

Конкурсное задание
Цикл Региональных
чемпионатов 2018 - 2019 года
Компетенция
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»



Утверждаю:

Менеджер компетенции Козубенко А.А.

**«Приготовление блюд в соответствии с заданиями
модулей 1 (А, В), 2 (С, D, E), 3 (F, G, H)»**

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 экспертным сообществом компетенции WSR.

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 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 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 должен 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.

1.2. 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;
- инфраструктурный лист;
- 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 1 (А, В), 2 (С, D, E), 3 (F, G, H).

Конкурс длится 16,5 часов в течение 3 дней, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Участники организуют 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). 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.

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

4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Вскрытие «Чёрных ящиков» проводит главный эксперт за 2 дня (С-2) до начала соревнований.

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

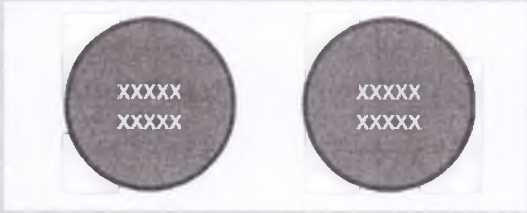
Прохождение тестового модуля предусматривается в течение 2-х часов за 1 день до начала соревнований (С-1).

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, 100 гр. масла растительного, для выполнения тестового модуля.	

Все участники конкурса за три дня проходят 3 модуля. На выполнение модулей 1 (А, В)–4 часа, 2 (С, D, E) – 4,5 часа, 3 (F, G, H) даётся 4,5 часа 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 %

Модуль 1 – время выполнения 4 часа		
Часть А	Finger food	34
Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида</p> <p>Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1ый вид (ово-лакто): <ul style="list-style-type: none"> - используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты); (Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты) • 2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого: <ul style="list-style-type: none"> - обязательный компонент печень говяжья. 	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой:  <p>Подаются два идентичных блюда 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"> • ингредиент из чёрного ящика • печень говяжья 	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	
Часть В	Десерт «Три шоколада»	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта «Три шоколада»</p> <p>Для приготовления использовать три вида шоколада (белый, тёмный, молочный)</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • один вид шоколада должен содержаться в тесте; • второй вид шоколада должен содержаться в начинке; • третий вид шоколада должен содержаться в декоративном элементе (<i>крошка, земля из шоколада, грильяж, рисунок на тарелке, глазурь и т.д. – не является декором</i>) <p>Вид используемого шоколада в каждом компоненте на выбор участника</p> <p>Дополнительное оформление десерта и наличия гарниров – на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • масса блюда максимум 150г • 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см • Температура подачи от 1 °С до 14°С <p>Подаются три идентичных блюда.</p> <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 конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	
Модуль 2 - время выполнения 4,5 часа		
Часть С	Холодная закуска Рулет из птицы	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать ингредиент из чёрного ящика (сухофрукты) • 1 гарнир на выбор участника • 1 соус на выбор участника <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса холодной закуски - максимум 130г • 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл 	

	<p>основного соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <ul style="list-style-type: none"> • Температура подачи от 1°C до 14°C <p>Подаются три идентичных блюда</p> <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» - обязательный ингредиент для рулета 	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	
Часть D	Консоме из птицы	34
Описание	<p>Приготовить консоме из курицы с индивидуальным гарниром из теста собственного приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 1 гарнир – фаршированное изделие из теста <p><i>(допускается использование мякоти птицы для гарнира)</i></p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Максимальный объём 250мл • 3 порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28см • Температура подачи от 50 °C до 65°C <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>При подаче запрещается использовать свежую зелень и травы!</p> <p>При подаче запрещается использовать борта тарелки!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов • для приготовления бульона используйте кости куриные и части тушки птицы, оставшиеся от модуля 2 (Часть С) 	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	

Часть Е	Горячее блюдо Рыба	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • минимум 2 гарнира: <ul style="list-style-type: none"> - один гарнир – пюре; - второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен (нарезка должна быть выполнена ножом); <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
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 32см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи от 50 °С до 65°С <p>Подаются три идентичных блюда. 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 • судак тушка 	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	
Модуль 3 - время выполнения 4,5 часа		
Часть F	Горячая закуска Морепродукты	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать ингредиент из чёрного ящика • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 140г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая 	

