

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «Фирма Хат»

Исламова Ф.С.



УТВЕРЖДАЮ

Менеджер компетенции

« Поварское дело »

Иришкина А.А.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Регионального этапа Чемпионата
по профессиональному мастерству
« Профессионалы » - 2023 в
Карачаево- Черкесской Республике
компетенции « Поварское дело »

2023 г.

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ	2
1.1. Общие сведения о требованиях компетенции	2
1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Поварское дело».....	2
1.3. Требования к схеме оценки.....	11
1.4. Спецификация оценки компетенции	11
1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив).....	14
2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ.....	20
2.1. Правила распределения экспертных групп в компетенции “Поварское дело”.	20
2.10. Личный инструмент конкурсанта.....	225
3. ПРИЛОЖЕНИЯ	23

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Общие сведения о требованиях компетенции

Требования компетенции (ТК) «Поварское дело» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов / рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Поварское дело»

Таблица №1

Перечень профессиональных задач специалиста

№ п/п	Раздел	Важность в %
1	Организация и управление работой - Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">• Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;• Принципы ХАССП в организациях общественного питания;• Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;• Схему организации и структуру сегмента HoReCa (индустрии гостеприимства);• Принципы расстановки приоритетов в процессе работы в режиме многозадачности.	5

	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготавливать кухню и рабочие места к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; • Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий; • Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам; • Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства и изготовления блюд, изделий, напитков и десертов; • Развивать личностные компетенции, способствующие самоорганизации и стрессоустойчивости; • Эффективно выполнять соответствующие функции на всех участках производства продукции питания согласно оперативному планированию, соблюдая план-меню, тайминг и др. способы планирования; • Выполнять трудовые функции в режиме многозадачности; • Адаптироваться в ситуациях, требующих оперативного реагирования, расставляя приоритеты для реализации поставленных задач. 	
2	<p>Навыки коммуникации и работы с заказчиками</p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; • Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; • Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; • Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; • Правила делового общения; • Порядок и методы подачи блюд, кулинарных изделий и десертов. <p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; • Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приёма к оплате платёжных карт (POS терминалами); 	5

	<ul style="list-style-type: none"> • Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарных изделий; • Выстраивать эффективное общение с заказчиками; • Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям заказчика стиль обслуживания, учитывая культуру и религию; • Консультировать менеджеров торгового зала, заказчиков по вопросам приготовления блюд, кулинарных изделий и десертов; • Своевременно и качественно выполнять отпуск блюд, напитков и кулинарных изделий заказчику. 	
	Санитария и гигиена	10
3	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правила по санитарии и гигиене в организациях питания; • Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания. 	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обеспечивать чистоту и порядок рабочих мест на кухне организации питания; • Работать с соблюдением норм санитарии и гигиены согласно законодательных и нормативных актов; • Соблюдать правила личной гигиены; • Соблюдать общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам, обеспечивать чистоту и санитарную безопасность всех рабочих зон; • Соблюдать маркировку производственного инвентаря, посуды, инструментов при выполнении технологических операций по изготовлению пищевой продукции. 	
	Знания об ингредиентах и меню	5
4	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; • Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Виды, свойства, варианты и нормы взаимозаменяемости сырья, используемого для приготовления разнообразных блюд и десертов; • Сезонность продуктов и ее влияние на пищевую ценность и стоимость разнообразных блюд и десертов; • Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств; • Роль повара в разработке разнообразных блюд и десертов, составлении рационов питания и меню в интересах потребителя и коммерческой деятельности предприятия; • Принципы разработки меню различного назначения в соответствии с установленным бюджетом, с учетом влияния культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и т.д.; • Правила и приемы написания меню как средства информации и инструмента продаж. 	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подбирать ингредиенты для приготовления блюд и десертов, учитывая их совместимость, сезонность, пищевую и энергетическую ценность; • Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий, учитывая актуальные тенденции в индустрии питания; • Адаптировать рецептуры блюд и десертов, учитывая виды и нормы взаимозаменяемости сырья; • Составлять меню для различных мероприятий, учитывая тип и концепцию предприятия, пожелания заказчика, особенности здоровья, религии и других факторов; • Использовать информационные технологии, коммуникативные навыки при составлении меню. 	
5	<p>Подготовка ингредиентов</p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; • Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении 	10

