|  |  |
| --- | --- |
| **Конкурсное задание цикла Региональных чемпионатов 2019 – 2020 года**  **Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»** | https://worldskills.ru/assets/docs/fs/wsrlogo-01.png |

Утверждаю:

Менеджер компетенции Козубенко А.А



# «Приготовление блюд в соответствии с заданиями

# модулей 1 (A, B, C), 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. Название и описание профессиональной компетенции
     1. Название профессиональной компетенции: Поварское дело.
     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. 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:
  + «WorldSkills Russia», Техническое описание «Поварское дело»;
  + «WorldSkills Russia», Правила проведения чемпионата;
  + Список продуктов;
* Инфраструктурный лист;
  + принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.

# ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

# ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно: модули 1 (A, B, C), 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.

# 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 (A, B, C) 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** | * **Продемонстрировать 1 базовую технику нарезки** *(варианты нарезок представлены на стр. 16)*   + **- 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** | * 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** | * Используйте продукты из «Чёрного ящика» - овощ будет известен за 30 минут до выполнения модуля |
| **Обязательные ингредиенты** | * Продукт из чёрного ящика * Вид нарезки из чёрного ящика   *Продукты для нарезки заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 1 – время выполнения 4 часа** | | |
| **Часть В** | | **Finger food** |
| **Описание** | | **Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида**  **Размер «на два укуса»**   * **1ый вид:**   **- на основе теста собственного приготовления**   * **2ой вид:**   **- использовать обязательный продукт – печень куриная**   * 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** | | * 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:      * 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 |
| **Основные ингредиенты** | | * Используйте продукты с общего стола * Используйте продукты из заказанного списка |
| **Обязательные ингредиенты** | | * 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** | | **Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника**  **Использовать продукты из чёрного ящика (фрукт и орех)**   * **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** | | * 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** | | * Используйте продукты с общего стола * Используйте продукты из заказанного списка | |
| **Обязательные ингредиенты** | | * 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** | * **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:   - текстура соответствует/не соответствует  - вкус съедобно/не съедобно |
| **Особенности подачи** | * 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** | * Используйте продукты из «Чёрного ящика» - для приготовления соуса, будут известны за 30 минут до начала выполнения модуля |
| **Обязательные ингредиенты** | * Продукты из чёрного ящика для приготовления соуса   *Продукты для соуса заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль 2 – время выполнения 4 часа** | |
| **Часть Е** | **Холодная закуска - Рыба** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции холодной закуски из рыбы**  **Использовать продукт из чёрного ящика (рыба тушка, потрошённая с головой)**   * **Минимум 2 гарнира 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** | * 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** | * Используйте продукты с общего стола * Используйте продукты из заказанного списка |
| **Обязательные ингредиенты** | * 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** | **Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка)**   * **Минимум 2 гарнира на выбор участника** * **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** | * 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 50 °С до 65 °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** | * 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** | **Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления**  *(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)*  **- Использовать продукт из чёрного ящика - овощ**   * **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** | * Масса блюда максимум 180 г * 3 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см * Температура подачи тарелки от 50 °С до 65 °С * 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** | * Используйте продукты с общего стола * Используйте продукты из заказанного списка |
| **Обязательные ингредиенты** | * 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 H** | **Горячее блюдо - Птица** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы**   * **Минимум 2 гарнира на выбор участника** * **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** | * 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 50 °С до 65 °С * 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** | * 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 I** | **Консоме из птицы** |
| **Описание** | **Приготовить консоме из курицы**   * **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** | * Масса консоме минимум 250 г   порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см   * Температура подачи тарелки от 50 °С до 65 °С * 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 |
| **Основные ингредиенты** | * 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 H) |
| **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке |

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 | 08:15 – 08:30  08:30 - 08:45 | **08:45**  **09:00** | **Часть А**  Демонстрация навыков по нарезке овощей | 09:15 | **13:00**  **13:15** | **4,5**  **часа** |
| **Часть В**  Finger food | 12:30 |
| **Часть C**  Десерт | 13:00 |
| День 2  **09:00**  **13:00** | 08:00  08:15 | 08:15 – 08:30  08:30 - 08:45 | **08:45**  **09:00** | **Часть D**  Демонстрация навыков по приготовлению соусов | 09:15 | **13:00**  **13:15** | **4,5**  **часа** |
| **Часть E**  Холодная закуска - Рыба | 12:30 |
| **Часть F**  Горячее блюдо - Мясо | 13:00 |
| День 3  **09:00**  **13:00** | 08:00  08:15 | 08:15 – 08:30  08:30 - 08:45 | **08:45**  **09:00** | **Часть G**  Горячая закуска  Вегетарианская - Паста | 12:00 | **13:00**  **13:15** | **4,5**  **часа** |
| **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 х 2 мм х 4 см |
| Brunoise |  | 2 мм х 2 мм х 2 мм |
| Macédoine |  | 4 мм х 4 мм х 4 мм |
| Jardinière |  | 4 мм х 4 мм х 4 см |
| Paysanne |  | 10 мм х 10 мм х 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 соуса, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания.

1. **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 | | | | | | |
| **ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ УЧАСТНИКА:** |  | | | | | | |
| **ВВЕСТИ ТЕЛЕФОН ЭКСПЕРТА КОМПАТРИОТА:** |  | | | | | | |
| **ИНГРЕДИЕНТЫ** | **ЕДИНИЦА.** | **МАКС.** | **ОСТАТОК** | **МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ А, В и C** | **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 |  |  |  |  |
| Базилик | 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 (A) 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 H) 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 |  |  |  |  |  |

**Приложение 1**

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. |

***Меню***

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Описание** |
| **ДЕНЬ 1** | |
| **Часть В**  Finger food |  |
| **Часть C**  Десерт |  |
| **ДЕНЬ 2** | |
| **Часть E**  Холодная закуска - Рыба |  |
| **Часть F**  Горячее блюдо - мясо |  |
| **ДЕНЬ 3** | |
| **Часть G**  Горячая закуска  Вегетарианская - Паста |  |
| **Часть H**  Горячее блюдо  Птица |  |
| **Часть I**  Консоме из птицы |  |