

**Конкурсное задание цикла  
Региональных чемпионатов  
2020 – 2021 года  
Компетенция  
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**



Утверждаю:

Менеджер компетенции Козубенко А.А.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "A.A. Kozubenko".



**«Приготовление блюд в соответствии с заданием  
модуль 1 (Е, Н, I)»**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания и необходимое время
5. Список продуктов
6. Необходимые приложения
7. Количество часов на выполнение задания: 4 ч.
8. Общее время работы участника: 6 ч

Разработано экспертным сообществом компетенции WSR.

Страна: Россия

## ВВЕДЕНИЕ

### 1.1. Название и описание профессиональной компетенции

#### 1.1.1. Название профессиональной компетенции: Поварское дело.

#### 1.1.2. 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 отведённого бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар может 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.

## 1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

## 1.3. Сопроводительная документация

1.3.1. 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.

## 2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

## 3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Конкурсное задание включает 1 модуль (Е, Н, I).

Конкурс длится 4 часа в течение 1 дня, готовятся блюда модуля, представленного ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации модуля, указанного в расписании.

В день С-2 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.

Участники конкурса в день получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для выполнения 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 отстранён от участия в конкурсе.

Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

#### 4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Вскрытие «Чёрных ящиков» проводит главный эксперт за 2 дня (С-2) до начала соревнований.

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

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

Тестовый модуль не идет в зачет общего конкурсного времени и не оценивается. В момент прохождения тестового модуля с участниками на конкурсной площадке находится технический эксперт.

<b>Тестовый модуль (не оценивается)</b>		<b>День С-1</b>
<b>Цель</b>	Ознакомление участников с конкурсной площадкой, адаптация на рабочем месте. Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования	
<b>Описание</b>	Участнику предоставляется 2 кг картофеля, 100 г. масла растительного, для выполнения тестового модуля, для того чтобы протестировать оборудование. Можно сварить картофель, запечь, и т.д. Блюда которые приготовил участник во время тестового модуля, эксперты не оценивают! Если Участнику не требуется проходить тестовый модуль, он может отказаться.	

Все участники конкурса за один день проходят 1 модуль. На выполнение модуля 1 (Е, Н, I) – 4 часа без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 6 часов.

<b>Модуль 1 – время выполнения 4 часа</b>	
<b>Часть Е</b>	<b>Вегетарианская горячая закуска - Паста</b>
<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления</p> <p><b>Использовать секретный ингредиент</b>  <i>(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Допускается оформление горячей закуска на выбор участника</li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• 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</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> </ul> <p style="text-align: center;">Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда максимум 180 г</li> <li>• 3 порции закуска подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см</li> <li>• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
<b>Основные</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>

<b>ингредиенты</b>	<b>Используйте секретный ингредиент</b>
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
<b>Часть II</b>	<b>Горячее блюдо - Птица</b>
<b>Описание</b>	<p><b>Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Минимум 2 гарнира на выбор участника</li> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника</li> <li>• Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• 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</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> </ul> <p style="text-align: center;">Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 220г порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
<b>Основные</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>

<b>ингредиен ты</b>	
<b>Специаль ное оборудова ние</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
<b>Часть I</b>	<b>Консоме из птицы</b>
<b>Описание</b>	<p>Приготовить 3 порции консоме из курицы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Минимум 1 гарнир на выбор участника</b> <i>(допускается использование мякоти птицы для гарнира)</i></li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• 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</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> </ul> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
<b>Особеннос ти подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса консоме минимум 250 г</li> <li>• порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см</li> <li>• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</li> </ul> <p><i>Для того чтобы эксперты смогли оценить внешний вид Консоме, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может развалиться)</i></p>
<b>Основные</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>

<b>ингредиен ты</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Для приготовления бульона и гарнира допускается использовать части тушки птицы, оставшиеся от модуля 1 (Часть Н)</li></ul>
<b>Специаль ное оборудова ние</b>	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

Таблица 1

С1	Общение участников	Брифинг Участников по ТБ и ОТ Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Всего часов
День 1 <b>09:00</b> <b>13:00</b>	08:00	08:15 – 08:30	<b>08:45</b> <b>09:00</b>	<b>Часть Е</b>	12:00	<b>13:00</b> <b>13:15</b>	<b>4,5</b> <b>часа</b>
	08:15	08:30 - 08:45		Горячая закуска Вегетарианская - Паста			
				<b>Часть Н</b>	12:30		
				Горячее блюдо Птица			
				<b>Часть I</b>	13:00		
				Консоме из птицы			

\*Если на соревнованиях работа участников проходит в две смены, расписание на вторую смену составляется по аналогии, включая перерыв на обед 1 час.

## 5. 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.

## 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.
<u>МодульD</u> 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 рыбном бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой, декор – коралл из заварного теста.

НОМЕР УЧАСТНИКА \_\_\_\_\_



***МЕНЮ***

Наименование модуля	Описание
<b>ДЕНЬ 1</b>	
<b><u>Часть Е</u></b> Горячая закуска Вегетарианская - Паста	
<b><u>Часть Н</u></b> Горячее блюдо Птица	
<b><u>Часть I</u></b> Консоме из птицы	