	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Методы обработки экзотических и редких видов сырья, технологии приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; • Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов. 	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготавливать сырье и продукты для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Подготавливать полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий; • Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Производить обработку овощей, фруктов и грибов; • Нарезать и формовать овощи и грибы; • Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; • Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; • Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. 	
6	<p>Применение различных методов тепловой обработки</p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых 	5

	<p>при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Существующие традиционные (базовые) и современные способы тепловой обработки и их применение при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Правила выбора методов тепловой обработки в зависимости от назначения изготавливаемой кулинарной продукции; • Физико-химические процессы, происходящие при различных способах тепловой обработки продуктов. 	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильно выбирать и применять способы тепловой обработки согласно разработанному меню, учитывая особенности ингредиентов; • Правильно применять режимы тепловой обработки сырья и полуфабрикатов; • Изготавливать разнообразные компоненты для блюд, используя традиционные и современные способы тепловой обработки, опираясь на актуальные тенденции в индустрии питания. 	
7	<p>Изготовление и презентация блюд</p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рецептуры и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; • Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; • Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания; • Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий; • Технологии в молекулярной кухне; • Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий; • Принципы и приёмы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям; • Рецептуры, современные технологии приготовления, варианты оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий региональных и национальных кухонь. 	45

	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Готовить блюда и гарниры из овощей; • Готовить каши и гарниры из круп; • Готовить блюда из яиц; • Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; • Готовить блюда из бобовых; • Готовить блюда из рыбы; • Готовить блюда из морепродуктов; • Готовить блюда из мяса и мясных продуктов; • Готовить блюда из домашней птицы; • Готовить мучные блюда; • Готовить горячие напитки; • Готовить сладкие блюда; • Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; • Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; • Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; • Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий; • Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу; • Проводить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. 	
	<p>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт</p>	5
8	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Правила составления заявок на продукты, ведения учёта и составления товарных отчётов о приготовлении 	

	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учёта и выдачи продуктов. 	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления; • Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия; • Оформлять заявки, отчёты посредством специализированного программного обеспечения; • Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчётов, разработки рецептур. 	
	<p>Техника безопасности, нормы охраны труда и защита окружающей среды</p>	5
9	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правила по охране труда, пожарной безопасности в организациях питания; • Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • Принципы охраны и защиты окружающей среды. 	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • Безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; • Применять меры по сохранению окружающей среды. 	
10	<p>Подбор и использование производственного оборудования и инвентаря</p>	5
	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; • Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации; • Правила эксплуатации кухонных роботов. 	
<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; • Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; • Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с технологическим оборудованием; • Применять современные виды инвентаря и инструментов для изготовления сложных блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с актуальными тенденциями в индустрии питания. 	

1.3. Требования к схеме оценки

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

Таблица №2

Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

		Критерий/Модуль									Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ
		А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И	
Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ	1	1.60			1.60			1.80			5.00
	2	0.80	0.50	0.50	0.70	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	5.00
	3	3.30			3.30			3.40			10.00
	4		0.70	0.70		0.70	0.70	0.80	0.80	0.60	5.00
	5	4.00			3.00			3.00			10.00
	6	1.60			1.60			1.80			5.00
	7		6.20	6.20	1.60	6.20	6.20	6.20	6.20	6.20	45.00
	8	1.60			1.60			1.80			5.00
	9	1.65			1.65			1.70			5.00
	10	1.65			1.65			1.70			5.00
Итого баллов за критерий/модуль		16.20	7.40	7.40	16.70	7.40	7.40	22.70	7.50	7.30	100

1.4. Спецификация оценки компетенции

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

Таблица №3

Оценка конкурсного задания

Критерий	Методика проверки навыков в критерии
А Демонстрация навыков по нарезке овощей	Измеримая - презентация
Б Салат Оливье	Измеримая, судейская (работа и презентация)
В Горячее блюдо - птица	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Г Демонстрация навыков по приготовлению соусов	Судейская - дегустация
Д Amuse bouche	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Е Десерт	Измеримая, судейская (работа и презентация)

