

**Конкурсное задание цикла
Региональных чемпионатов
2019 – 2020 года**

**Компетенция
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**



Утверждаю:

Менеджер компетенции Козубенко А.А



**«Приготовление блюд в соответствии с заданиями
модулей 1 (А, В, С), 2 (D, E, F), 3 (G, H, I)»**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания и необходимое время
5. Список продуктов
6. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 15,5 ч.

Разработано экспертным сообществом компетенции WSR.

Страна: Россия

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 процессами на производстве.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится. Повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведённого 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:

- ▣ первичной обработки сырья, подготовки, работы со специями и приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям;

- ▣ создания и испытания новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;

- ▣ работы с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;

- ▣ обработки и подготовки различных видов и частей мяса, определение размера порций, сервировки блюд с использованием соусов, подливок и гарниров;

- ▣ подачи на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами;

- ▣ понимания технологии и умения приготовить кондитерские изделия

и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;

- ▣ умения готовить фуршетные блюда при необходимости;

- ▣ понимания принципов сбалансированного планирования меню, расчёта себестоимости продуктов, оценки качества сырья и полуфабрикатов, способности рассчитать необходимое количество продуктов для получения со склада и у поставщиков для поддержания запасов;

- ▣ составления меню и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;

- ▣ способности 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.

1.2. 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;
- Инфраструктурный лист;
- принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.

2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно: модули 1 (А, В, С), 2 (D ,E , F), 3 (G ,H, I).

Конкурс длится 15,5 часов в течение 3 дней, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

В день С-2 Главный эксперт определяет продукты из чёрного ящика (30% изменения задания). В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в день С-1, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники конкурса каждый день получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две

недели до начала конкурса (то есть не позднее дня С-2). Кому направлять заявку на продукты необходимо уточнить в РКЦ региона, в котором проводится чемпионат. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. 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 отстранён от участия в конкурсе.

Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Вскрытие «Чёрных ящиков» проводит главный эксперт за 2 дня (С-2) до начала соревнований.

Жеребьёвку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

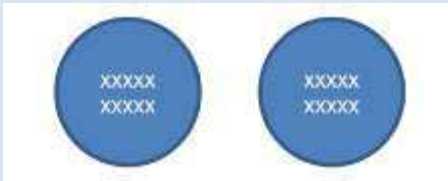
Прохождение тестового модуля предусматривается в течение 2-х часов за 1 день до начала соревнований (С-1).

Тестовый модуль не идёт в зачёт общего конкурсного времени и не оценивается. В момент прохождения тестового модуля с участниками на конкурсной площадке находится технический эксперт.

Тестовый модуль (не оценивается)		День С-1
Цель	Ознакомление участников с конкурсной площадкой, адаптация на рабочем месте. Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования.	
Описание	Участнику предоставляется 2 кг картофеля, 100 г. масла растительного, для выполнения тестового модуля, для того чтобы протестировать оборудование. Можно сварить картофель, запечь, и т.д. Блюда которые приготовил участник во время тестового модуля, эксперты не оценивают! Если Участнику не требуется проходить тестовый модуль, он может отказаться.	

Все участники конкурса за три дня выполняют 3 модуля. На выполнение модуля 1 (А, В, С) предусмотрено 4 часа, модуля 2 (D, E, F) - 4 часа, модуля 3 (G, H, I) - 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 15,5 часов.

Модуль 1 – время выполнения 4 часа	
Часть А	Демонстрация навыков по нарезке овощей
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Продемонстрировать 1 базовую технику нарезки (<i>варианты нарезок представлены на стр. 16</i>) <ul style="list-style-type: none"> ○ - использовать продукт из чёрного ящика (овощ) ○ - 1 вариант нарезки из чёрного ящика • Вид нарезки будет оглашён за 30 минут до начала модуля • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов • Соответствие нарезки оценивается в измеримых показателях с использованием штангенциркуля
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Нарезка должна быть подана на 1 плоском блюде, круглое белое плоское блюдо диаметром 30 - 32 см; • Выход нарезки минимум 80 г • Время приготовления составляет 15 минут • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - овощ будет известен за 30 минут до выполнения модуля
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Продукт из чёрного ящика • Вид нарезки из чёрного ящика <p><i>Продукты для нарезки заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.</i></p>

