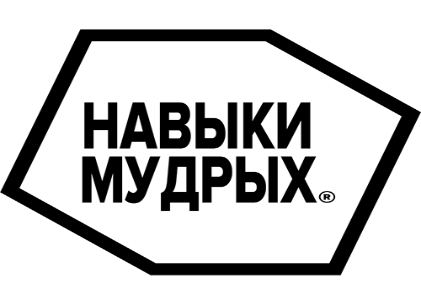
**Конкурсное задание цикла Региональных чемпионатов 2021 – 2022 года**

**Компетенция**

**«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

# «Приготовление блюд в соответствии с заданием

# модуль 1 (В, I, С)»

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. Список продуктов
6. Необходимые приложения
7. Количество часов на выполнение задания: 4 ч.
8. Общее время работы участника: 6 ч

Страна: Россия

# ВВЕДЕНИЕ

* 1. Название и описание профессиональной компетенции
     1. Название профессиональной компетенции: Поварское дело.
     2. Описание профессиональной компетенции.

Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет процессами на производстве.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится. Повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведённого 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:

первичной обработки сырья, подготовки, работы со специями и приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям;

создания и испытания новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;

работы с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;

обработки и подготовки различных видов и частей мяса, определение размера порций, сервировка блюд с использованием соусов, подливок и гарниров;

подачи на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами; понимание технологии и умение приготовить кондитерские изделия



и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;

умения готовить фуршетные блюда при необходимости;



понимания принципов сбалансированного планирования меню, расчёт себестоимости продуктов, оценка качества сырья и полуфабрикатов, способность рассчитать необходимое количество продуктов для получения со склада и у поставщиков для поддержания запасов;

составления меню и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;

способности к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

В настоящий момент всё большую важность приобретает понимание требований специальных диет, обусловленных религиозными или культурными канонами, медицинскими рекомендациями. В учреждениях здравоохранения повара готовят для пациентов особые блюда, основываясь на инструкциях, полученных от врача-диетолога или шеф-повара. Повара также контролируют работу на кухне и могут отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки блюд.

* 1. Область применения
     1. Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.
  2. Сопроводительная документация
     1. Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:
  + «WorldSkills Russia», Техническое описание «Поварское дело»;
  + «WorldSkills Russia», Правила проведения чемпионата;
  + Список продуктов;
* Инфраструктурный лист;
  + принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.

# 2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

# 3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Конкурсное задание включает 1 модуль (B, I, С).

Конкурс длится 4 часа в течение 1 дня, готовятся блюда модуля, представленного ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации модуля, указанного в расписании.

В день С-1 Главный эксперт определяет продукты из чёрного ящика (30% изменения заданий). В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в день С-1, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники конкурса в день выполнения задания получают корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для выполнения модуля конкурсного задания, необходимо заказать не позднее, чем за две недели до начала конкурса и предоставить организаторам. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. 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 отстранён от участия в конкурсе.

Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

# МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Вскрытие «Чёрных ящиков» проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований.

Жеребьёвку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований, далее участникам дается 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки на продукты при необходимости.

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

Тестовый модуль не идет в зачет общего конкурсного времени и не оценивается. В момент прохождения тестового модуля с участниками на конкурсной площадке находится технический эксперт.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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, 100 г. масла растительного, для выполнения тестового модуля, для того чтобы протестировать оборудование. Можно сварить картофель, запечь, и т.д. Блюда которые приготовил участник во время тестового модуля, эксперты не оценивают! Если Участнику не требуется проходить тестовый модуль, он может отказаться. | |

Все участники конкурса за один день проходят 1 модуль. На выполнение модуля 1 (B, I, С) –4 часа без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 6 часов.