Ж1	Холодная закуска Морепродукты	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Ж2	Холодная закуска Рыба	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Ж3	Холодная закуска Овощи	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Ж4	Горячая закуска Морепродукты	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Ж5	Горячая закуска Рыба	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Ж6	Горячая закуска Овощи	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Ж7	Горячая закуска Субпродукты	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Ж8	Горячая закуска из теста фаршированная	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Ж9	Мучное кулинарное изделие Рыба	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Ж10	Мучное кулинарное изделие Мясо – Говядина	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Ж11	Мучное кулинарное изделие из дрожжевого теста с начинкой	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Ж12	Мучное изделие из теста	Измеримая, судейская (работа и презентация)
З1	Горячее блюдо Мясо – Оленина	Измеримая, судейская (работа и презентация)
З2	Горячее блюдо Мясо – Баранина	Измеримая, судейская (работа и презентация)
З3	Горячее блюдо Мясо – Говядина	Измеримая, судейская (работа и презентация)
З4	Горячее блюдо Мясо – Конина	Измеримая, судейская (работа и презентация)
З5	Горячее блюдо Рыба	Измеримая, судейская (работа и презентация)
И	Суп-пюре	Измеримая, судейская (работа и презентация)

Таблица №4

Матрица конкурсного задания

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Нормативный документ/ЗУН	Модуль	Константа/вариатив	ИЛ	КО
1	2	3	4	5	6	7

Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания (Приложение №1)

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)

Инвариант.

Время на выполнение модулей А, Б, В – 4 часа

Модуль А: демонстрация навыков по нарезке овощей

Описание задания.

Продемонстрировать 1 базовую технику нарезки (варианты нарезок представлены в приложении 7).

- использовать обязательный продукт для нарезки – морковь;
- 1 вариант нарезки из чёрного ящика.

Вид нарезки будет оглашён за 30 минут до начала модуля.

Соответствие нарезки оценивается в измеримых показателях с использованием штангенциркуля.

Особенности подачи.

- нарезка должна быть подана на 1 плоской тарелке, круглая, белая, диаметром 30 – 32 см;
- выход нарезки 40 г;
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

Обязательные ингредиенты.

- продукт – морковь;
- вид нарезки из чёрного ящика.

Продукты для нарезки заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.

Модуль Б: салат оливье

Описание задания.

Приготовить 3 порции салата оливье с использованием мяса птицы (курица).

- рецептура на усмотрение участника;
- в салат необходимо использовать майонез собственного приготовления, изготовленный ручным методом;
- подача и оформление на усмотрение участника.

Особенности подачи.

- масса блюда: 100 - 150 г.;

- 3 порции салата подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются на дегустацию;
- не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукты из заказанного списка;
- используйте мясо птицы из модуля В.

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Модуль В: горячее блюдо – птица.

Описание задания.

Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника.

- **минимум 2 гарнира на выбор участника;**
- **1 горячий соус на выбор участника;**
- **оформление горячего блюда – на выбор участника.**

Особенности подачи.

- масса блюда минимум 180 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 35°С и выше;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных

аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукт из черного ящика – овощ;
- используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Время на выполнение модулей Г, Д, Е – 4 часа

Модуль Г: демонстрация навыков по приготовлению соусов

Описание задания.

Продемонстрировать 1 базовую технику приготовления соуса (варианты соусов представлены в приложении 8).

- **приготовить 1 соус, приготовленный ручным методом (то есть без использования механического оборудования);**
- **вид соуса – чёрный ящик,**

Вид соуса будет оглашён за 30 минут до начала модуля.

Качество соуса проверяется по двум аспектам:

- текстура соответствует/не соответствует;
- вкус съедобно/не съедобно.

Особенности подачи.

- одна порция 50 мл соуса подаётся в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты из списка.

Продукты для соуса заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.

Модуль Д: amuse bouche

Описание задания.

Приготовить 12 штук закуски muse bouche (закуска должна быть веганская, использование продуктов животного происхождения не допустимо).

- **размер каждой закуски на 1-2 укуса;**
- **приготовить один вид закуски.**

Особенности подачи.

- 12 шт., закуски подаются на трёх тарелках по 4 шт в каждой, в одну линию. Тарелка круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Модуль Е: десерт

Описание задания.

Приготовить 3 порции десерта на выбор участника.

Обязательные компоненты десерта:

- **мусс (основной компонент десерта);**
- **выпеченный элемент из теста;**
- **декоративный элемент из шоколада;**
- **соус холодный.**

Особенности подачи.