Модуль 1 – время выполнения 4 часа	
Часть В	Finger food
Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида</p> <p>Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1ый вид: - на основе теста собственного приготовления • 2ой вид: - использовать обязательный продукт – печень куриная <ul style="list-style-type: none"> • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов <p><i>В данном конкурсном задании под Finger Food подразумевается приготовление закусок, десерты не входят.</i></p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук, по 5 штук каждого вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведённой схемой: <div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> • Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 15 минут • 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. Вторая тарелка подаётся в дегустацию • <i>Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.</i>

Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Печень куриная
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Модуль 1 – время выполнения 4 часа	
Часть С	Десерт
Описание	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Использовать продукты из чёрного ящика (фрукт и орех)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 гарнира на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г • порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка 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 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 45 минут • 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	<ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка
	<ul style="list-style-type: none">
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Черный ящик фрукт и орех – будут известны в С-2
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Модуль 2 – время выполнения 4 часа

Часть D	Демонстрация навыков по приготовлению соусов
Описание	<ul style="list-style-type: none"> Продемонстрировать 1 базовую технику приготовления соуса (варианты соусов представлены на стр. 15) 1 соус, приготовленный ручным методом - вид соуса - чёрный ящик Вид соуса будет оглашён за 30 минут до начала модуля В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы Не должно быть чрезмерного расходования продуктов Качество соуса проверяется по двум аспектам: <ul style="list-style-type: none"> - текстура соответствует/не соответствует - вкус съедобно/не съедобно
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> Одна порция 50 мл соуса подаётся в соуснике для дегустации Время приготовления составляет 15 минут Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты из «Чёрного ящика» - для приготовления соуса, будут известны за 30 минут до начала выполнения модуля
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Продукты из чёрного ящика для приготовления соуса <p><i>Продукты для соуса заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.</i></p>

Модуль 2 – время выполнения 4 часа	
Часть Е	Холодная закуска - Рыба
Описание	<p>Приготовить 3 порции холодной закуски из рыбы Использовать продукт из чёрного ящика (рыба тушка, потрошённая с головой)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г • порции закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 15 минут • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Черный ящик рыба (тушка, потрошённая с головой) – будет известна в С-2
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Модуль 2 – время выполнения 4 часа	
Часть F	Горячее блюдо - Мясо
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника • Минимум 1 соус на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г • порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка 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!!! • Время приготовления составляет 3 часа 45 минут • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • 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

Модуль 3 – время выполнения 4 часа	
Часть G	Вегетарианская горячая закуска - Паста
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления <i>(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> <p>- Использовать продукт из чёрного ящика - овощ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Допускается оформление горячей закуски на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 180 г • 3 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см • 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!!! • Время приготовления составляет 3 часа • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Черный ящик овощ – будет известен в С-2
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Модуль 3 – время выполнения 4 часа	
Часть II	Горячее блюдо - Птица
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника • Минимум 1 соус на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка 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!!! • Время приготовления составляет 3 часа 30 минут • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

Модуль 3 – время выполнения 4 часа	
Часть I	Консоме из птицы
Описание	<p>Приготовить 3 порции консоме из курицы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира) • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса консоме минимум 250 г • порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см • 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!!! • Время приготовления составляет 4 часа • 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 • <i>Для того чтобы эксперты смогли оценить внешний вид Консоме, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может развалиться)</i>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка • Для приготовления бульона и гарнира допускается использовать части тушки птицы, оставшиеся от модуля 3 (Часть II)
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

