**Конкурсное задание**

**Цикл отборочных (внутриучрежденческих) соревнований по компетенциям с использование стандартов WSR 2019 - 2020 года**

**Компетенция**

**«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# «Приготовление блюд в соответствии с заданиями

# модуля 1 »

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модуль заданий и необходимое время
5. Критерии оценки
6. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 4 ч. Разработано экспертным сообществом компетенции WSR.

Страна: Россия

# ВВЕДЕНИЕ

* 1. Название и описание профессиональной компетенции
     1. Название профессиональной компетенции: Поварское дело.
     2. Описание профессиональной компетенции.

Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет процессами на производстве.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится. Повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар должен владеть следующими навыками:

первичной обработки сырья, подготовки, работы со специями и приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям;

создания и испытания новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;

работы с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;

обработки и подготовки различных видов и частей мяса, определение размера порций, сервировка блюд с использованием соусов, подливок и гарниров;

подачи на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами; понимание технологии и умение приготовить кондитерские изделия



и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;

умения готовить фуршетные блюда при необходимости;



понимания принципов сбалансированного планирования меню, расчёт себестоимости продуктов, оценка качества сырья и полуфабрикатов, способность рассчитать необходимое количество продуктов для получения со склада и у поставщиков для поддержания запасов;

составления меню и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;

способности к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

В настоящий момент всё большую важность приобретает понимание требований специальных диет, обусловленных религиозными или культурными канонами, медицинскими рекомендациями. В учреждениях здравоохранения повара готовят для пациентов особые блюда, основываясь на инструкциях, полученных от врача-диетолога или шеф-повара. Повара также контролируют работу на кухне и могут отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки блюд.

* 1. Область применения
     1. Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.
  2. Сопроводительная документация
     1. Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:
  + «WorldSkills Russia», Техническое описание «Поварское дело»;
  + «WorldSkills Russia», Правила проведения чемпионата;
  + Список продуктов;
* Инфраструктурный лист;
  + принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.

# ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

# ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Конкурсное задание включает в себя 1 модуль, в котором задания выполняются последовательно: части A,B,C.

Конкурс длится 5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда всех частей, представленных ниже. Участники организовывают работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации модуля, указанного в расписании.

В день С-1 Главный эксперт определяет продукты из чёрного ящика (30% изменения заданий). В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в день С-1, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Выполненный модуль оценивается отдельно. Участники конкурса получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для всех частей модуля конкурсного задания, необходимо заказать не позднее, чем за две недели до начала конкурса и предоставить организаторам. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время чемпионата разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса.

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от участия в конкурсе.

Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

# МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕВРЕМЯ

Вскрытие «Чёрных ящиков» проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований.

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Прохождение тестового модуля предусматривается в течение 2-х часов за 1 день до начала соревнований (С-1).

Тестовый модуль не идёт в зачёт общего конкурсного времени.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тестовый модуль (не оценивается)** | | **День С-1** |
| **Цель** | **Ознакомление участников с конкурсной площадкой, адаптация на рабочем месте.**  **Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования.** | |
| **Описание** | **Участнику предоставляется 2 кг картофеля, 100 гр. масла растительного, для выполнения тестового модуля.** | |

На выполнение модуля 1 (F,G,H) даётся 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день), общая продолжительность выполнения конкурсного задания 5 часов.

# ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %

|  |  |
| --- | --- |
| * **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!!! * Время приготовления составляет 3 часа 15 минут * 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 1 – время выполнения 4 часа** | |
| * **Часть С** | * **Десерт** |
| * **Описание** | * **Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника** * **Использовать продукты из чёрного ящика (фрукт и орех)** * **2 гарнира на выбор участника** * **1 соус на выбор участника** * **Декоративный элемент из изомальта или карамели** * **Допускается дополнительное оформление десерта – 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 90 г - максимум 150 г * порции десерта 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 1 °С до 14 °С * Подаются три идентичных блюда * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! * Время приготовления составляет 3 часа 45 минут * 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 |
| * **Обязательные ингредиенты** | * Черный ящик фрукт и орех – будут известны в С-2 |
| * **Специальное оборудование** | * Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке |

