

**«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»
WORLDSKILLS RUSSIA 2017**

**Отборочные соревнования для участия в III региональном
Чемпионате «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»
WORLDSKILLS RUSSIA 2017**

Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» - 34

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

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьевки, далее участникам с экспертами даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной дозаявки продуктов при необходимости. Меню должно быть представлено в русском варианте.

Все участники конкурса за один день проходят три модуля 1, 2 и 3. На выполнение модулей 1, 2 и 3 даётся 5 часов без учёта уборки рабочего места (0,5 часа), общая продолжительность выполнения заданий 5,5 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %

Модули 1, 2, 3 (100%) = Модуль 1 (15 %) + Модуль 2 (45 %) + Модуль 3 (40 %)


Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Ингредиенты, необходимые для 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.

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

Модуль 1		Finger Food	Компетенция 34
	Описание	Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида <ul style="list-style-type: none"> • Размер «на два укуса» • Один вид должен содержать – Арахис • Второй вид должен содержать ингредиент из чёрного ящика – овощ 	
	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 style="text-align: center;">  </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» - овощ 	
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Арахис 	
	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	

Модуль 2		Горячее блюдо - рыба	Компетенция 34
	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 • 1-ый из овощей – нарезка «Turned»; • 2-ой из овощей - 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	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>	

Модуль 3		Десерт	Компетенция 34
	Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта с использованием заварного крема как компонента</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • Минимум один обязательный декоративный элемент 	
	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	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>	

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- корректное использование цветных разделочных досок;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- навыки работы с ножом;
- 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.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
- стиль и креативность подачи;
- общая гармония вкуса и аромата;
- консистенция каждого компонента блюда;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

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 WorldSkillsRussia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения – 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 Союзом (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Передник или фартук – при работе любого цвета, **при сервировке и подаче белого цвета!!!!**

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная закрытая обувь.

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

Справочные материалы



Форма нарезки – Turned

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

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

Разработано:

СЦК «Кулинарная студия Ильи Лазерсона» – www.lazerson.ru

Центр шеф-поваров Санкт-Петербурга – cookspsb.ru

Экспертное сообщество WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело»

Разработали:

Лазерсон Илья Исаакович – Эксперт WSI

Иришкин Евгений Николаевич – Главный эксперт ВСП

Козубенко Александра Александровна – Заместитель главного эксперта ВСП

Эксперт ВСП – Ледовских Николай Анатольевич

Эксперт ВСП – Нимаева Ирина Константиновна

Эксперт ВСП – Барсукова Наталья Валерьевна

Эксперт ВСП – Воздвиженская Ксения Сергеевна

Эксперт ВСП – Пономарева Ксения Владимировна

Эксперт ВСП – Иванова Кира Вячеславовна