Расписание работы на площадке

Таблица 1

С1,С2, С3	Общение участников	Брифинг Участников по ТБ и ОТ Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Всего часов
День 1 09:00 13:00	08:00	08:15 – 08:30	08:45 09:00	Часть А Демонстрация навыков по нарезке овощей	09:15	13:00 13:15	4,5 часа
	08:15	08:30 - 08:45		Часть В Finger food	12:30		
				Часть С Десерт	13:00		
День 2 09:00 13:00	08:00	08:15 – 08:30	08:45 09:00	Часть D Демонстрация навыков по приготовлению соусов	09:15	13:00 13:15	4,5 часа
	08:15	08:30 - 08:45		Часть Е Холодная закуска - Рыба	12:30		
				Часть F Горячее блюдо - Мясо	13:00		
День 3 09:00 13:00	08:00	08:15 – 08:30	08:45 09:00	Часть G Горячая закуска Вегетарианская - Паста	12:00	13:00 13:15	4,5 часа
	08:15	08:30 - 08:45		Часть H Горячее блюдо Птица	12:30		
				Часть I Консоме из птицы	13:00		






*Если на соревнованиях работа участников проходит в две смены, расписание на вторую смену составляется по аналогии, включая перерыв на обед 1час.

ПЕРЕЧЕНЬ СОУСОВ

НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	ИНГРЕДИЕНТЫ
Майонез	Холодный эмульгированный соус на основе яичных желтков	Подсолнечное масло: 0,2 л Яичный желток: 1 шт Горчица дижонская: 0,010 кг Винный уксус, соль, белый перец
Бешамель	Соус на основе молока и белой мучной жировой пассеровки в качестве загустителя, состоящей из равных частей муки и масла	Молоко: 0,5 л Масло: 0,025 кг Мука: 0,025 кг Соль, перец, мускатный орех
Голландез (голландский соус)	Тёплый эмульгированный соус на основе яичных желтков и растопленного сливочного масла	Яичный желток: 3 шт Масло: 0,200 кг Сок лимона: 0,5 шт Вода, соль, белый перец

Участники начинают выполнение модуля 2 с приготовления соуса. На это даётся 15 минут. Вариант соуса будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для приготовления. Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками, нельзя. После подачи соуса, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания.

ПЕРЕЧЕНЬ СПОСОБОВ БАЗОВОЙ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

НАИМЕНОВАНИЕ	ФОТО	РАЗМЕР
Julienne		2 мм x 2 мм x 4 см
Brunoise		2 мм x 2 мм x 2 мм
Macédoine		4 мм x 4 мм x 4 мм
Jardinière		4 мм x 4 мм x 4 см
Paysanne		10 мм x 10 мм x 2 мм

Участники начинают выполнение модуля 1 с нарезки. На это даётся 15 минут. Вариант нарезки будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Тепловую обработку нарезки проводить не нужно. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для выполнения нарезки. Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками, нельзя. После подачи нарезки, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания.

5. СПИСОК ПРОДУКТОВ

На всех региональных чемпионатах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до чемпионата. Количество продуктов указано на все дни. Участник указывает, в какой день и какое количество ему необходимо. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Продукты для чёрного ящика и обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Список продуктов будет опубликован вместе с конкурсным заданием в формате Excel. Его необходимо заполнить в этом же формате.

Таблица 2 Список продуктов

Worldskills Региональный чемпионат "Поварское дело" № 34	
Дата передачи:	за две недели до чемпионата
Лист заказов для ФО:	название Региона
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсанта
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота
<u>ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ УЧАСТНИКА:</u>	
<u>ВВЕСТИ ТЕЛЕФОН ЭКСПЕРТА КОМПАТРИОТА:</u>	

ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ А, В и С	МОДУЛЬ 2 - ЧАСТЬ D, E и F	МОДУЛЬ 3 - ЧАСТЬ G, H и I	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ							
Сыр Пармезан	г	150	150				
Сыр Гауда	г	150	150				
Сыр Творожный	г	300	300				
Яйца перепелиные	шт	20	20				
Сыр Маскарпоне	г	300	300				
Молоко 3,2 %	мл	1500	1500				
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000	1000				
Сливочное масло	г	800	800				
Яйцо куриное	шт	30	30				
Сметана 20%	г	500	500				
Йогурт натуральный	г	500	500				
Брынза	г	300	300				
Сливки 22%	мл	1000	1000				
ОВОЩИ							
Брокколи	г	600	600				
Капуста белокочанная	г	600	600				
Баклажан	г	600	600				
Сельдерей (корень)	г	600	600				
Томаты Черри	г	300	300				
Цуккини зелёный	г	600	600				
Имбирь	г	100	100				
Картофель крахмальный	г	1000	1000				
Тыква	г	1000	1000				
Свекла красная	г	600	600				
Лук порей	г	400	400				
Сельдерей стебель	г	400	400				
Грибы шампиньоны	г	600	600				
Перец чили	г	100	100				
Чеснок	г	100	100				
Томаты	г	600	600				
Огурец	г	400	400				
Лук репчатый	г	600	600				
Лук красный	г	600	600				
Цветная капуста	г	600	600				
Морковь	г	600	600				