**Требования к спецодежде участников и экспертов Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длинный рукав (длина не менее ¾). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. *Размещение информации рекламного характера на спецодежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*

Передник или фартук – при работе чёрного цвета (возможен вариант сгрудкой), *при сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки – поварские чёрного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый); Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой (кроксы не допускаются);

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



РАСПИСАНИЕ

Таблица1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День конкурса** | **Общение участников** | **Брифинг УчастниковПроверка**  **наличия продуктов** | **Подготовка рабочего места** | **Модуль** | **Время подачи** | **Уборка рабочего места** | **Общение участников** | **Всего часов** |
| День 1  **09:00**  **13:00** | 08:00  08:15 | 08:15 – 08:30  08:30 - 08:45 | **08:45**  **09:00** | **Часть А**  Демонстрация навыков по нарезке овощей | 09:15 | **14:30**  **14:45** | **13:00**  **13:15** | **4,5**  **часа** |
| **Часть В**  Finger food | 12:30 |
| **Часть C**  Десерт | 13:00 |

# ПЕРЕЧЕНЬ СПОСОБОВ БАЗОВОЙ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **НАИМЕНОВАНИЕ** | **ФОТО** | **РАЗМЕР** |
| Julienne |  | 2 мм х 2 мм х 4 см |
| Brunoise |  | 2 мм х 2 мм х 2 мм |
| Macédoine |  | 4 мм х 4 мм х 4 мм |
| Jardinière |  | 4 мм х 4 мм х 4 см |
| Paysanne |  | 10 мм х 10 мм х 2 мм |

# Участники начинают выполнение модуля 1 с нарезки. На это даётся 15 минут. Вариант нарезки будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Тепловую обработку нарезки проводить не нужно. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для выполнения нарезки. Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками,

нельзя. После подачи соуса, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания.

1. **СПИСОК ПРОДУКТОВ**

На всех региональных чемпионатах используется единый список продуктов.

Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до чемпионата. Количество продуктов указано на все дни. Участник указывает, в какой день и какое количество ему необходимо. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Продукты для чёрного ящика и обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Список продуктов будет опубликован вместе с конкурсным заданием в формате Excel. Его необходимо заполнить в этом же формате.

