I РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ

 WORLDSKILLSRUSSIA-2016

 Мурманская область

по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» - 34

**ПОЛОЖЕНИЕ О СОРЕВНОВАНИЯХ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ**

* Жеребьевку проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 1 день до начала соревнований.
* Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьёвки, 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, 100 %

 Модули 1, 2 (100%) = Модуль 1 (45 %)+ Модуль 2 ( 55 %)

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;

-правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы)

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления,

 эффективность, контроль за ведением процесса;

- владение кулинарными техниками;

- владение технологиями

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)

- правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)

- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;

- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;

- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;

- 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 | Горячая закуска -Паста | Компетенция 34 |
|  |
|  | Описание | * Приготовить 3 порции горячей закуски, содержащей фаршированную пасту собственного приготовления
* Обязательные продукты – морковь и фундук
* 1 соус на выбор участника
* Минимум 1 гарнир на выбор участника
 |
|  | Подача | * Масса блюда - минимум 80 г – максимум 130 г
* 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая 28 см

 * Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 |
|  | Основные ингредиенты  | * Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
 |
|  | Обязательныеингредиенты | * Морковь
* Фундук
 |
|  | 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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль1.2** | **Птица** | **Компетенция 34** |
|  |
|  | **Описание** | * Приготовить 3 порции основного горячего блюда из птицы
* 3 гарнира:
* 1–ый из овощей – нарезка «Turned»;
* 2-ой из овощей - пюре!!!
* 3–ий из овощей нарезка – «тонкий брусок» 0,5-0,7\*5-7 см
* Минимум 1 соус на выбор участника;
 |
|  | **Подача** | * Масса блюда - минимум 220г
* Соотношение основного продукта и гарнира 60:40
* 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских блюдах 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!!!** |
|  | **Основные ингредиенты**  | * Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
* Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица (тушка 2-2,3 кг), овощи
 |
|  | **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 | Мусс | Компетенция 34 |
|  |
|  | Описание | * Приготовить 3 порции десерта с использованием фруктового мусса как компонента
* Минимум 1 соус
* Минимум один обязательный декоративный элемент - изомальт
 |
|  | Подача | * Масса десерта - минимум 100г
* 3 порции десерта подаются на круглом белом плоском блюдедиаметром 32 см
* Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 |
|  | Обязательныеингредиенты | * Изомальт
 |
|  | Основные ингредиенты  | * Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
* Используйте продукты из «Чёрного ящика» - фрукт
 |
|  | 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 | Фуршетные закуски | Компетенция 34 |
|  |
|  | Описание | Приготовить 2 вида вегетарианских фуршетных минизакусок (ово-лакто) по10 штук каждого видаРазмер «на два укуса»Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту:Один обязательно должен содержать мёд, второй свёклу |
|  | Подача | Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемойИспользование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты  | * Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
 |
|  | Обязательныеингредиенты | * Свекла
* Мёд
 |
|  | 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 2.2 | Консоме | Компетенция 34 |
|  |
|  | Описание | Приготовить 3 порции консоме из птицы* Минимум один гарнир на выбор (должен быть в тарелке или на тарелке, в которой подаётся консоме)
* Бульон для консоме допускается приготовить в первый день
 |
|  | Подача | * Масса блюда - минимум 230 г
* 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая 28 см

 * Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 |
|  | Основные ингредиенты  | * Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
* Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица
 |
|  | 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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модуль2.3 | Брауни | Компетенция 34 |
|  |
|  | **Описание** | **Приготовить 3 порции десерта из чёрного шоколада – Шоколадныйбрауни как часть десерта*** **Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника**
* **1 соус на выбор участника**
* **Запрещено использовать для декорации свежие продукты растительного происхождения**
 |
|  | **Подача** | **Масса десерта - минимум 100г****3 порции десерта подаются на тарелках - круглое белое плоское блюдо диаметром минимум 28 см****Использование при подаче несъедобных компонентов, 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 |



Форма нарезки –Turned

Видео уроки: <https://www.youtube.com/watch?v=Lc5EhPImBH0>

<https://www.youtube.com/watch?v=DAUDyKPYmUQ>

Разработано:

Главный эксперт WSR - Евгений Иришкин +79313355913

Эксперт WSR – Илья Лазерсон

Эксперт WSI–Денис Смирнов