

Конкурсное задание

Компетенция

«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»



Согласовано:

Козубенко А.А.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "A.A. Kozubenko".

«Приготовление блюд в соответствии с заданиями модулей **BCGE**»

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. Критерии оценки
6. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 6,5 ч.

Разработано экспертами WSR:

Международный эксперт: Иришкин Е.Н.

Менеджер компетенции: Козубенко А.А.

Сертифицированные эксперты:

Лазерсон И.И.	Гурьянова Ю.Ю.
Ледовских Н. А.	Тарасова С.В.
Нимаева И.К.	Романова Е.А.
Барсукова Н. В.	Руденко Т.В.
Воздвиженская К. С.	Пестов А.В.
Иванова Е.В.	Павликов К.Н.
Пономарёва К.В.	Ракипова Р.Х.
Трудова Л.А.	Красноруцкая А.А.
	Балина Т.Г.
	Аметова М.Э.

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 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.

1.2. 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.

2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно. Модули: В С G E.

Соревнования длятся 6,5 часов в течение 1 дня, 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.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. Участники в день соревнований получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, необходимо заказать за две недели до начала Конкурса. 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 конкурса.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит от модуля к модулю. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

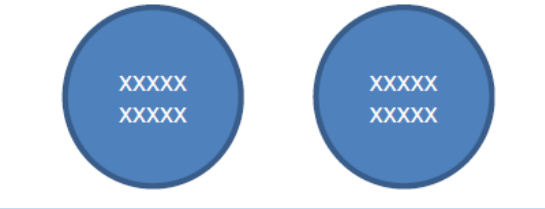
Жеребьевку производит главный эксперт в день начала соревнований (С1), далее участникам даётся 0,5 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости

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

Все участники конкурса за один день проходят 1 модуль. На выполнение модуля 1(В С G E) даётся 5,5 часов, без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 0,5 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 6,5 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 50 %

Модуль 1- время выполнения 5,5 часов		
Часть В	Finger food	34
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: -Обязательный ингредиент – Рис • 2ой вид: -Обязательный ингредиент- Бедро куриное 	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой 	

	 <p>Подаются два идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
<p>Обязательные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Рис • Бедро куриное 	
<p>Специальное оборудование</p>	<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>	
<p>Часть С</p>	<p>Горячая закуска морепродукты</p>	<p>34</p>
<p>Описание</p>	<p>Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов</p> <p>- использовать морепродукт- кальмар неочищенный</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника <p>Оформление горячей закуски и декоративный элемент - на выбор участника</p>	
<p>Подача</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 140 г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи от 50 °С до 65 °С 	

	<p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! При подаче запрещается использовать борта тарелки!</p>	
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>	
Часть G	Горячее блюдо - птица	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы - котлета «по-киевски» согласно технологической карте</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 вида гарнира: 1- овощной гратен на выбор участника 1 -на выбор участника • Минимум 1 соус на выбор участника 	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • 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 слепой дегустации <p>Температура подачи от 50 °С до 65 °С Подаются три идентичных блюда 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	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом</p>	

	соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	
Часть Е	Десерт	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта с использованием заварного крема как компонента (заварной крем используется как компонент десерта) Для приготовления нужно использовать заварной крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане».</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • 2 гарнира на выбор участника 	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 100г максимум 150г • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи от 1°C до 14°C <p>Подаются три идентичных блюда 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 	
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>	

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длинный рукав (длина не менее $\frac{3}{4}$). На кителе должны быть нанесены

следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на спецодежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Передник или фартук – при работе чёрного цвета с *при сервировке и подаче белого цвета*!!! Брюки – поварские чёрного цвета; Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый); Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой (кроксы не допускаются);

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



5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены примерные критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные). Система оценивания

представлена в таблице 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 50.

Таблица 2

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
B1	Работа модуля (B C G E)	6,50	5,00	11.50
B	Finger food	6.00	2.50	8.50
C	Горячая закуска - морепродукты	6.40	2.50	8.90
G	Горячее блюдо - птица	8.40	2.50	10.90
E	Десерт	7.70	2.50	10.20
Итого =				50

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены примерные критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейская и измеримая оценка). Система оценивания представлена в таблице 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 50.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Контроль отходов (брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья в соответствии планированию меню;
- ✓ Своевременная сдача заказа продуктов.

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;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и приготовления;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления;
- ✓ Применение и использование доступного кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура подачи;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Соответствие массы блюда;
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид;
- ✓ Стиль и креативность;
- ✓ Текстура;
- ✓ Вкус;
- ✓ Общая гармоничность.