СВЕЖИЕ ТРАВЫ							
Кинза	г	50	50				
Тимьян	г	20	20				
Базилик(зелёный)	г	20	20				
Мята	г	20	20				
Лимонная трава	г	20	20				
Ростки микрозелени	г	20	20				
Петрушка листовая	г	50	50				
Розмарин	г	20	20				
Лук зеленый	г	20	20				
Укроп	г	50	50				
Эстрагон	г	20	20				
ФРУКТЫ							
Апельсин	г	400	400				
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400	400				
Яблоки красные (сладкие)	г	400	400				
Груша	г	500	500				
Лайм	г	200	200				
Лимон	г	400	400				
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ							
Ежевика	г	300	300				
Черника	г	300	300				
Тесто фило	г	500	500				
Тесто слоёное бездрожжевое	г	500	500				
Клюква	г	300	300				
Брокколи	г	400	400				
Шпинат	г	600	600				
Цветная капуста	г	400	400				
Горошек зеленый	г	400	400				
Брусника	г	300	300				
Клубника	г	300	300				
Малина	г	300	300				
Облепиха	г	300	300				
Вишня	г	300	300				
СУХИЕ ПРОДУКТЫ							
Агар-Агар	г	30	30				
Пектин	г	50	50				
Желатин гранулированный	г	50	50				
Желатин листовой	г	50	50				
Лецитин	г	30	30				
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ							

Оливки зеленые (без косточки)	г	100	100				
Оливки чёрные (без косточки)	г	100	100				
Томаты в собственном соку	г	300	300				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	100				
Томатная паста	г	100	100				
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ							
Белый рис (длиннозерный)	г	100	100				
Рис Арборио	г	100	100				
Крупа гречневая	г	100	100				
Булгур	г	100	100				
Киноа	г	100	100				
Перловая крупа	г	100	100				
Чечевица	г	100	100				
Нут	г	100	100				
Кус кус	г	100	100				
Полента	г	100	100				
ШОКОЛАД							
Какао Порошок	г	100	100				
Какао масло	г	200	200				
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	300				
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300	300				
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	300				
СУХОФРУКТЫ							
Изюм (черный, без косточки)	г	200	200				
Чернослив	г	200	200				
Курага	г	200	200				
ОРЕХИ И СЕМЕНА							
Миндаль орех (очищенный)	г	100	100				
Кунжут белый	г	50	50				
Фисташки орехи (очищенные)	г	100	100				
Орех кедровый (очищенный)	г	100	100				
Орех фундук (очищенный)	г	100	100				
Мак	г	50	50				
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	100				
Тыквенные семена (очищенные)	г	100	100				
Грецкий орех (очищенный)	г	100	100				
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО							
Масло оливковое	г	500	500				
Масло подсолнечное	г	1000	1000				
Уксус винный белый	г	200	200				
Бальзамический уксус	г	200	200				

