

Согласовано:

Главный эксперт

Иришкин Е.Н. 

**МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ (WORLDSKILLS RUSSIA) 2016/17**

**I региональный чемпионат**

**Ненецкого автономного округа 2017г.**

**Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» - 34**

Жеребьевку проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 2 дня до начала соревнований.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьевки, далее участникам с экспертами даётся 1 час чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов.

- Все участники конкурса за два дня проходят два модуля 1 и 2 = (1.1,1.2,1.3 + 2.1, 2.2, 2.3) на выполнение каждого модуля даётся 4 часа без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 11 часов.

**ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 85 %**

**Модули 1, 2 (85%) = Модуль 1 (42 %) + Модуль 2 (43 %)**

## **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 тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

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

Модуль 1.1		Холодная закуска - Птица	Компетенция 34
	<b>Описание</b>	<input type="checkbox"/> Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет <input type="checkbox"/> Обязательные продукты – Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два до начала соревнований <input type="checkbox"/> 1 соус на выбор участника <input type="checkbox"/> Минимум 1 гарнир на выбор участника	
	<b>Подача</b>	<input type="checkbox"/> Масса блюда - минимум 80 г – максимум 130 г <input type="checkbox"/> 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка 32 см <input type="checkbox"/> Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>	
	<b>Основные ингредиенты</b>	<input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола <input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты из списка продуктов	
	<b>Обязательные ингредиенты</b>	<input type="checkbox"/> <b>Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два до начала соревнований</b>	
	<b>Специальное оборудование</b>	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 1.2		Рыба	Компетенция 34
	<b>Описание</b>	<input type="checkbox"/> Приготовить 3 порции основного горячего блюда из рыбы <input type="checkbox"/> 2 гарнира: <input type="checkbox"/> 1-ый из овощей на выбор участника <input type="checkbox"/> 2-ой из овощей - пюре!!! <input type="checkbox"/> Минимум 1 соус на выбор участника;	
	<b>Подача</b>	<input type="checkbox"/> Масса блюда - минимум 220г <input type="checkbox"/> Соотношение основного продукта и гарнира 60:40  <input type="checkbox"/> 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см  <input type="checkbox"/> Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации  <b>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>	
	<b>Основные ингредиенты</b>	<input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола <input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты из списка продуктов <input type="checkbox"/> Используйте продукты из «Чёрного ящика» - рыба (тушка)	
	<b>Специальное оборудование</b>	<b>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</b>	

Модуль 1.3		Десерт – Песочное тесто	Компетенция 34
	<b>Описание</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Приготовить 3 порции десерта с использованием песочного теста (или его производных) как одного из основных компонентов</li> <li><input type="checkbox"/> Минимум 1 соус на выбор участника</li> <li><input type="checkbox"/> Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника</li> </ul>	
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Масса десерта - минимум 100г</li> <li><input type="checkbox"/> 3 порции десерта подаются на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см</li> <li><input type="checkbox"/> Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul>	
	<b>Обязательные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Песочное тесто или его производные</li> </ul>	
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	
	<b>Специальное оборудование</b>	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 2.1		Тапас	Компетенция 34
	<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 вида ТАПАС по 3 штуки каждого вида</p> <p>Размер каждого «three bites» - «на три укуса»</p> <p>Тапасы должны содержать следующие ингредиенты:            1-ый должен включать - печень куриную;            11- ой должен включать - ингредиент из «Чёрного ящика»;            111- ий - на выбор участника</p>	
	<b>Подача</b>	<p>Подаются на трёх тарелках по одной штуке каждого вида на тарелке - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты из «Чёрного ящика»</li> </ul>	
	<b>Обязательные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>Печень куриная</b></li> <li><input type="checkbox"/> Ингредиент из «Чёрного ящика»</li> </ul>	
	<b>Специальное оборудование</b>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>	

Модуль 2.2		Мясо	Компетенция 34
	<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 порции блюда «Зразы мясные рубленые»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 2 гарнира:</li> <li><input type="checkbox"/> 1-ый из овощей на выбор участника;</li> <li><input type="checkbox"/> 2-ой из крупы на выбор участника;</li> <li><input type="checkbox"/> Минимум 1 соус на выбор участника;</li> </ul>	
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Масса блюда - минимум 230г</li> <li><input type="checkbox"/> Соотношение основного продукта и гарнира 60:40</li> <li><input type="checkbox"/> 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см</li> <li><input type="checkbox"/> Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li><input type="checkbox"/> Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul>	
	<b>Обязательные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Говядина - лопатка</li> </ul>	
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li><input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	
	<b>Специальное оборудование</b>	<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		Десерт –«Павлова»	Компетенция 34
	Описание	Приготовить 3 порции классического десерта «Павлова» - возможна авторская подача	
	Подача	<p>Масса десерта - минимум 100г</p> <p>3 порции десерта подаются на тарелках - круглое белое плоское блюдо диаметром минимум 32 см</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
	Основные ингредиенты	<input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты с общего стола <input type="checkbox"/> Используйте ингредиенты из списка продуктов	
	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	

Разработали:

Смирнов Денис Витальевич – Национальный эксперт ВСП, эксперт WSI

Иришкин Евгений Николаевич – Главный эксперт ВСП