



Конкурсное задание

Компетенция

«Поварское дело»

Конкурсное задание на отборочные соревнования
разработано на основе задания Национального
Чемпионата WorldSkillsRussia 2017

Модуль 3.1		Холодная закуска	Компетенция 34
	Описание	Приготовить 2 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении.	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса холодной закуски - минимум 120г • 2 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 2 порции горячего блюда из птицы - котлета «по-киевски» согласно технологической карте</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 • 2 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 2 порции десерта – теплый открытый ягодный пирог на основе песочного теста	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 110г • 2 порции десерта подаются на отдельных тарелках - черная плоская тарелка • 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).

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.

