

**Конкурсное задание
Отборочного тура на VIII
Региональный чемпионат**

**Компетенция
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**



Утверждаю:

**«Приготовление блюд в соответствии с заданиями
модулей 1 (А)»**

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: 2 ч.
8. Общее время работы участника: 4,5ч.

Разработано экспертным сообществом компетенции.

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 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, сервировки блюд с использованием соусов, подливок и гарниров;

- подачи на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами;

- понимания технологии и умения приготовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;

- умения готовить фуршетные блюда при необходимости;

- понимания принципов сбалансированного планирования меню, расчёта себестоимости продуктов, оценки качества сырья и полуфабрикатов, способности 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»;
- 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 один модуль: модуль 1 (А).

Конкурс длится 2 часов в течение 1 дня, готовится одно блюдо, представленные ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюд, указанного в расписании.

В день С-1 Главный эксперт определяет: 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 каждый день получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для модуля конкурсного задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до начала конкурса (то есть не позднее дня С-2). 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.

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

4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Оглашение секретного задания проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований.

Участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение модуля 1 (А) предусмотрено 2 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 4,5 часов.

Модуль 1 – время выполнения 2 часа	
Часть А	Горячее блюдо - Птица
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда Рулет из курицы</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Минимум 2 гарнира на выбор участника ● 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

	<ul style="list-style-type: none"> Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы <p style="text-align: center;">Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка Используйте овощ из черного ящика
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, 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 08:00	07:00 07:15	07:15 – 07:30 07:30 - 07:45	07:45 08:00	Часть Н Горячее блюдо Птица	10:00	10:30 10:45	2 Часа

--	--	--	--	--	--	--	--

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

5. СПИСОК ПРОДУКТОВ

Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до чемпионата. 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.

Образец заполнения меню
МЕНЮ

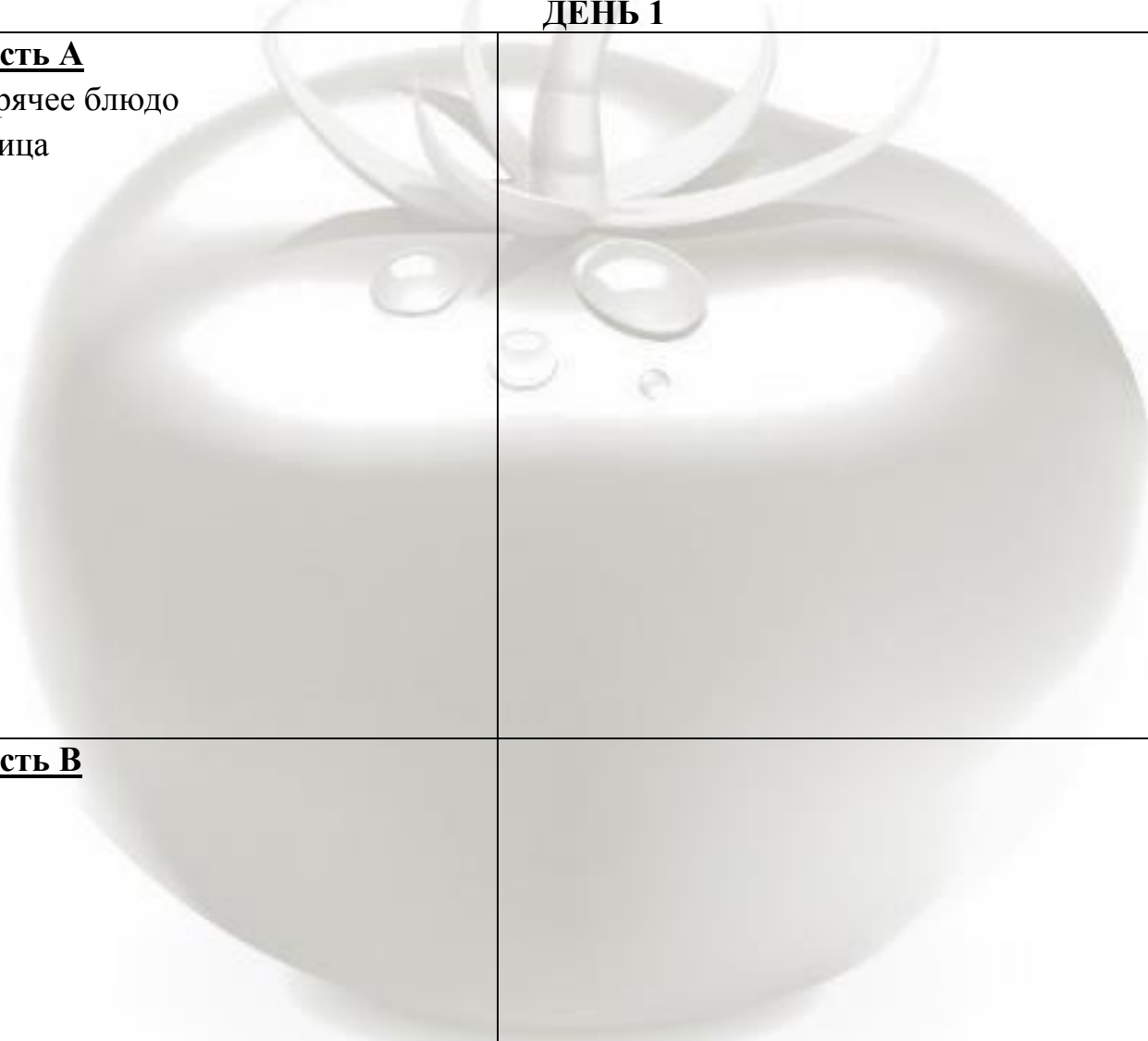
Наименование модуля	Описание
Finger - Food	1.Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с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



НОМЕР УЧАСТНИКА _____



МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
ДЕНЬ 1	
<p><u>Часть А</u> Горячее блюдо Птица</p>	
<p><u>Часть В</u></p>	