**Конкурсное задание**

**Отборочные соревнования**

**На право участия в Региональном чемпионате 2018-2019 года**

**I этап**

**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.

* 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.
* 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.

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

1.3. Сопроводительная документация

1.3.1. Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

• «WorldSkills Russia», Техническое описание Поварское дело;

• «WorldSkills Russia», Правила проведения чемпионата;

• Список продуктов;

• Принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.

1. **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 модулей, 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.

1. **МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

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

ОБЗОР ЗАДАНИЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль А** | **Горячее блюдо – котлета куриная**  | **День 1** |
|  |
|  | **Описание** | **Приготовить 3 порции горячего блюда из фарша- котлета куриная** * **Каждая порция должна содержать две котлеты;**
* **Минимум 1 соус на выбор участника;**
* **2 вида гарнира:**

**- один гарнир- пюре;****- 1 на выбор участника****Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника** |
|  | **Подача** | * **Масса горячего блюда - минимум 220 г**
* **3 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 дегустации**

**Использование при подаче, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** |
|  | **Основные ингредиенты**  | * **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** |
|  |

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 соревнований** | **Общение участников** | **Брифинг Участников****Проверка наличия продуктов** | **Подготовка рабочего места** | **Модуль** | **Время подачи** | **Уборка рабочего места** | **Общение участников** | **Всего часов** |
| День 1**09:00****11:30** | 08:0008:15 | 08:1508:45 | **08:45****09:00** | АГорячее блюдо- котлета куриная | 11:00 | **11:00****11:15** | 11:1511:30 | **2,5****часов** |

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). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и неоценивается);

 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.