Таблица 2 Список продуктов

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
| **ИНГРЕДИЕНТЫ** | **ЕДИНИЦА.** | **МАКС.** | **ОСТАТОК** | **МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ А, В и C** | **МОДУЛЬ 2 - ЧАСТЬ D, E и F** | **МОДУЛЬ 3 - ЧАСТЬ G, H и I** | **Примечание** |
| МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |  |  |  |  |
| Сыр Пармезан | г | 150 | 150 |  |  |  |  |
| Сыр Гауда | г | 150 | 150 |  |  |  |  |
| Сыр Творожный | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Яйца перепелиные | шт | 20 | 20 |  |  |  |  |
| Сыр Маскарпоне | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Молоко 3,2 % | мл | 1500 | 1500 |  |  |  |  |
| Сливки для взбивания 33% или 35% или 38% | мл | 1000 | 1000 |  |  |  |  |
| Сливочное масло | г | 800 | 800 |  |  |  |  |
| Яйцо куриное | шт | 30 | 30 |  |  |  |  |
| Сметана 20% | г | 500 | 500 |  |  |  |  |
| Йогурт натуральный | г | 500 | 500 |  |  |  |  |
| Брынза | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Сливки 22% | мл | 1000 | 1000 |  |  |  |  |
| ОВОЩИ |  |  |  |  |  |  |  |
| Брокколи | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| Капуста белокочанная | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| Баклажан | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| Сельдерей (корень) | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| Томаты Черри | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Цуккини зелёный | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| Имбирь | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Картофель крахмальный | г | 1000 | 1000 |  |  |  |  |
| Тыква | г | 1000 | 1000 |  |  |  |  |
| Свекла красная | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| Лук порей | г | 400 | 400 |  |  |  |  |
| Сельдерей стебель | г | 400 | 400 |  |  |  |  |
| Грибы шампиньоны | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| Перец чили | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Чеснок | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Томаты | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| Огурец | г | 400 | 400 |  |  |  |  |
| Лук репчатый | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| Лук красный | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| Цветная капуста | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| Морковь | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| СВЕЖИЕ ТРАВЫ |  |  |  |  |  |  |  |
| Кинза | г | 50 | 50 |  |  |  |  |
| Тимьян | г | 20 | 20 |  |  |  |  |
| Базилик(зелёный) | г | 20 | 20 |  |  |  |  |
| Мята | г | 20 | 20 |  |  |  |  |
| Лимонная трава | г | 20 | 20 |  |  |  |  |
| Ростки микрозелени | г | 20 | 20 |  |  |  |  |
| Петрушка листовая | г | 50 | 50 |  |  |  |  |
| Розмарин | г | 20 | 20 |  |  |  |  |
| Лук зеленый | г | 20 | 20 |  |  |  |  |
| Укроп | г | 50 | 50 |  |  |  |  |
| Эстрагон | г | 20 | 20 |  |  |  |  |
| ФРУКТЫ |  |  |  |  |  |  |  |
| Апельсин | г | 400 | 400 |  |  |  |  |
| Яблоки зеленые Грени Смитт | г | 400 | 400 |  |  |  |  |
| Яблоки красные (сладкие) | г | 400 | 400 |  |  |  |  |
| Груша | г | 500 | 500 |  |  |  |  |
| Лайм | г | 200 | 200 |  |  |  |  |
| Лимон | г | 400 | 400 |  |  |  |  |
| ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |  |  |  |  |
| Ежевика | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Черника | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Тесто фило | г | 500 | 500 |  |  |  |  |
| Тесто слоёное бездрожжевое | г | 500 | 500 |  |  |  |  |
| Клюква | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Брокколи | г | 400 | 400 |  |  |  |  |
| Шпинат | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| Цветная капуста | г | 400 | 400 |  |  |  |  |
| Горошек зеленый | г | 400 | 400 |  |  |  |  |
| Брусника | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Клубника | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Малина | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Облепиха | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Вишня | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| СУХИЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |  |  |  |  |
| Агар-Агар | г | 30 | 30 |  |  |  |  |
| Пектин | г | 50 | 50 |  |  |  |  |
| Желатин гранулированный | г | 50 | 50 |  |  |  |  |
| Желатин листовой | г | 50 | 50 |  |  |  |  |
| Лецитин | г | 30 | 30 |  |  |  |  |
| КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |  |  |  |  |
| Оливки зеленые (без косточки) | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Оливки чёрные (без косточки) | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Томаты в собственном соку | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Каперсы (соцветия маринованные) | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Томатная паста | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ |  |  |  |  |  |  |  |
| Белый рис (длиннозерный) | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Рис Арборио | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Крупа гречневая | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Булгур | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Киноа | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Перловая крупа | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Чечевица | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Нут | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Кус кус | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Полента | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| ШОКОЛАД |  |  |  |  |  |  |  |
| Какао Порошок | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Какао масло | г | 200 | 200 |  |  |  |  |
| Шоколад Callebaut тёмный 55% | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Шоколад Callebaut молочный 35% | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Шоколад Callebaut белый 27% | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| СУХОФРУКТЫ |  |  |  |  |  |  |  |
| Изюм (черный, без косточки) | г | 200 | 200 |  |  |  |  |
| Чернослив | г | 200 | 200 |  |  |  |  |
| Курага | г | 200 | 200 |  |  |  |  |
| ОРЕХИ И СЕМЕНА |  |  |  |  |  |  |  |
| Миндаль орех (очищенный) | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Кунжут белый | г | 50 | 50 |  |  |  |  |
