

| | |
|--|---|
| <p>Согласовано: Главный эксперт по компетенции «Поварское дело» Иришкин Е.Н. _____</p> | <p>Утверждаю: Технический директор Союза «Ворлдскиллс Россия» Тымчиков А.Ю. _____</p> |
|--|---|

**«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»
WORLDSKILLS RUSSIA 2017 - Финал НЧ
Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» - 34**

Жеребьевку проводит главный эксперт за 2 дня (С-2) до начала соревнований.

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

Прохождение тестового модуля 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) | | Компетенция 34 |
|-------------------------------------|---|----------------|
| Цель | Ознакомление участников с конкурсной площадкой, адаптация на рабочем месте. Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования. | |
| Описание | Участнику предоставляется 2 кг картофеля для выполнения тестового модуля. | |

Все участники конкурса за три дня проходят три модуля 1, 2 и 3 = (1+2.1, 2.2, 2.3, 2.4 + 3.1, 3.2, 3.3.). На выполнение модулей 1 и 3 даётся по 4 часа, на выполнение модуля 2 даётся 5 часов без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день), общая продолжительность выполнения заданий 16,5 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %

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

| | | | |
|-------------------|---------------------------------|---|-----------------------|
| Модуль 1 | | Mise en place | Компетенция 34 |
| | Описание | <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд Модулей 2 и 3 | |
| Модуль 2.1 | | Finger food | Компетенция 34 |
| | Описание | <p>Приготовить 2 вида Finger food по 10 штук каждого вида</p> <ul style="list-style-type: none"> • Размер «на два укуса» • Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту • Обязательный ингредиент – Арахис • Ингредиент из чёрного ящика | |
| | 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» | |
| | Обязательные ингредиенты | <ul style="list-style-type: none"> • Арахис | |
| | Специальное оборудование | <p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p> | |

| Модуль 2.2 | | Горячая закуска - морепродукты | Компетенция 34 |
|------------|---------------------------------|---|----------------|
| | Описание | <p>Приготовить 3 порции горячей закуске из морепродуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника | |
| | Подача | <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 140 г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см • Отдельно 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» - морепродукты | |
| | Специальное оборудование | <p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p> | |

| Модуль 2.3 | | 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 <ul style="list-style-type: none"> - нарезка турне (turned) - 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, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p> | |

| Модуль 2.4 | | 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 • 2 гарнира на выбор участника | |
| | 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, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p> | |

| Модуль 3.1 | | Холодная закуска | Компетенция 34 |
|------------|---------------------------------|---|----------------|
| | Описание | Приготовить 3 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении. | |
| | Подача | <ul style="list-style-type: none"> • Масса холодной закуски - минимум 120г • 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см <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 огурцы соленые | |
| | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке | |

| Модуль 3.2 | | Птица | Компетенция 34 |
|------------|---------------------------------|---|----------------|
| | Описание | <p>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы - котлета «по-киевски» согласно технологической карте (предоставляется за 1 месяц до начала чемпионата, на форуме)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 вида гарнира: <ul style="list-style-type: none"> - овощной гратен на выбор участника - на выбор участника • Минимум 1 соус на выбор участника | |
| | 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 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <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 | |
| | Специальное оборудование | <p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</p> | |

| Модуль 3.3 | | Десерт | Компетенция 34 |
|------------|---------------------------------|---|----------------|
| | Описание | Приготовить 3 порции десерта – теплый открытый ягодный пирог на основе песочного теста либо его производных | |
| | Подача | <ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 110г • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Оформление десерта на выбор участника • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл 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 для начинки ягоды | |
| | 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 | |

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 (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WorldSkills Russia (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 чёрного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

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

Разработано:

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

Центр шеф-поваров Санкт-Петербурга – cookspb.ru

Экспертное сообщество WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело»

wsrcooking34@mail.ru

Лазерсон Илья Исаакович – Эксперт WSI

Иришкин Евгений Николаевич – Международный эксперт WSI

Козубенко Александра Александровна – Заместитель международного эксперта WSR

Эксперт WSR – Ледовских Николай Анатольевич

Эксперт WSR – Нимаева Ирина Константиновна

Эксперт WSR – Барсукова Наталья Валерьевна

Эксперт WSR – Воздвиженская Ксения Сергеевна

Эксперт WSR – Пономарева Ксения Владимировна

Эксперт WSR – Иванова Кира Вячеславовна