

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

**ВОЗРАСТНОЙ УРОВЕНЬ УЧАСТНИКА 10+**

**Чемпионат juniorSkills**

**в рамках городского ЭТАПА**

г.Лесосибирск, 2017г

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

Количество часов на выполнение задания: 4 часа

Состав команды – 2 человека

Эксперты:

1. Котова Светлана Анатольевна – главный эксперт

2. Трифонова Галина Николаевна

3. Стильве Вероника Станиславовна

4. Кожемякина Мария Валентиновна

**1. 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;

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 Участник, совместно с наставником 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:

• Техническое описание Поварское дело;

• Правила проведения чемпионата;

• Список продуктов;

• 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: A B

Соревнования длятся 4 часа в течение 1 дня, готовится блюдо. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

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.

Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

**4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Жеребьевку проводит главный эксперт до начала соревнований

|  |  |
| --- | --- |
| Модуль A | Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд |
| Модуль B | Приготовить 3 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении. |
| Подача |  |
| Описание | Масса холодной закуски - минимум 120г.  3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см.  Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| Основные ингредиенты | Используйте ингредиенты с общего стола  Используйте ингредиенты из списка продуктов  Используйте огурцы соленые |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке |

**Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов.**

**Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). Логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя.

Передник или фартук – при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), *при сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки – поварские;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

**5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

**Объективные аспекты оценивания работы участника:**

* Персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям и чистота;
* Персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками);
* Персональная гигиена – снятие пробы пальцами;
* Персональная гигиена – плохие привычки;
* Гигиена рабочего места – чистый пол;
* Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок;
* Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок;
* Расточительность;
* Брак;
* Корректное использование цветных разделочных досок;
* Корректное использование раздельных мусорных баков.

**Субъективные аспекты оценивания работы участника:**

* 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;
* Навыки работы с ножом - приготовление, эффективность, двойной контроль.

**Объективные аспекты оценивания результата работы участника:**

* Время подачи – корректное время подачи (±1 минута от заранее определённого).
* После окончания корректного времени подачи, теряется по 0,16 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут 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).

**Субъективные аспекты оценивания результата работы участника:**

* Презентация и визуальное впечатление

(цвет/сочетание/баланс/композиция);

* Презентация: стиль и креативность;
* Вкус – общая гармония вкуса и аромата;
* Консистенция каждого компонента блюда;
* Вкус каждого компонента в отдельности.