|  |  |
| --- | --- |
| **Часть B** | **Холодная закуска - Finger food** |
| **Описание** | Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида  Размер «на два укуса»  • 1ый вид:  - на основе теста собственного приготовления  • 2ой вид:  ***- использовать обязательный продукт – печень куриная***  • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения  сырья, полуфабрикатов  • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены  • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь  презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в  процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки  • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно  • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя  правильные средства индивидуальной защиты  • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы  • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов  В данном конкурсном задании под Finger Food подразумевается  приготовление закусок, десерты не входят. |
| **Особенности**  **подачи** | Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах  диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук, по 5 штук каждого  вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведённой схемой:    • Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только  изделия, сама тарелка не декорируется  • 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.  Вторая тарелка подаётся в дегустацию  Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в  соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может  сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. |
| **Основные ингредиенты** | Используйте продукты с общего стола  Используйте продукты из заказанного списка |
| **Обязательные**  **ингредиенты** | Печень куриная |
| **Специальное**  **оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое  необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности  непосредственно перед началом выполнения задания  демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного  имеющегося на площадке |
| **Часть I** | **Горячее блюдо – Рыба** |
| **Описание** | Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы  • Один гарнира на выбор участника.  • Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт  из оглашенного задания в подготовительный день  • Минимум 1 соус на выбор участника  • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров –  на выбор участника  • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения  сырья, полуфабрикатов  • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены  • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь  презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в  процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки  • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно  • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя  правильные средства индивидуальной защиты  • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы  Не должно быть чрезмерного расходования продуктов |
| **Особенности**  **подачи** | • Масса блюда минимум 220г  • порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская  тарелка 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 продукты из заказанного списка |
| **Обязательные**  **ингредиенты** | Продукт из оглашенного задания в С-1 |
| **Специальное**  **оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое  необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности  непосредственно перед началом выполнения задания  демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного  имеющегося на площадке |
| **Часть C** | **Десерт** |
| **Описание** | Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника  2 гарнира на выбор участника  • 1 соус на выбор участника  • Декоративный элемент из изомальта или карамели  • Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор  участника  • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения  сырья, полуфабрикатов  • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены  • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь  презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в  процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки  • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно  • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя  правильные средства индивидуальной защиты  • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы  Не должно быть чрезмерного расходования продуктов |
| **Особенности**  **подачи** | Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г  порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка  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 продукты из заказанного списка |
| **Обязательные**  **ингредиенты** | Декоративный элемент из изомальта или карамели |
| **Специальное**  **оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое  необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности  непосредственно перед началом выполнения задания  демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного  имеющегося на площадке |

Расписание работы на площадке

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **С1** | **Общение участников** | **Брифинг Участников по ТБ и ОТ**  **Проверка**  **наличия продуктов** | **Подготовка рабочего места** | **Модуль** | **Время подачи** | **Уборка рабочего места** | **Всего часов** |
| День 1  **09:00**  **13:00** | 08:00  08:15 | 08:15 – 08:30  08:30 - 08:45 | **08:45**  **09:00** | **Часть В**  Холодная закуска Finger - Food | 12.00 | **13:00**  **13:15** | **4,5**  **часа** |
| **Часть I**  Горячее блюдо  Рыба | 12:30 |
| **Часть С**  Десерт | 13:00 |
|  |  |

\*Если на соревнованиях работа участников проходит в две смены, расписание на вторую смену составляется по аналогии, включая перерыв на обед 1час.

# 5. Список продуктов

# На всех региональных чемпионатах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до чемпионата. Количество продуктов указано на все дни. Участник указывает, в какой день и какое количество ему необходимо. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Продукты для чёрного ящика и обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать. Список продуктов будет опубликован вместе с конкурсным заданием в формате Excel. Его необходимо заполнить в этом же формате.

# 

**Приложение 1**

Образец заполнения меню

***Меню***

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Описание** |
| Finger - Food | 1.Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса.  2. Рисовые шарики в хлебной панировке жаренные во фритюре с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базалика. |
| Горячая закуска – морепродукты | Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом. |
| МодульD  Горячее блюдо – рыба | Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turnedиз моркови припущенный в рыбном бульоне, соус берблан. |
| Десерт | Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой, декор – коралл из заварного теста. |

***Меню***

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Описание** |
| **ДЕНЬ 1** | |
| **Часть В**  Холодная закуска  **Finger food** |  |
| **Часть I**  Горячее блюдо  Рыба |  |
| **Часть С**  Десерт |  |