


Согласовано:

Главный эксперт

Иришкин Е.Н.



МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ (WORLDSKILLSRUSSIA) 2016/17
I Региональный чемпионат Псковской области
Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» - 34

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

Вскрытие «черных ящиков» производится сразу после жеребьевки, далее участникам с экспертами дается 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов.

Все участники конкурса за два дня проходят 2 модуля 1 и 2 = (1.1, 1.2, 1.3 + 2.1, 2.2) на выполнение модуля 1 даётся 4 часа без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, на выполнение модуля 2 даётся 3,5 часа без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 10,5 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 WorldSkillsRussia (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.

Модуль1.1		Холодная закуска - Птица	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет • Обязательные продукты – Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два до начала соревнований • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 80 г – максимум 130 г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка 32 см • Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два до начала соревнований 	
	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 1.2		Рыба	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции основного горячего блюда из рыбы • 2 гарнира: • 1-ый из овощей на выбор участника • 2-ой из овощей - пюре!!! • Минимум 1 соус на выбор участника; 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 220г • Соотношение основного продукта и гарнира 60:40 • 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см • Отдельно 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 • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - рыба (тушка) 	
	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	

Модуль1.3		Десерт – Песочное тесто	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции десерта с использованием песочного теста (или его производных) как одного из основных компонентов • Минимум 1 соус на выбор участника • Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 100г • 3 порции десерта подаются на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см • Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Песочное тесто или его производные 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • 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	

Модуль2.1		Тапас	Компетенция 34
	Описание	<p>Приготовить 3 вида ТАПАС по3 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; 2- ой должен включать - ингредиент из «Чёрного ящика»; 3- ий - на выбор участника</p>	
	Подача	<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 НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте ингредиенты из «Чёрного ящика» 	
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Печень куриная • Ингредиент из «Чёрного ящика» 	
	Специальное оборудование	<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
	Описание	<p>Приготовить 3 порции блюда «Зразы мясные рубленые»</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 гарнира: • 1-ый из овощей на выбор участника; • 2-ой из крупы на выбор участника; • Минимум 1 соус на выбор участника; 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 230г • Соотношение основного продукта и гарнира 60:40 • 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Говядина - лопатка 	
	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 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 НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • 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:

Лазерсон Илья Исаакович – Национальный эксперт ВСП, эксперт WSI

Иришкин Евгений Николаевич – Главный эксперт ВСП

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