WORLDSKILLS RUSSIA 2015 - Сетевой чемпионат

по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» - 34

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

За 5 рабочих дней необходимо представить заявку на продукты.

Все участники конкурса за два дня проходят два модуля 1 и 2 (1а,1б+ 2а,2в) на выполнение каждого модуля предоставляется 3 часа 30 минут, плюс уборка рабочего места 30 минут, общая продолжительность выполнения заданий – 8 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %

Модули 1, 2 (100%) = Модуль 1 (45 %)+ Модуль 2 ( 55 %)

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;

- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;

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

- рациональное использование продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;

- владение кулинарными техниками

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;

- температура подачи;

- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

- масса блюда;

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

- правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

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

- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;

- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;

- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;

- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WorldSkills Russia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

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 экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Модуль 1а | | | Горячая закуска -Паста | Компетенция 34 |
|  | | | | |
|  | Описание | Приготовить 3 порции горячей закуски, содержащей:   * фаршированную пасту собственного приготовления, * 1 соус на выбор участника * Минимум 1 гарнир на выбор участника | | |
|  | Подача | * Масса блюда - минимум 120 г, максимум 150 г. * 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая, диаметром минимум 24 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 | * Грибы шампиньоны * Шпинат | | |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертным советом, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке. | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 1б** | | | **Птица** | **Компетенция 34** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | * Приготовить 3 порции основного горячего блюда из птицы * 3 гарнира:   1-ый из овощей – нарезка «Turned» (см. фото ниже);  2-ой из овощей – пюре;  3-ий из овощей нарезка – «тонкий брусок» 0,5-0,7\*5-7 см.   * Минимум 1 соус на выбор участника | | |
|  | **Подача** | * Масса блюда - минимум 220 г, max 250 г * 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских блюдах диаметром 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** | * Мясо птицы, тыква | | |
|  | **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертным советом, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке. | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Модуль 2а | | | Фуршетные закуски | Компетенция 34 |
|  | | | | |
|  | Описание | Приготовить 2 вида вегетарианских фуршетных мини закусок (ово-лакто) по 10 штук каждого вида  Размер «на два укуса»  Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту | | |
|  | Подача | Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой    Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | | |
|  | Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов | | |
|  | Обязательные  ингредиенты | * I вид обязательный продукт – морковь * II вид обязательный продукт – свекла | | |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертным советом, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке. | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Модуль 2в | | | Брауни | Компетенция 34 |
|  | | | | |
|  | **Описание** | **Приготовить 3 порции десерта из чёрного шоколада – Шоколадный брауни как часть десерта**   * **Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника** * **1 соус на выбор участника** * **Запрещено использовать для декорирования свежие продукты растительного происхождения** | | |
|  | **Подача** | **Масса десерта - минимум 100г**  **3 порции десерта подаются на тарелках - круглое белое плоское блюдо диаметром минимум 28 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 экспертным советом, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке. | | |



Форма нарезки – Turned

Разработано согласно заданиям национального эксперта.

Главный эксперт – Трудова Лариса Алексеевна.