1. **СТАНДАРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОПИСАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ «КУЛИНАРНОЕ ДЕЛО»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональная сфера** | Сервис, оказание услуг населению | | |
| **Компетенция** | Кулинарное дело | | |
| **Описание компетенции** | Кулинарное дело - это деятельность человека, направленная на приготовление пищи. КД является совокупностью способов и различных приемов, направленных на приготовление разнообразной пищи, которая нужна человеку для поддержания его жизнедеятельности и здоровья. КД включает в себя целый комплекс специальных рецептов, технологий и соответствующее оборудование. | | |
| **Актуальность компетенции** | В настоящее время востребованность широкопрофильного сотрудника в области кулинарного дела, высока.  Кулинарное дело в последнее время стало повседневной жизнью не только ресторанов и отелей сегмента премиум.  Приготовлением пищи занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д. Одним из перспективных вариантов является и получает распространение работа личным поваром у состоятельных людей. | | |
| **Название профессии** | Повар. Кондитер. | | |
| **Обобщенная трудовая функция** | [Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков, кулинарных изделий](http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-trudovyh-funkcij/index.php?ELEMENT_ID=50728&CODE=50728), кондитерской и шоколадной продукции | | |
| **Трудовые функции** | **Трудовые действия** | **Профессиональные умения** | **Процент оценки блока** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе** | Подготовка своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами | * Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий * Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания | **32,6 %** |
| Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания |
| Уборка рабочего места сотрудника основного производства организации питания |
| **Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий** | Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | * Изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; * Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд; * Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; * Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; * Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; * Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; * Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления; * Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; * Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. | **33,7 %** |
| Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Обработка, нарезка и формовка овощей, грибов и фруктов |
| Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы |
| Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы |
| Приготовление каш и гарниров из круп |
| Приготовление холодных и горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря |
| Приготовление холодных и горячих блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи |
| Приготовление блюд из яиц |
| Приготовление блюд из творога |
| Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий |
| Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы |
| Приготовление холодных и горячих напитков |
| Приготовление и оформление салатов, основных холодных и горячих закусок |
| Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров |
| Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов |
| Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции |
| Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Осуществление контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям |
| **Приготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции** | Осуществление контроля хранения продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции | * Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; * Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; * Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; * Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; * Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; * Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; * Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; * Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; * Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; * Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; * Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; * Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; * Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; | **33,7 %** |
| Подготовка сырья, теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции |
| Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции в ассортименте |
| Изготовление и оформление мороженного, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности |
| Презентация кондитерской и шоколадной продукции потребителям |

**2. КРАТКОЕ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.**

|  |  |
| --- | --- |
| http://thehappyhousewife.com/cooking/files/2013/01/cooking.jpg | **Описание компетенции:**  Кулинария - это деятельность человека, направленная на приготовление пищи. Кулинария является совокупностью способов и различных приемов, направленных на приготовление разнообразной пищи, которая нужна человеку для поддержания его жизнедеятельности и здоровья. Кулинария включает в себя целый комплекс специальных технологий, рецептов и соответствующее оборудование. |

**Контекст задания:**

Главной целью высококвалифицированного кулинара является не просто утоление голода посетителей, а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественного подбора сочетания ароматов и вкуса, изысканно оформления блюд. Одной из важных особенностей данной профессии является знание кулинаром особенностей протокольных мероприятий и умение приготовления блюд, соответствующих требованиям протокола.

**Конкурсное задание**

**Возрастная группа 14+**

Приготовление закусок, горячих блюд и кондитерских изделий разнообразного ассортимента для торжественного приема «Ужин».

**Модули задания:**

1. Подготовка нормативной документации для получения продуктов и приготовление холодных закусок для аперитива.
2. Подготовка продуктов и приготовление холодного салата, горячей закуски и десерта.
3. Подготовка продуктов и приготовление основного горячего блюда и Кэнди бара

.

**3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.**

**Возрастная группа 14+**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

3.1. Введение

3.2. Формы участия в чемпионате

3.3. Задание для чемпионата

3.4. Модули задания и необходимое время на их выполнение

3.5. Критерии оценки

3.6. Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

3.1. ВВЕДЕНИЕ

**3.1.1. Название профессиональной компетенции**

Название компетенции: Кулинарное дело

**3.1.2. Описание компетенции**

Кулинария - это деятельность человека, направленная на приготовление пищи. Кулинария является совокупностью способов и различных приемов, направленных на приготовление разнообразной пищи, которая нужна человеку для поддержания его жизнедеятельности и здоровья. Кулинария включает в себя целый комплекс специальных технологий, рецептов и соответствующее оборудование.

3.1.3. Сопроводительная документация

Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к характеристике объема задания и основным видам деятельности при его выполнении. Для подготовки участников к чемпионату по данной компетенции необходимо использовать следующие документы:

Техническое описание компетенции «Кулинарное дело»;

Правила техники безопасности и охраны труда;

Инфраструктурный лист.