| Фисташки орехи (очищенные) | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Орех кедровый (очищенный) | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Орех фундук (очищенный) | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Мак | г | 50 | 50 |  |  |  |  |
| Подсолнечник семена (очищенные) | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Тыквенные семена (очищенные) | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Грецкий орех (очищенный) | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло оливковое | г | 500 | 500 |  |  |  |  |
| Масло подсолнечное | г | 1000 | 1000 |  |  |  |  |
| Уксус винный белый | г | 200 | 200 |  |  |  |  |
| Бальзамический уксус | г | 200 | 200 |  |  |  |  |
| Уксус винный красный | г | 200 | 200 |  |  |  |  |
| Соус Ворчестерский | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Уксус 9% | г | 200 | 200 |  |  |  |  |
| ДРОЖЖИ |  |  |  |  |  |  |  |
| Дрожжи сухие | г | 20 | 20 |  |  |  |  |
| Пекарский порошок | г | 30 | 30 |  |  |  |  |
| УГЛЕВОДЫ |  |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| Сахарная пудра | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Мёд цветочный | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Глюкоза (сироп) | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Изомальт | г | 200 | 200 |  |  |  |  |
| МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА |  |  |  |  |  |  |  |
| Сухари панировочные | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Багет | г | 400 | 400 |  |  |  |  |
| Хлеб Пшеничный (ненарезанный) | г | 400 | 400 |  |  |  |  |
| Мука миндальная | г | 400 | 400 |  |  |  |  |
| Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola" | г | 500 | 500 |  |  |  |  |
| Мука пшеничная (сорт высший) | г | 800 | 800 |  |  |  |  |
| Крахмал кукурузный | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Крахмал картофельный | г | 100 | 100 |  |  |  |  |
| АЛКОГОЛЬ |  |  |  |  |  |  |  |
| Коньяк | г | 200 | 200 |  |  |  |  |
| Куантро | г | 200 | 200 |  |  |  |  |
| Бейлиз | г | 200 | 200 |  |  |  |  |
| Водка | г | 200 | 200 |  |  |  |  |
| Вино красное (Каберне) | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| Вино белое сухое | г | 600 | 600 |  |  |  |  |
| Ром | г | 200 | 200 |  |  |  |  |
|  | | | | | | | |
|
| ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека) |  |  |  |  |  |  |  |
| Соль мелкая | г | 50 | 50 |  |  |  |  |
| Соль крупная | г | 50 | 50 |  |  |  |  |
| Горчица Дижонская | г | 50 | 50 |  |  |  |  |
| Сахар тростниковый коричневый | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Сода пищевая | г | 10 | 10 |  |  |  |  |
| Соус соевый | мл | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Соус Табаско | мл | 20 | 20 |  |  |  |  |
| Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая) | г | 50 | 50 |  |  |  |  |
| Соль крупная морская | г | 50 | 50 |  |  |  |  |
| Ванильный сахар, с натуральной ванилью | шт | 20 | 20 |  |  |  |  |
| Лавровый лист | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Перец Кайенский | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Корица | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Паприка порошок | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Гвоздика | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Кардамон | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Бадьян | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Мускатный орех молотый | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Карри порошок | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Перец черный горошек | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Душистый перец горошек | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Базилик | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Шалфей | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Тмин | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Перец черный молотый | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Перец розовый горошек | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Перец белый молотый | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Майоран | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Кумин(зира) | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Кориандр | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Орегано | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Эстрагон | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Куркума | г | 4 | 4 |  |  |  |  |
| МЯСО |  |  |  |  |  |  |  |
| Шпик свиной | г | 200 |  |  |  |  |  |
| МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ |  |  |  |  |  |  |  |
| Бекон сырокопчёный (нарезка) | г | 150 | 150 |  |  |  |  |
| ЧЕРНЫЙ ЯЩИК (нет необходимости заказывать) |  |  |  |  |  |  |  |
| Модуль 1 (A) Демонстрация навыков по нарезке овощей и приготовлению соусов - Овощ для нарезки | г | 300 | 300 |  |  |  |  |
| Модуль 2 (D) Демонстрация навыков по нарезке овощей и приготовлению соусов - Вид соуса для приготовления |  |  |  |  |  |  |  |
| **Соус Майонез:** | | |  |  |  |  |  |
| Подсолнечное масло | л | 0,2 |  |  |  |  |  |
| Горчица Дижонская | кг | 0,01 |  |  |  |  |  |
| Винный уксус | л | 0,01 |  |  |  |  |  |
| Яичный желток | шт | 1 |  |  |  |  |  |
| **Соус Бешамель:** | | |  |  |  |  |  |
| Молоко | л | 0,5 |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | г | 0,025 |  |  |  |  |  |
| Мука | г | 0,025 |  |  |  |  |  |
| **Соус Голландез:** | | |  |  |  |  |  |
| Желток | шт | 3 |  |  |  |  |  |
| Масло | кг | 0,2 |  |  |  |  |  |
| Лимон | кг | 70 |  |  |  |  |  |
| Модуль 1 (Часть С) Фрукт | г | 400 |  |  |  |  |  |
| Модуль 1 (Часть С) Орех (очищенный) | г | 100 |  |  |  |  |  |
| Модуль 2 (Е) Рыба (тушка потрошенная с головой, вес одной тушки от 1200) | г | 1200 |  |  |  |  |  |
| Модуль 3 (G) Овощ | г | 400 |  |  |  |  |  |
| ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать) |  |  |  |  |  |  |  |
| Модуль 1 (ЧАСТЬ В) Печень куриная | г | 200 |  |  |  |  |  |
| Модуль 3 (ЧАСТЬ H) Птица тушка (1шт., размер тушки от 1600г) | г | 1600 |  |  |  |  |  |
| Модуль 3 (ЧАСТЬ I) Кости куриные | г | 500 |  |  |  |  |  |
| Модуль 2 (ЧАСТЬ F) Говядина (лопатка) | г | 1000 |  |  |  |  |  |
| ТЕСТОВЫЙ МОДУЛЬ (нет необходимости заказывать) |  |  |  |  |  |  |  |
| Картофель | г | 1000 |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | г | 100 |  |  |  |  |  |

