форуме)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 вида гарнира: <ul style="list-style-type: none"> - 1 овощной гратен на выбор участника - 1 на выбор участника • Минимум 1 соус на выбор участника

	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячего блюда - минимум 220 г • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке
Модуль Н	Десерт	День 3
	Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 1 соус на выбор участника
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 110г • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Оформление десерта на выбор участника • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте для начинки яблоки

	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке
--	--------------------------	---

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). 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 форменной одежде, 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;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная 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	A Mise en place	-	13:00 13:15	13:15 13:30	4,5 часа
День 2 09:00 14:00	08:00 08:15	08:15 08:45	08:45 09:00	B Finger food	12:30	14:00 14:15	14:15 14:30	5,5 часов
				C Горячая закуска - морепродукты	13:00			
				D Горячее блюдо - рыба	13:30			
				E Десерт	14:00			
День 3 09:00 13:00	08:00 08:15	08:15 08:45	08:45 09:00	F Холодная закуска	12:00	13:00 13:15	13:15 13:30	4,5 часа
				G Горячее блюдо - Птица	12:30			
				H 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.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные). Система оценивания представлена в таблице 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100.

Таблица 2

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
A	Mise en place (заготовочный модуль)	9.00	6.00	15.00
B1	Работа модуля (B C D E)	5.60	3.60	9.20
B	Finger food	5.50	1.80	7.30
C	Горячая закуска - морепродукты	5.55	1.90	7.45
D	Горячее блюдо - рыба	8.71	2.14	10.85
E	Десерт	8.44	1.96	10.40
F1	Работа модуля (F G H)	6.30	4.70	11
F	Холодная закуска	5.45	1.90	7.35
G	Горячее блюдо - птица	9.30	2.05	11.35
H	Десерт	8.10	2.00	10.10
Итого =			100	100

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям и чистота;
- ✓ Персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками);
- ✓ Персональная гигиена – снятие пробы пальцами;
- ✓ Персональная гигиена – плохие привычки;
- ✓ Гигиена рабочего места – чистый пол;
- ✓ Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок;
- ✓ Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок;
- ✓ Расточительность;
- ✓ Брак;
- ✓ Корректное использование цветных разделочных досок;
- ✓ Корректное использование отдельных мусорных баков;

Субъективные аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Кулинарные навыки – приготовление и оформление;
- ✓ Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- ✓ Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль;
- ✓ Навыки работы с ножом - приготовление, эффективность, двойной контроль.

Объективные аспекты оценивания результата работы участника:

✓ Время подачи – корректное время подачи (± 1 минута от заранее определённого). После окончания корректного времени подачи, теряется по 0,16 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);

- ✓ Температура подачи;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Соответствие массы блюда;
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Субъективные аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция);
- ✓ Презентация: стиль и креативность;
- ✓ Вкус – общая гармония вкуса и аромата;
- ✓ Консистенция каждого компонента блюда;
- ✓ Вкус каждого компонента в отдельности.

6. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ



Форма нарезки – Turned

Видео уроки: <https://www.youtube.com/watch?v=Lc5EhPImBH0>

<https://www.youtube.com/watch?v=DAUDyKPYmUQ>