**3.2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В ЧЕМПИОНАТЕ.**

Чемпионат предполагает командное участие (команда состоит из двух человек), поэтому конкурсное задание рассчитано на командное выполнение. Но один модуль (из шести) выполнятся индивидуально каждым участником.

**3.3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЧЕМПИОНАТА.**

Чемпионат по компетенции «**Кулинарное дело»** проводится в формате реального времени в течение 3 дней (по 4 часа в день). Общая протяженность выполнения задания – 12 часов. Жеребьевку проводит Главный эксперт до начала конкурса.

Все участники за 3 дня проходят 3 модуля.

Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

Выполнение задания включает в себя:

1. Получение продуктов, подготовку сырья, полуфабрикатов, соусов, заправок и кондитерских изделий для приготовления Аперитивных закусок к торжественному приему (работы с овощами и тестом).

2. Приготовление и оформление холодного салата из салатно-шпинатных овощей и баклажан, горячей закуски из филе птицы и холодных десертов для торжественного приема.

3. Приготовление и оформление горячего основного блюда из свинины со сложным гарниром и Кэнди бара для торжественного приема.

Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри. Оценка производится в соответствии с утвержденной экспертами схемой оценки. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Время и детали конкурсного задания в зависимости от конкурсных условий могут быть изменены экспертами на площадке.

Конкурсное задание должно выполняться по модульно. Оценка также происходит от модуля к модулю.

**3.4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование модуля** | **Время на задание** |
| 1 | Модуль 1. Подготовка продуктов и приготовление холодных закусок для аперитива. | 4 часа |
| 2 | Модуль 2. Подготовка продуктов и приготовление холодного салата, горячей закуски и десерта. | 4 часа |
| 3 | Модуль 3. Подготовка продуктов и приготовление основного горячего блюда и Кэнди бара. | 4 часа |

**Модуль 1:** Подготовка продуктов и приготовление холодных закусок для аперитива.

Модуль выполняется членами команды индивидуально по разделам: поварские работы и кондитерские работы. Каждый участник команды должен согласно разработанной и утверждённой технологической карте заказать продукты со склада, составив накладную, и полученные продукты разместить в холодильной камере согласно товароведному соседству.

Повар выполняет всю кулинарную часть по приготовлению начинок и холодных салатов, кондитер выполняет замес теста для выпекания изделий из муки.

Команда должна работать слажено для одновременной подачи Аперитивных закусок, соблюдая температурный и санитарный режим.

**Модуль 1:** **ПРЕЗЕНТАЦИЯ.**

Повар и Кондитер совместно должны презентовать свои блюда в строго отведенное время для оценки по критериям: чистоты тарелки, температуры подачи, использование обязательных продуктов.

Блюда должны быть продегустированы в закрытой комнате для оценки их консистенции, вкусовых качеств, визуальной и вкусовой сбалансированности, запаха и готовности каждого отдельного элемента в блюде.

**Модуль 2.** Подготовка продуктов и приготовление холодного салата, горячей закуски и десерта.

Модуль выполняется командой согласно технологическим картам. Команде выдаются продукты согласно предварительно заказанных по накладной.

Повар, выполняет все функции необходимые для приготовления холодного салата и горячей закуски.

Кондитер, выполняет функции необходимые для приготовления десерта.

Отпуск блюд производится согласно подачи: Холодный салат, горячая закуска и десерт.

Интервал подачи не должен превышать более 5-10 минут, между блюдами.

Технология приготовления и презентация блюда должна строго соответствовать санитарным нормам и правилам.

**Модуль 2:** **ПРЕЗЕНТАЦИЯ.**

Повар и Кондитер совместно должны презентовать свои блюда в строго отведенное время для оценки по критериям: чистоты тарелки, температуры подачи, использование обязательных продуктов.

Блюда должны быть продегустированы в закрытой комнате на оценку их: консистенции, вкусовых качеств, визуальной и вкусовой сбалансированности, запаха и готовности каждого отдельного элемента в блюде.

**Модуль 3:** Подготовка продуктов и приготовление основного горячего блюда и Кэнди бара.

Модуль выполняется командой согласно технологическим картам. Команде выдаются продукты согласно заказанным по накладной.

Повар должен приготовить и презентовать основное горячее блюдо со сложным гарниром в стиле «Гратен», а кондитер должен составить и выпечь все элементы для Кэнди- бара, элементы должны иметь рукотворное украшение и подаваться строго в согласованной посуде.

**Модуль 3:** **ПРЕЗЕНТАЦИЯ.**

Повар и Кондитер совместно должны презентовать свои блюда в строго отведенное время для оценки по критериям: чистоты тарелки, температуры подачи, использование обязательных продуктов, а также визуальное впечатления от исполнения в заданной темы.

Блюда должны быть продегустированы в закрытой комнате на оценку их: консистенции, вкусовых качеств, визуальной и вкусовой сбалансированности, запаха и готовности каждого отдельного элемента в блюде.

**3.6. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМЕННОЙ ( САНИТАРНОЙ) ОДЕЖДЕ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ .**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип **Junior Skills Russia** (далее JSR) на груди слева, под логотипом JSR 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.