

**Согласовано:**

Технический директор

Союза «Ворлдскиллс Россия»

**Тымчиков А.Ю.** 

Главный эксперт

**Иришкин Е.Н.** 

**МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ (WORLDSKILLS RUSSIA) 2016/17**  
**Региональные чемпионаты**  
**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 2 часа 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет</li> <li>• Обязательные продукты – Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два до начала соревнований</li> <li>• 1 соус на выбор участника</li> <li>• Минимум 1 гарнир на выбор участника</li> </ul>	
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда - минимум 80 г – максимум 130 г</li> <li>• 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская 32 см</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul>	
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	
	<b>Обязательные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два дня до начала соревнований</b></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 1.2		Рыба	Компетенция 34
	<b>Описание</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить 3 порции основного горячего блюда из рыбы</li> <li>• 2 гарнира:</li> <li>• 1-ый из овощей на выбор участника</li> <li>• 2-ой из овощей - пюре!!!</li> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника;</li> </ul>	
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда - минимум 220г</li> <li>• Соотношение основного продукта и гарнира 60:40</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см</li> <li>• Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul>	
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• Используйте продукты из «Чёрного ящика» - рыба (тушка)</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 1.3		Десерт – Песочное тесто	Компетенция 34
	<b>Описание</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить 3 порции десерта с использованием песочного теста (или его производных) как одного из основных компонентов</li> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника</li> <li>• Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника</li> </ul>	
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса десерта - минимум 100г</li> <li>• 3 порции десерта подаются на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul>	
	<b>Обязательные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Песочное тесто или его производные</li> </ul>	
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить 3 вида ТАПАС по 3 штуки каждого вида</li> <li>• Размер каждого «three bites» - «на три укуса»</li> <li>• Тапасы должны содержать следующие ингредиенты:</li> <li>• 1 - ый должен включать - печень куриную;</li> <li>• 2 - ой должен включать - ингредиент из «Чёрного ящика»;</li> <li>• 3 - ий - на выбор участника</li> </ul>	
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подаются на трёх тарелках по одной штуке каждого вида на тарелке - круглая белая плоская диаметром 32 см</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> </ul>	
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• Используйте ингредиенты из «Чёрного ящика»</li> </ul>	
	<b>Обязательные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Печень куриная</b></li> <li>• Ингредиент из «Чёрного ящика»</li> </ul>	
	<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

Модуль 2.2		Мясо	Компетенция 34
	<b>Описание</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить 3 порции блюда «Зразы мясные рубленые»</li> <li>• 2 гарнира:</li> <li>• 1-ый из овощей на выбор участника;</li> <li>• 2-ой из крупы на выбор участника;</li> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника;</li> </ul>	
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда - минимум 230г</li> <li>• Соотношение основного продукта и гарнира 60:40</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см</li> <li>• Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul>	
	<b>Обязательные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Говядина - лопатка</li> </ul>	
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• 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 2.3		Десерт – «Павлова»	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить 3 порции классического десерта «Павлова» - возможна авторская подача</li> </ul>	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса десерта - минимум 100г</li> <li>• 3 порции десерта подаются на тарелках - круглое белое плоское блюдо диаметром минимум 32 см</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	
	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>	

Разработали:

Лазерсон Илья Исаакович – Национальный эксперт ВСР, эксперт WSI

Иришкин Евгений Николаевич – Главный эксперт ВСР

Эксперт WSR – Николай Ледовских

Эксперт WSR – Ирина Нимаева

Эксперт WSR – Артур Овчинников

Эксперт WSR – Наталья Барсукова

Эксперт WSR – Ксения Воздвиженская

Эксперт WSR – Александра Козубенко

Эксперт WSR – Ксения Пономарева