	<p>белая глубокая с плоскими полями 26 - 28см</p> <ul style="list-style-type: none"> Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Температура подачи от 50 °С до 65°С <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! При подаче запрещается использовать борта тарелки!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> используйте ингредиенты с общего стола используйте ингредиенты из списка продуктов используйте продукты из «Чёрного ящика» - морепродукт 	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	
Часть G	<p>Горячее блюдо Биштекс рубленный</p>	34
Описание	<ul style="list-style-type: none"> Приготовить 3 порции горячего блюда биштекс рубленный из говядины <p>Допускается степень прожарки Medium (средняя прожарка, оценивается в дегустации, участник должен прописать степень прожарки в меню)</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 соус на выбор участника 2 гарнира: <ul style="list-style-type: none"> овощной гарнир на выбор участника; картофельный гратен. <p><i>(Можно использовать рецептуру по книге Паули, рецептура будет предоставлена на форуме).</i></p> <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> общий вес блюда должен составлять минимум 220грамм 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Температура подачи от 50 °С до 65°С 	

	<p>Подаются три идентичных блюда</p> <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 • говядина лопатка 	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	
Часть Н	<p>Десерт «Эклер»</p>	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы), с заварным лимонным кремом»</p> <p>Для приготовления нужно использовать заварной лимонный крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане». В качестве начинки к заварному крему допускаются дополнительные компоненты</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом на выбор участника • Масса десерта максимум 200г • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Температура подачи от 1°C до 14°C <p>Подаются три идентичных блюда</p> <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 • обязательный ингредиент - лимон 	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	

Требования к спецодежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длинный рукав (длина не менее $\frac{3}{4}$). 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 спецодежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*

Передник или фартук – при работе чёрного цвета (возможен вариант сгрудкой), *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 (кроксы не допускаются);

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



РАСПИСАНИЕ

Таблица 1

День конкурса	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	08:45	Часть А Finger food	12:30	13:00 13:15	13:15	4,5 часа
	08:15	08:45	09:00	Часть В Десерт «Три шоколада»	13:00		13:30	
День 2 09:00 13:30	08:00	08:15	08:45	Часть С Холодная закуска Рулет из птицы	12:30	13:30 13:45	13:45	5 часов
	08:15	08:45	09:00	Часть D Консоме из птицы	13:00		14:00	
				Часть Е Горячее блюдо Рыба	13:30			
День 3 09:00 13:30	08:00	08:15	08:45	Часть F Горячая закуска Морепродукты	12:30	13:30 13:45	13:45	5 часов
	08:15	08:45	09:00	Часть G Горячее блюдо Бифштекс рубленный	13:00		14:00	
				Часть H Десерт «Эклер»	13:30			

*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 примерные критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейская и измеримая оценка). Система оценивания представлена в таблице 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100.

Таблица 2

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская оценка	Измеримая	Общая
A1	Работа модуля 1	12.60	10.90	23.50
A2	Часть А Finger food	2.75	1.22	3.97
B1	Часть В Десерт «Три шоколада»	2.75	1.22	3.97
C1	Работа модуля 2	12.60	10.10	22.70
C2	Часть С Холодная закуска Рулет из птицы	2.75	1.32	4.07
D	Часть D Консоме из птицы	2.65	1.24	3.89
E	Часть E Горячее блюдо - Рыба	2.75	1.24	3.99
F1	Работа модуля 3	12.60	9.60	22.20
F2	Часть F Горячая закуска Морепродукты	2.75	1.22	3.97
G	Часть G Горячее блюдо Бифштекс рубленный	2.75	1.22	3.97
H	Часть H Десерт «Эклер»	2.45	1.32	3.77
Итого =				100

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов(брак);

- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Заказ сырья сдан вовремя;
- ✓ Доказ сырьем отсутствует в день С-1;
- ✓ Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля.

Судейская оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии сменю;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.