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

# «Приготовление блюд в соответствии с заданиями

# модулей 1 (A, B), 3 (H, I)

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Задание для конкурса
2. Модули задания и необходимое время
3. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 5,5 ч.

Все участники конкурса за один день выполняют 4 модуля. На выполнение модуля 1 (A, B), модуля 3 (H, I) - 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 1 час для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 5,5 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!!! * 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 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 | |

|  |  |
| --- | --- |
| **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!!! * 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 |

Расписание работы на площадке

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 смена | Брифинг для двух смен участников и экспертов | Брифинг Участников по ТБ и ОТ  Проверка  наличия продуктов | Подготовка рабочего места | Модуль | Время подачи | Уборка рабочего места | Всего часов |
| День 1  1 смена  **10:00**  **14:00** | **8:00-10:00** | 09:15 – 09:30  09:30 – 09:45 | 09:45  10:00 | Часть А  Демонстрация навыков по нарезке овощей | 10:15 | 14:00  14:15 | 4,5  часа |
| Часть В  Finger food | 13:00 |
| Часть H  Горячее блюдо  Птица | 13:30 |
| Часть I  Консоме из птицы | 14:00 |

с 14:00 до 15:00 работа экспертов

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| День 1  2 смена  09:00  13:00 | Брифинг Участников по ТБ и ОТ  Проверка  наличия продуктов | Подготовка рабочего места | Модуль | Время подачи | Уборка рабочего места | Всего часов |
| День 1  2 смена  **15:00**  **19:00** | 14:15-14:30  14:30-14:45 | 14:45  15:00 | Часть А  Демонстрация навыков по нарезке овощей | 15:15 | 19:15 | 4,5 часа |
| Часть В  Finger food | 18:00 |
| Часть H  Горячее блюдо  Птица | 18:30 |
| Часть I  Консоме из птицы | 19:00 |

с 19:00 до 20:00 работа экспертов

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. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

****

***Меню***

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Описание** |
| **ДЕНЬ 1** | |
| **Часть В**  Finger food |  |
| Часть I  Консоме из птицы |  |
| Часть H  Горячее блюдо  Птица |  |