Согласовано:

Технический директор

Союза «Ворлдскиллс Россия»

Тымчиков А.Ю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Главный эксперт

Иришкин Е.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ (WORLDSKILLS RUSSIA) 2015/16 Региональные чемпионаты

Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» - 34

Жеребьевку проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 2 дня до начала соревнований.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьёвки, далее участникам с экспертами даётся 1 час чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов.

• Все участники конкурса за два дня проходят два модуля 1 и 2 = (1.1,1.2,1.3 + 2.1, 2.2, 2.3) на выполнение каждого модуля даётся 4 часа без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 11 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 85 %

Модули 1, 2 (85%) = Модуль 1 (42 %)+ Модуль 2 ( 43 %)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Модуль 1.1 | | | Холодная закуска - Птица | Компетенция 34 |
|  | | | | |
|  | Описание | * Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет * Обязательные продукты – Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два до начала соревнований * 1 соус на выбор участника * Минимум 1 гарнир на выбор участника | | |
|  | Подача | * Масса блюда - минимум 80 г – максимум 130 г * 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка 32 см      * Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | | |
|  | Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов | | |
|  | Обязательные  ингредиенты | * Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два до начала соревнований | | |
|  | 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 | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 1.2** | | | **Рыба** | **Компетенция 34** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | * Приготовить 3 порции основного горячего блюда из рыбы * 2 гарнира: * 1–ый из овощей на выбор участника * 2-ой из овощей - пюре!!! * Минимум 1 соус на выбор участника; | | |
|  | **Подача** | * Масса блюда - минимум 220г * Соотношение основного продукта и гарнира 60:40 * 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см * Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации   **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов * Используйте продукты из «Чёрного ящика» - рыба (тушка) | | |
|  | **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** | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Модуль 1.3 | | | Десерт – Песочное тесто | Компетенция 34 |
|  | | | | |
|  | Описание | * Приготовить 3 порции десерта с использованием песочного теста (или его производных) как одного из основных компонентов * Минимум 1 соус на выбор участника * Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника | | |
|  | Подача | * Масса десерта - минимум 100г * 3 порции десерта подаются на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см * Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | | |
|  | Обязательные  ингредиенты | * Песочное тесто или его производные | | |
|  | Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов | | |
|  | 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 | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Модуль 2.1 | | | Тапас | Компетенция 34 |
|  | | | | |
|  | Описание | Приготовить 3 вида ТАПАС по 3 штуки каждого вида  Размер каждого «three bites» - «на три укуса»  Тапасы должны содержать следующие ингредиенты:  1-ый должнен включать - печень куриную;  11- ой должнен включать - ингредиент из «Чёрного ящика»;  111- ий - на выбор участника | | |
|  | Подача | Подаются на трёх тарелках по одной штуке каждого вида на тарелке - 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 ингредиенты из «Чёрного ящика» | | |
|  | Обязательные  ингредиенты | * Печень куриная * Ингредиент из «Чёрного ящика» | | |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Модуль 2.2 | | | Мясо | Компетенция 34 |
|  | | | | |
|  | Описание | Приготовить 3 порции блюда «Зразы мясные рубленные»   * 2 гарнира: * 1–ый из овощей на выбор участника; * 2-ой из крупы на выбор участника; * Минимум 1 соус на выбор участника; | | |
|  | Подача | * Масса блюда - минимум 230г * Соотношение основного продукта и гарнира 60:40 * 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см * Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации * Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | | |
|  | Обязательные  ингредиенты | * Говядина - лопатка | | |
|  | Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов | | |
|  | 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 | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Модуль 2.3 | | | Десерт –«Павлова» | Компетенция 34 |
|  | | | | |
|  | **Описание** | **Приготовить 3 порции классического десерта «Павлова» - возможна авторская подача** | | |
|  | **Подача** | **Масса десерта - минимум 100г**  **3 порции десерта подаются на тарелках - круглое белое плоское блюдо диаметром минимум 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 | | |
|  | **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 | | |

Разработали:

Смирнов Денис Витальевич – Национальный эксперт ВСР, эксперт WSI

Иришкин Евгений Николаевич – Главный эксперт ВСР