Уксус винный красный	г	200	200				
Соус Ворчестерский	г	100	100				
Уксус 9%	г	200	200				
ДРОЖЖИ							
Дрожжи сухие	г	20	20				
Пекарский порошок	г	30	30				
УГЛЕВОДЫ							
Сахар	г	600	600				
Сахарная пудра	г	300	300				
Мёд цветочный	г	300	300				
Глюкоза (сироп)	г	300	300				
Изомальт	г	200	200				
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА							
Сухари панировочные	г	300	300				
Багет	г	400	400				
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400	400				
Мука миндальная	г	400	400				
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500	500				
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800	800				
Крахмал кукурузный	г	100	100				
Крахмал картофельный	г	100	100				
АЛКОГОЛЬ							
Коньяк	г	200	200				
Куантро	г	200	200				
Бейлиз	г	200	200				
Водка	г	200	200				
Вино красное (Каберне)	г	600	600				
Вино белое сухое	г	600	600				
Ром	г	200	200				
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)							
Соль мелкая	г	50	50				
Соль крупная	г	50	50				
Горчица Дижонская	г	50	50				
Сахар тростниковый коричневый	г	300	300				
Сода пищевая	г	10	10				
Соус соевый	мл	100	100				

Соус Табаско	мл	20	20				
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50	50				
Соль крупная морская	г	50	50				
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20	20				
Лавровый лист	г	4	4				
Перец Кайенский	г	4	4				
Корица	г	4	4				
Паприка порошок	г	4	4				
Гвоздика	г	4	4				
Кардамон	г	4	4				
Бадьян	г	4	4				
Мускатный орех молотый	г	4	4				
Карри порошок	г	4	4				
Перец черный горошек	г	4	4				
Душистый перец горошек	г	4	4				
Бasilik	г	4	4				
Шалфей	г	4	4				
Тмин	г	4	4				
Перец черный молотый	г	4	4				
Перец розовый горошек	г	4	4				
Перец белый молотый	г	4	4				
Майоран	г	4	4				
Кумин(зира)	г	4	4				
Кориандр	г	4	4				
Орегано	г	4	4				
Эстрагон	г	4	4				
Куркума	г	4	4				
МЯСО							
Шпик свиной	г	200					
МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ							
Бекон сырокопчёный (нарезка)	г	150	150				
ЧЕРНЫЙ ЯЩИК (нет необходимости заказывать)							
Модуль 1 (А) Демонстрация навыков по нарезке овощей и приготовлению соусов - Овощ для нарезки	г	300	300				
Модуль 2 (D) Демонстрация навыков по нарезке овощей и приготовлению соусов - Вид соуса для приготовления							
Соус Майонез:							
Подсолнечное масло	л	0,2					
Горчица Дижонская	кг	0,01					
Винный уксус	л	0,01					

Яичный желток	шт	1					
Соус Бешамель:							
Молоко	л	0,5					
Масло сливочное	г	0,025					
Мука	г	0,025					
Соус Голландез:							
Желток	шт	3					
Масло	кг	0,2					
Лимон	кг	70					
Модуль 1 (Часть С) Фрукт	г	400					
Модуль 1 (Часть С) Орех (очищенный)	г	100					
Модуль 2 (Е) Рыба (тушка потрошенная с головой, вес одной тушки от 1200)	г	1200					
Модуль 3 (G) Овощ	г	400					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)							
Модуль 1 (ЧАСТЬ В) Печень куриная	г	200					
Модуль 3 (ЧАСТЬ Н) Птица тушка (1шт., размер тушки от 1600г)	г	1600					
Модуль 3 (ЧАСТЬ I) Кости куриные	г	500					
Модуль 2 (ЧАСТЬ F) Говядина (лопатка)	г	1000					
ТЕСТОВЫЙ МОДУЛЬ (нет необходимости заказывать)							
Картофель	г	1000					
Масло растительное	г	100					