**Приложение 1**

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. |
| * Горячая закуска – морепродукты | * Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом. |
| * Горячее блюдо – рыба | * Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан. |
| * Десерт | * Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой. |

***Меню***

|  |  |
| --- | --- |
| * **Наименование модуля** | * **Описание** |
| * **ДЕНЬ 1** | |
| * **Часть В** * Finger food |  |
| * **Часть C** * Десерт |  |

# ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

**Измеримые аспекты оценивания работы участника:**

* Адаптация в процессе работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
* Спецодежда соответствует требованиям;
* Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы);
* Использование оборудования и инвентаря по назначению;
* Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
* Контроль отходов(брак);
* Расточительность;
* Заказ сырья соответствует планированию меню;
* Заказ сырья сдан вовремя;
* Дозаказ сырья отсутствует в день С-1;
* Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

# Судейская оценка работы участника:

* Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов, выделяя наиболее важные задачи;
* Персональная гигиена;
* Рабочее место;
* Выбор ингредиентов в соответствии сменю;
* Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
* Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
* Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
* Техника безопасности на рабочем месте.

# Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

* Время подачи – корректное время подачи

(±5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);

* Температура блюда соответствует конкурсному заданию;
* Компоненты блюда отражены меню;
* Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
* Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
* Правильность подачи (соответствие заданию);
* Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

# Судейская оценка результата работы участника:

* Качество блюда;
* Внешний вид блюда;
* Стиль и креативность блюда;
* Текстура всех компонентов блюда;
* Вкус всех компонентов блюда;
* Общая гармоничность блюда.