# Конкурсное задание для проведения Внутреннего отбора Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» и Чемпионата высоких технологий Томской области - 2024

**Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

«Приготовление блюд в соответствии с заданиями модулей A»

Количество часов на выполнение задания: 2,5 ч.

## ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции.

1.1.1 Название профессиональной компетенции: Поварское дело.

1.1.2. Описание профессиональной компетенции.

Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет в целом процессами на производстве.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится, повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар может владеть следующими навыками:

 Первичная обработка сырья, подготовка, обработка специями и

приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям;

 Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и

полученным указаниям;

 Работа с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;

 Обработка и подготовка различных видов и сортов мяса, определение

размера порций, сервировка блюд с использованием соусов, подливок и гарниров;

Подача на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами;

Понимание технологии и умение приготовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;

Умение готовить фуршетные блюда при необходимости;

Понимание принципов сбалансированного планирования меню, расчёт себестоимости продуктов, оценка качества сырья и полуфабрикатов, способность рассчитать необходимое количество продуктов для получения со склада /и у поставщиков для поддержания запасов;

 Составление меню и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;

 Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

В настоящий момент всё большую важность приобретает понимание требований специальных диет, обусловленных религиозными или

культурными канонами, медицинскими рекомендациями. В учреждениях здравоохранения повара готовят для пациентов особые блюда, основываясь на инструкциях, полученных от врача-диетолога или шеф-повара. Повара также контролируют работу на кухне и могут отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки блюд.

* 1. Область применения
		1. Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.
	2. Сопроводительная документация
		1. Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:
* Положение о Всеросийском чемпионатном движении по профессиональному мастерству;
* Инструкции по организации и проведению регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» субъекта Российской Федерации в 2024 году;
* Список продуктов;
* Принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Конкурсное задание имеет один модуль A.

Конкурс длится 2,5 часа в течение 1 дня, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Участники организовывают работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации модуля, указанного в расписании.

Во время чемпионата разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса.

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от участия в конкурсе.

## МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований.

**Модуль А: горячее блюдо – говядина.**

Описание задания.

**Приготовить 3 порции горячего блюда из говядина (лопатка) на выбор участника.**

* **минимум 2 гарнира на выбор участника;**
* **1 горячий соус на выбор участника;**
* **оформление горячего блюда – на выбор участника.**
* **Обязательный элемент - декор из теста**

Особенности подачи.

* масса блюда минимум 180 г.;
* 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
* соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
* температура подачи тарелки от 35°С и выше;
* подаются три идентичных блюда;
* использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
* сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
* одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

* используйте продукты с общего стола;
* используйте продукт из черного ящика – овощ;
* используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

* разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

## Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

**Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длинный рукав (длина не менее ¾);

Передник или фартук – темный; Брюки – поварские;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый); Обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

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

РАСПИСАНИЕ

Таблица1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День соревнова****ний** | **Общение участников** | **Брифинг Участников****Проверка наличия продуктов** | **Подготов ка****рабочего места** | **Модуль** | **Время подачи** | **Уборка рабочего****места** | **Общение участников** | **Всего часов** |
| День 1 | 08:00 | 08:15 | **08:45** | А | 11:00 | **11:00** | 11:15 | **2,5** |
| **09:00** | 08:15 | 08:45 | **09:00** | Горячее | **11:15** | 11:30 | **часов** |
| **11:30** | Блюдо из птицы |

Образец заполнения меню

***МЕНЮ***

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Описание** |
| Finger - Food | 1.Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса.2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренныево фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика. |
| Горячая закуска – морепродукты | Томлёные креветки с пюре из отварной цветнойкапусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом. |
| Горячее блюдо – рыба | Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан. |
| Десерт | Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно- базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой. |

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;

Спецодежда соответствует требованиям;

Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые

отходы);

Использование оборудования и инвентаря по назначению; Контроль отходов(брак);

Расточительность; Судейская оценка работы участника:

Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;

Персональная гигиена; Рабочее место;

Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;

Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;

Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;

Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

Время подачи – корректное время подачи (±5 минут от заранее определённого);

Температура блюда соответствует конкурсному заданию; Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию; Правильность подачи (соответствие заданию);

Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника: Качество блюда;

Внешний вид блюда;

Стиль и креативность блюда; Текстура всех компонентов блюда; Вкус всех компонентов блюда; Общая гармоничность блюда.