- масса блюда 90-150 г.;

- 3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукт из черного ящика – ягода;
- используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Время на выполнение модулей Ж, З, И – 4 часа

- Модуль Ж - вариатив
- Модуль З – вариатив

Модуль И: суп-пюре

Описание задания.

Приготовить 3 порции супа-пюре (вегетарианский ово-лакто).

- **минимум 1 гарнир на выбор участника.**

Особенности подачи.

- масса супа вместе с гарниром минимум 250 г.;
- 3 порции супа подаются на отдельных тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.;
- температура подачи тарелки от 35 °С и выше;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных

- аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
 - одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид супа, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может развалиться).

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Вариатив

Модуль Ж 6: Горячая закуска- овощи

Описание задания.

Приготовить 3 порции горячей закуски из овощей с обязательным использованием грибов.

- **1 гарнир на выбор участника;**
- **минимум 1 горячий соус на выбор участника;**
- **оформление на выбор участника.**

Особенности подачи.

- масса блюда 90 - 150 г.;
- 3 порции горячей закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30 - 32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 35 °С и выше;
- подаются три идентичных блюда;

- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукт из чёрного ящика – вид гриба;
- используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

-сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;

- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

Модуль 3 3: Горячее блюдо мясо – говядина

Описание задания.

Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса на выбор участника.

- **минимум 2 гарнира на выбор участника;**
- **1 горячий соус на выбор участника;**
- **оформление горячего блюда – на выбор участника.**

Особенности подачи.

- масса блюда минимум 180 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30 - 32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 35 °С и выше;

- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукт из черного ящика - отруб;
- используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

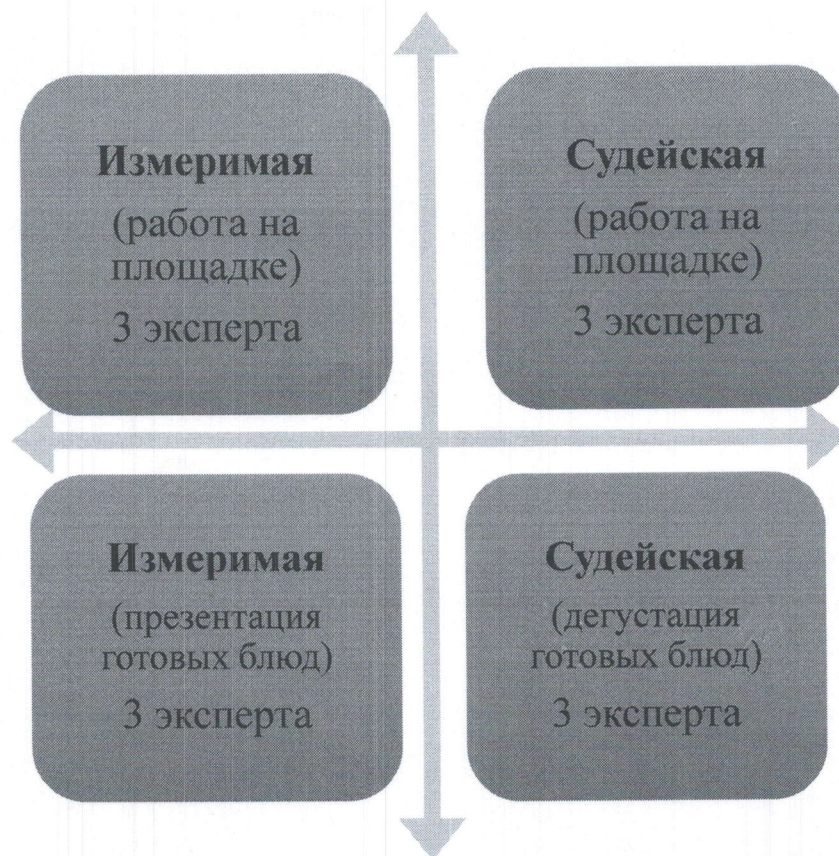
- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ

2.1. Правила распределения экспертных групп в компетенции “Поварское дело”.

