

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
ДЛЯ ИТОВОВЫХ СОРЕВНОВАНИЙ ПО КОМПЕТЕНЦИЯМ, НЕ ПРИНИМАЮЩИМ
УЧАСТИЕ В ФИНАЛЕ X НАЦИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА
«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ» (WORLDSKILLS RUSSIA)
Чемпионатного цикла 2021-2022

компетенции
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»
для возрастной категории Юниоры
14-16 лет

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Форма участия в конкурсе: | 2 |
| 2. Общее время на выполнение задания: | 2 |
| 3. Задание для конкурса | 2 |
| 4. Модули задания и необходимое время | 3 |
| 5. Критерии оценки. | 8 |
| 6. Приложения к заданию. | 9 |

1. **Форма участия в конкурсе:** индивидуальный конкурс
2. **Время на выполнение задания:** 4,5 ч.
3. **Задание для конкурса**

Конкурсное задание состоит из 3 модулей, выполняемых последовательно. (С,Н,І).

Конкурс длится 4,5 часа в течение 1 дня, готовятся блюда, представленные ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

В день С-1 Главный эксперт определяет продукты из чёрного ящика (30% изменения задания). 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 получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для модуля конкурсного задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за одну неделю до начала конкурса (то есть не позднее дня С-2). Кому направлять заявку на продукты будет написано на форуме экспертов. 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 1 день (С-1) до начала соревнований.

Жеребьёвку 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).

Таблица 1.

	Наименование модуля	Соревновательный день (С1, С2, С3)	Время на задание
С	Десерт	С1	4,5 часа
Н	Горячее блюдо- птица		
І	Консоме из птицы		

Тестовый модуль

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

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 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.

Модуль С: Десерт.

- Описание задания.

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Использовать продукты из чёрного ящика (неизвестный продукт)

- **1 гарнир на выбор участника**
- **1 соус на выбор участника**
- **Декоративный элемент на выбор участника.**
- **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.
 - 3 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!!!**
 - 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 – неизвестный продукт – будет известен в С-1
- 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 Н: Горячее блюдо- птица.

- Описание задания.
Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы
 - Минимум 2 гарнира на выбор участника
 - Минимум 1 соус на выбор участника
 - Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – 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 220г.
 - 3 порции горячего блюда 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 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- 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
- 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 I: Консоме из птицы.

- Описание задания.

Приготовить 3 порции консоме из курицы

- **Минимум 1 гарнир на выбор участника**

(допускается использование мякоти птицы для гарнира)

- 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 консоме минимум 250 г. вместе с гарниром

- 3 порции консоме подаются на отдельных тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- 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
- ***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)***

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола
- Используйте продукты из заказанного списка
- Для приготовления бульона и гарнира допускается использовать части тушки птицы, оставшиеся от модуля 1 (Часть Н)

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

5. Критерии оценки.

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

Таблица 2.

Критерий	Баллы		
	Мнение судей	Измеримая	Всего
С Десерт + работа	11.60	12.80	24.40
Н Горячее блюдо- птица	3.00	1.30	4.30
І Консоме из птицы	2.90	1.40	4.30
Всего	16.90	15.50	32.40

6. Приложения к заданию.

Приложение 1

СПИСОК ПРОДУКТОВ

На конкурсе 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 одну неделю до чемпионата. Количество продуктов указано на весь день. 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

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, turnedиз 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	
<u>Часть С-Десерт</u>	
<u>Часть Н- Горячее блюдо птица</u>	
<u>Часть I- консоме из птицы</u>	