

**Согласовано:**

Технический директор

 Союза «Ворлдскиллс Россия»

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

Главный эксперт

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

**Чемпионат профессионального мастерства по стандарту**

**WS «Молодые профессионалы»**

**в Республике Адыгея 2017 года**

**По компетенции - «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

**ПОЛОЖЕНИЕ О СОРЕВНОВАНИЯХ ДЛЯ**

**УЧАСТНИКОВ,**

проходящего в ГБПОУ РА «КАПТ» села Красногвардейского

Жеребьевку проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 1 день до начала соревнований.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьёвки, далее участникам с экспертами даётся 2 часа 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 3 часа без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 9 часов.

**ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 85 %**

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



**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, в том числе при предварительном заказе;

- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- корректное использование цветных разделочных досок;

- правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

**Субъективные критерии оценивания работы участника:**

- навыки работы с ножом;

- 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.

**Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

- время подачи;

- температура подачи;

- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

- корректная масса или размер блюда;

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

**Субъективные критерии оценивания результата работы участника:**

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

- стиль и креативность подачи;

- общая гармония вкуса и аромата;

- консистенция каждого компонента блюда;

- 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, без согласования с Союзом (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 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 часа 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 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**
 |
|  | **Обязательные****ингредиенты** | * **Филе куриное или мякоть бедра**
 |
|  | **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 несъедобных компонентов, 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 несъедобных компонентов, 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 должен включать - печень куриную;**
* **2 - ой должен включать - ингредиент из «Чёрного ящика»;**
* **3 - ий - на выбор участника**
 |
|  | **Подача** | * **Подаются на трёх тарелках по одной штуке каждого вида на тарелке - круглая белая плоская 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 несъедобных компонентов, 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:

Лазерсон Илья Исаакович – Национальный эксперт ВСР, эксперт WSI

Иришкин Евгений Николаевич – Главный эксперт ВСР

Эксперт WSR – Николай Ледовских

Эксперт WSR – Ирина Нимаева

Эксперт WSR – Артур Овчинников

Эксперт WSR – Наталья Барсукова

Эксперт WSR – Ксения Воздвиженская

Эксперт WSR – Александра Козубенко

Эксперт WSR – Ксения Пономарева