ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям;

- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;

- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;

- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;

- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- корректное использование цветных разделочных досок;

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

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- навыки работы с ножом;

- кулинарные навыки – приготовление и оформление;

-навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;

-организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;

- температура подачи;

- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

- корректная масса или размер блюда;

- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

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

- стиль и креативность подачи;

- общая гармония вкуса и аромата;

- консистенция каждого компонента блюда;

- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Для выполнения задания отводится 2,5 часа без учета уборки рабочего места.

Подача горячего блюда осуществляется через 2 часа после начала работы, десерт подается через 2,5 часа.

**Требования к форменной (санитарной) одежде участников и членов жюри**

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: фамилия и имя участника или члена жюри.

Передник или фартук – при работе любого цвета, при сервировке и подаче белого цвета!!!!

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

Для членов жюри обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЧастьА** | **ГорячееблюдоРыба** | **34** |
| **Описание** | **Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы (судак)**   * **1 соуснавыборучастника** * **минимум 2гарнира:**   + **одингарнир –пюре;**   + **второй гарнир из овощей – нарезкаЖюльен**   **(нарезка должна быть выполнена ножом);**  **Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника** | |
| **Подача** | * **Массагорячегоблюда - минимум 220 г** * **2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см** * **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации** * **Температура подачи от 50 °С до65°С**   **Подаются три идентичных блюда.**  **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | |
| **Основныеингредиенты** | * **используйтеингредиенты с общегостола** * **используйтеингредиентыизспискапродуктов** * **судактушка** | |
| **Специальноеоборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЧастьВ** | **Десерт**  **«Эклер»** | **34** |
| **Описание** | **Приготовить 2 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы), с заварным лимоннымкремом»**  **Для приготовления нужно использовать заварной лимонный крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане». В качественачинки к заварномукремудопускаютсядополнительныекомпоненты** | |
| **Подача** | * **Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом на выбор участника** * **Массадесертамаксимум 200г** * **2 порции десерта подаютсяна отдельных тарелках**   **- круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см**   * **Температура подачи от 1°С до14°С**   **Подаются три идентичных блюда**  **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | |
| **Основныеингредиенты** | * **используйтеингредиенты с общегостола** * **используйтеингредиентыизспискапродуктов** * **обязательныйингредиент -лимон** | |
| **Специальноеоборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно**  **перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** | |