В компетенции две группы измеримой оценки и две группы судейской оценки:

- Измеримая – работа на площадке
- Измеримая – презентация готовых блюд
- Судейская – работа на площадке
- Судейская – дегустация готовых блюд



В случае, если экспертов на площадке меньше, чем необходимо, допускается объединение двух групп:

- Измеримая – работа на площадке
 - Измеримая – презентация готовых блюд
- } 3 эксперта }
-
- Измеримая – работа на площадке
 - Судейская – работа на площадке
- } 3 эксперта }
-
- Измеримая – презентация готовых блюд
 - Судейская – дегустация готовых блюд
- } 3 эксперта } блюд

Для того, чтобы эксперт-наставник не оценивал своего участника, в каждую группу добавляется еще один эксперт (руководитель группы), на замену оценки эксперта-наставника.

Количество индустриальных экспертов для участия в оценке работ конкурсантов ограниченное. Допускается не больше одного индустриального эксперта в одну группу оценки. Например: Судейская – дегустация готовых блюд – 1 индустриальный эксперт.

2.10. Личный инструмент конкурсанта

Список материалов, оборудования и инструментов, которые конкурсант может или должен привезти с собой на соревнование.

Неопределенный - можно привезти любое дополнительное оборудование и инвентарь необходимое участнику.

Конкурсанты должны приносить личные ножи.

Конкурсанты могут приносить с собой дополнительный инвентарь, гасстроемкости, кастрюли, сковороды, миски, лопатки, пинцеты, формы, силиконовые формы и т.д. Если участник приносит дополнительное оборудование, аналогичное имеющемуся на его рабочем месте (общая зона не считается), то оборудование, предоставленное организаторами, убирается, и участник использует своё.

Допускается приносить с собой спрей Фризер (аэрозоль охладитель) для быстрого охлаждения.

Инструментальный ящик

Конкурсанту необходимо принести личный инструмент (оборудование и инвентарь) в ящике для инструментов. Ящик может быть выполнен из любых материалов.

Параметры ящиков для инструментов, приносимых конкурсантами, не должны превышать следующие значения:

Ящик 1

Длина 0,6 м

Глубина/ширина 0,7 м

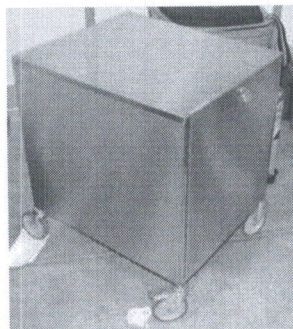
Высота 0,6 м

Всего 0,25м³

Пространство для

двух рядов 6 GN

1/1 = 12 GN1/1



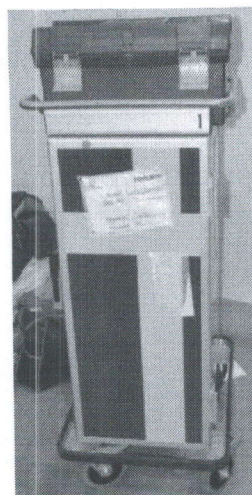
Ящик 2

Длина 0,45 м

Глубина/ширина 0,65 м

Высота 0,95 м

Всего 0,28м³



Пространство для одного ряда 12 GN
1/1 = 12 GN 1/1

Все оборудование, включая маленькие ящики для инструментов, должно полностью помещаться в ящик для инструментов. Объем ящика для инструментов не должен превышать 0,3 м³. Следует использовать ящики с колесами для облегчения их перемещения. Площадь основания не более 0,7 м x 0,7 м.

Конкурсант может принести ящик меньшего размера, но в количестве одной штуки.

3. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение №1 Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение №2 Матрица конкурсного задания

Приложение №3 Критерии оценки

Приложение №4 Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции «Поварское дело».

Приложение №5 Варианты нарезок

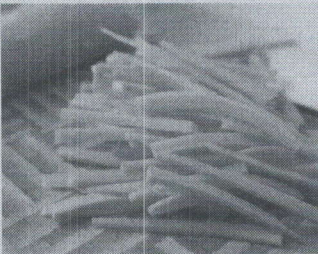
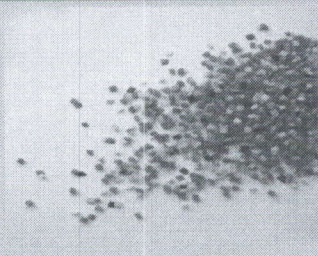
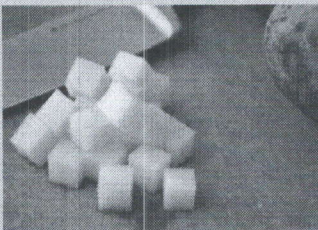
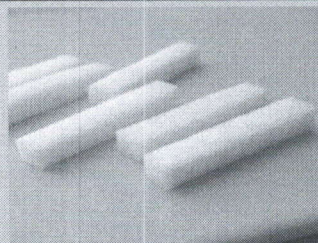

