|  |  |
| --- | --- |
| **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 ОТПроверканаличия продуктов | Подготовка рабочего места | Модуль | Время подачи | Уборка рабочего места | Всего часов |
| День 11 смена**10:00****14:00** |  **8:00-10:00** |  09:15 – 09:30 09:30 – 09:45 | 09:4510:00 | Часть АДемонстрация навыков по нарезке овощей  | 10:15 | 14:0014:15 | 4,5часа |
| Часть ВFinger food | 13:00 |
| Часть HГорячее блюдоПтица | 13:30 |
| Часть IКонсоме из птицы | 14:00 |

с 14:00 до 15:00 работа экспертов

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| День 12 смена09:0013:00 | Брифинг Участников по ТБ и ОТПроверканаличия продуктов | Подготовка рабочего места | Модуль | Время подачи | Уборка рабочего места | Всего часов |
| День 12 смена**15:00****19:00** | 14:15-14:3014:30-14:45 | 14:4515:00 | Часть АДемонстрация навыков по нарезке овощей  | 15:15 | 19:15 | 4,5 часа |
| Часть ВFinger food | 18:00 |
| Часть HГорячее блюдоПтица | 18:30 |
| Часть IКонсоме 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 IКонсоме из птицы |  |
| Часть HГорячее блюдоПтица |  |