Образец заполнения меню

МЕНЮ

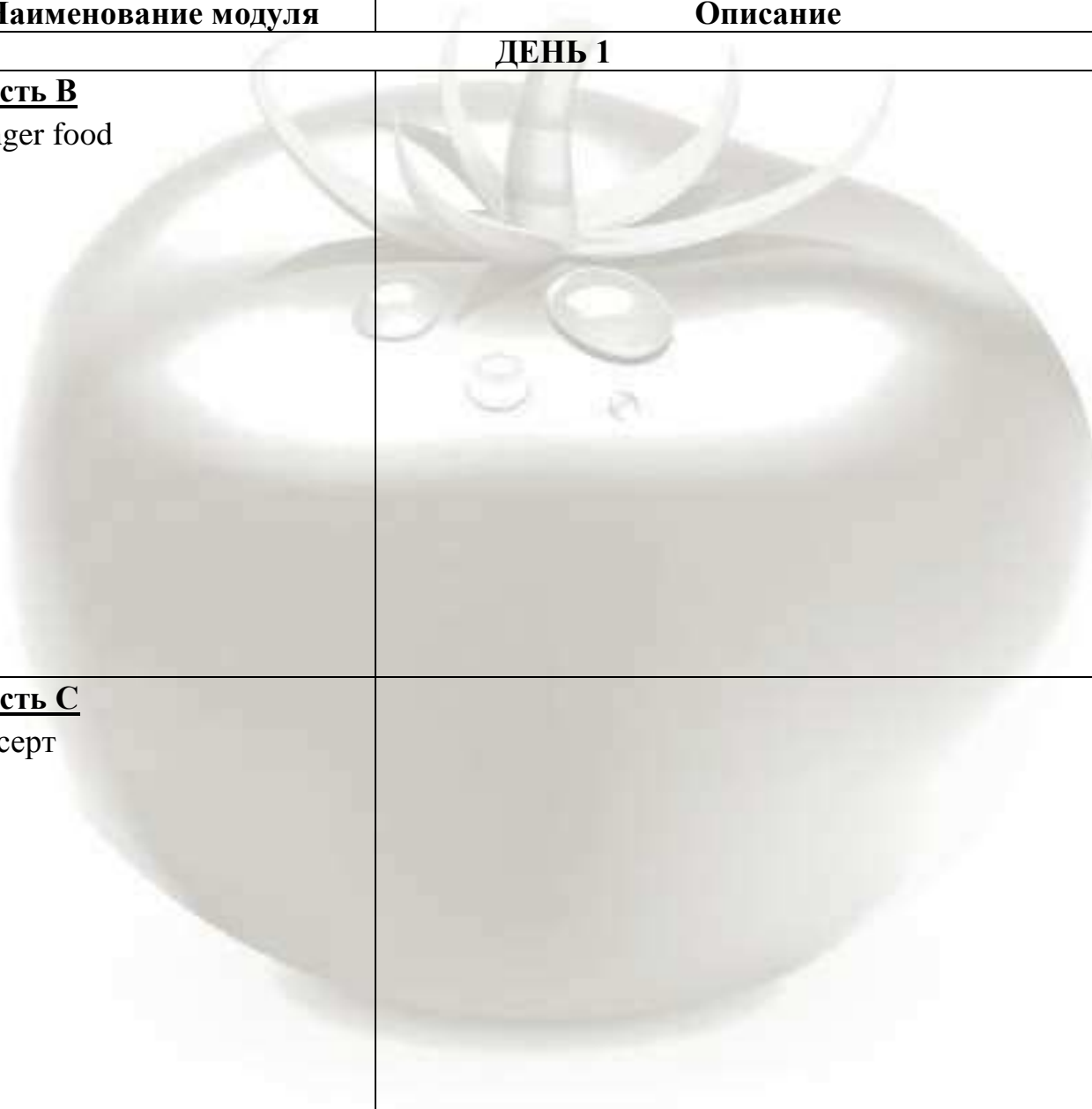
Наименование модуля	Описание
Finger - Food	1.Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты 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.



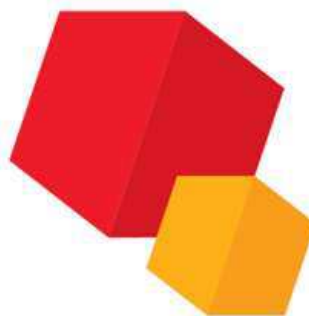
НОМЕР УЧАСТНИКА _____



МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
ДЕНЬ 1	
<u>Часть В</u> Finger food	
<u>Часть С</u> Десерт	