Приложение №6 Варианты соусов

Приложение №7 Тайм- лист

Приложение №8 Черный ящик

Приложение №9 Образец меню

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

Участники начинают выполнение модуля 1 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. Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками, нельзя. После подачи нарезки, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания.

ПЕРЕЧЕНЬ СОУСОВ

НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	ИНГРЕДИЕНТЫ
Майонез	Холодный эмульгированный соус на основе яичных желтков	Подсолнечное масло: 0,2 л Яичный желток: 1 шт Горчица дижонская: 0,010 кг Винный уксус, соль, белый перец
Бешамель	Соус на основе молока и белой мучной жировой пассеровки в качестве загустителя, состоящей из равных частей муки и масла	Молоко: 0,5 л Масло: 0,025 кг Мука: 0,025 кг Соль, перец, мускатный орех
Голландез (голландский соус)	Тёплый эмульгированный соус на основе яичных желтков и растопленного сливочного масла	Яичный желток: 3 шт Масло: 0,200 кг Сок лимона: 0,5 шт Вода, соль, белый перец

Тайм лист Конкурсное задание – 4 часа

Этапы работы	Описание действий в этапах работы	Время
Проверка продуктов	<p>- В 08:20 технический эксперт выкладывает продукты на рабочий стол участника, в 08:30 участник заходит в бокс и начинает работу. <i>Технического эксперта в боксе быть не должно.</i></p> <p>- Участник сверяет количество продуктов в соответствии со своим заказом, проверяет качество продуктов и убирает на хранение (в холодильник, на стеллаж или подстолье, как ему удобно). Проводить механическую обработку продуктов в это время не допускается.</p> <p><i>Хранение продуктов в производственной таре не допустимо.</i></p>	8:30 – 8:45
Подготовка рабочего места	В это время участник проверяет рабочее место в соответствии с техникой безопасности. Выкладывает дополнительное оборудование и инвентарь из тулбокса и организует рабочее место. Сам тулбокс (ящик для инструментов) из бокса убирает.	8:45 – 09:00
Старт выполнения модуля	Участник начинает выполнение модуля. Технический эксперт оглашает начало выполнения модуля. Участник во время работы пользуется часами которые на площадке, или может использовать таймеры. Технический эксперт в соответствии с таймингом объявляет участнику время: 10 минут до открытия окна подачи, открытие окна подачи и штрафное время. Когда участник готов подать блюдо, он должен поднять руку и громко сказать «Сервис» и сам, либо с помощью волонтера относит все тарелки для оценки- экспертам.	09:00 – 13:00
Уборка рабочего места	После подачи последнего блюда участник собирает тулбокс и убирает рабочее место. По окончании поднимает руку и проговаривает «Работа завершена».	13:00 – 13:30

1.Модуль А

- 1 вариант – 2мм*2мм*4см
- 2 вариант - 2мм*2мм*2 мм
- 3 вариант - 4мм*4мм*4мм
- 4 вариант - 4мм*4мм*4мм
- 5 вариант -10мм*10мм*2мм

2.Модуль Г

- 1 вариант – майонез
- 2 вариант - бешамель
- 3 вариант - голландез

3.Модуль Ж

- 1.вариант - шиитаке
- 2.вариант - лисички
- 3.вариант - белый гриб
- 4.вариант – шампиньоны
- 5.вариант - вешенка

4.Модуль З

- 1.вариант – тонкий край
- 2.вариант -вырезка
- 3.вариант – грудинка
- 4.вариант -толстый край
- 5.вариант - лопатка

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
ДЕНЬ 1	
<u>Б - Салат оливье</u>	
<u>В- Горячее блюдо- птица</u>	

ДЕНЬ 2

Д - Amuse bouche

Е - Десерт

ДЕНЬ 3

Ж 6 - вариант

Горячая закуска -овощи

З 3- вариант

Горячая блюдо -говядина

И - Суп- пюре