НОМЕР УЧАСТНИКА _____



ДЕНЬ 2

Часть Е

Холодная закуска - Рыба

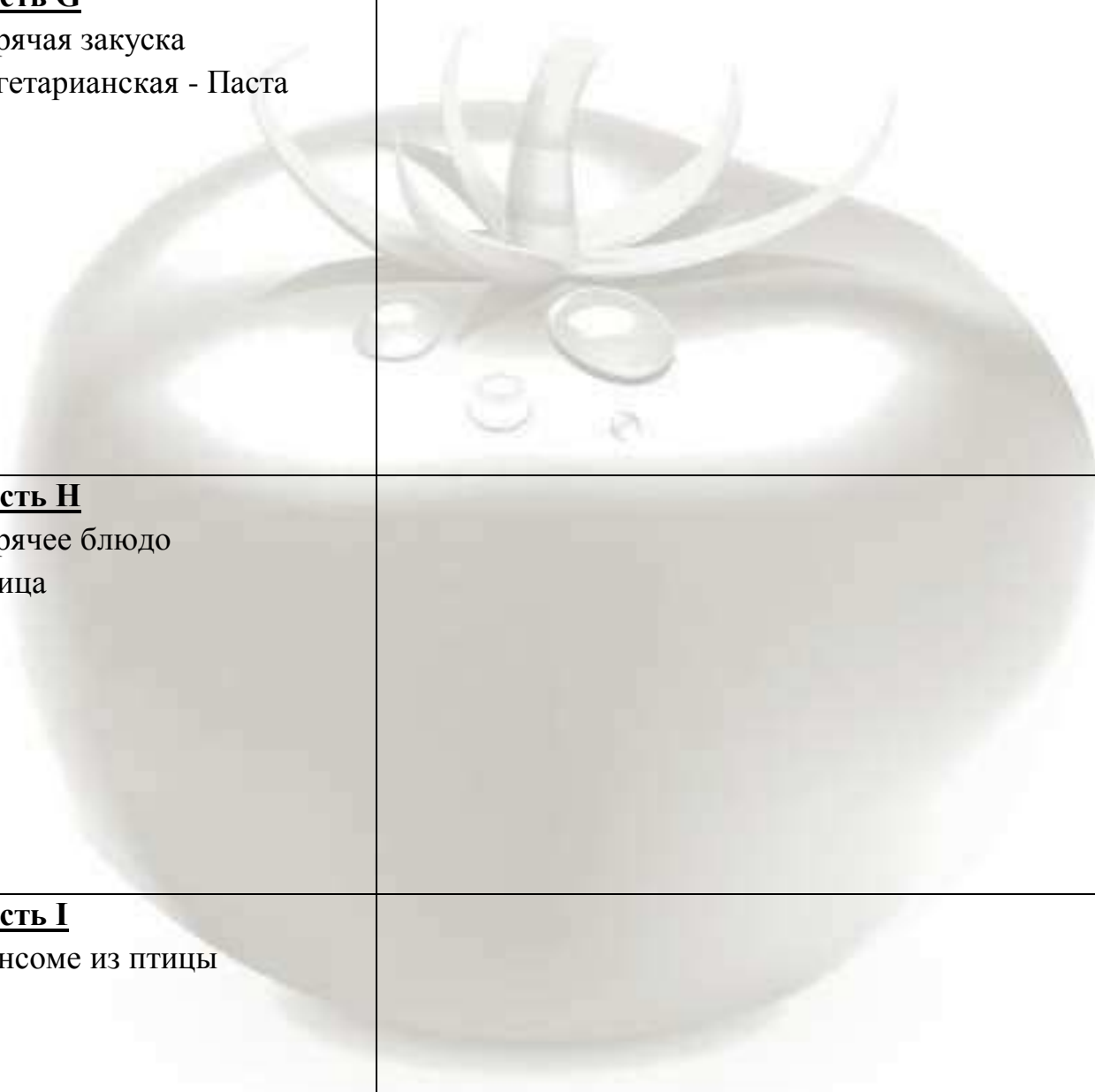


Часть F

Горячее блюдо - мясо

НОМЕР УЧАСТНИКА _____



ДЕНЬ 3	
<u>Часть G</u> Горячая закуска Вегетарианская - Паста	
<u>Часть H</u> Горячее блюдо Птица	
<u>Часть I</u> Консоме из птицы	