Техническое задание

Национального этапа детско-юношеских соревнований

«Молодые профессионалы» (по стандартам JuniorSkills)

**«Кулинарное дело. Повар/кондитер»**

Задание разработано для национального этапа детско-юношеских соревнований «Молодые профессионалы» (по стандартам JuniorSkills) в соответствии с Уставом WorldSkillsRussia, Регламентом и Правилами конкурса, отражает минимальные требования к профессиональной компетенции «Кулинарное дело. Повар/кондитер»

1. ВВЕДЕНИЕ
2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
3. ОЦЕНКА
4. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Конкурс по компетенции Кулинарное дело. Повар/кондитер выполняется в формате реального времени в течение 3 дней (по 4 часа в день). Общая протяженность проекта – 12 часов. Жеребьевку проводит Председатель Жюри (Главный эксперт) до начала конкурса.

Возрастная категория 12+ возраст участников 12-17 лет включительно, не должен превышать максимального возрастного ограничения на момент соревнований.

В соревнованиях участвует команда из 2 человек (повар/кондитер).

Все участники конкурса за три дня проходят 3 модуля.

Оформление технологической документации, приготовление блюд согласно конкурсному заданию начинается и заканчивается в день отработки конкретного модуля. Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

**1. ВВЕДЕНИЕ**

**1.1. Название и описание компетенции**

1.1.1 Название компетенции: Кулинарное дело. Повар/кондитер

**1.1.2. Описание компетенции**

Современный Повар / кондитер сочетает в себе функции администратора и повара. То есть он не только должен уметь и знать, как правильно составлять меню, готовит заявки для закупки продуктов, курирует свою работу, наблюдает за процессом приготовления пищи работая в команде. Это еще и профессионал высокого класса, который изобретает новые блюда и улучшает существующие рецепты, неотъемлемыми чертами характера, которого являются креативность и оригинальность.

Сфера общественного питания предлагает Поварам /кондитерам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя обязанности Повара/кондитера могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится, Повар/кондитер всегда отвечает за правильный технологический процесс приготовления аппетитных и питательных блюд, придерживаясь стилистики оформления блюд. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, Повар /кондитер может владеть следующими навыками:

* Организацию и технологию производства готовых блюд согласно технологической документации.
* Подготовка, обработка приправами, приготовление и отпуск на стол различных блюд согласно рецепту и модулю, согласно объявленным критериям;
* Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям.
* Правила и сроки хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов.
* Работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним.
* Понимание технологий и умение готовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям.
* Умение готовить фуршетные и банкетные блюда при необходимости.
* Понимание принципов сбалансированного планирования меню, способность получить необходимые продукты со склада / у поставщиков для поддержания запасов;
* Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

Повар/кондитер также контролирует свою работу и работу своих помощников по кухне и может отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки еды.

**1.2. Область применения**

1.2.1. Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Техническим описанием.

1.2.2. В случае возникновения разночтений в версиях Технического описания на разных языках, версия на русском языке превалирует.

**2. 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 **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.

**3**.**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**3.1. Формат и структура Конкурсного задания**

• Конкурс по компетенции «**Кулинарное дело. Повар/кондитер»** выполняется в формате реального времени в течение 3 дней (по 4 часа в день). Общая протяженность проекта – 12 часов. Жеребьевку проводит Председатель Жюри (Главный эксперт) до начала конкурса.

• Все участники конкурса за три дня проходят 3 модуля

• Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

ОБЗОР МОДУЛЯ1, 100 %

Модуль1 = 15%Модуль1а+ 25%Модуль1б+ 30% Модуль1в+ 30% Модуль1г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Модуль1а |  | Компетенция «**Кулинарное дело. Повар/кондитер»** | Компетенция «**Кулинарное дело. Повар/кондитер»** |
|  | | |  |
|  | Задание | Получить со склада продукты по накладной согласно технологическим картам.  - оформить накладную на сырье, которое необходимо получить со склада.  - получить сырье со склад по накладной.  - разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства. | Получить со склада продукты по накладной согласно технологическим картам.  - оформить накладную на сырье, которое необходимо получить со склада.  - получить сырье со склад по накладной.  - разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства. |
|  | Описание | Текстовое описание всех этапов. | Текстовое описание всех этапов. |
| Модуль1б |  | Компетенция «**Кулинарное дело. Повар/кондитер»** | Компетенция «**Кулинарное дело. Повар/кондитер»** |
|  | | |  |
|  | Описание | Подготовить компонент согласно технологической карте на 3 порции мусса на основе творожно- сливочного сыра.   * Безопасных приемов работы при работе с оборудованием. * Санитарное-гигиенические требования при работе * Подготовка к передаче продуктов или п/ф.. | Приготовить и выпечь 9 тарталеток из песочного теста для подачи аперетивных закусок согласно технологической карте.   * Работа с песочным тестом по технологической карте * Санитарное-гигиенические требования при работе. * Подготовка к передаче продуктов или п/ф. |
|  | Передача | Масса порции минимум 225 г  3 порции передаются в боксах, полученных согласно инфраструктурному списку (одноразовые пищевые контейнеры) | Масса порции минимум 270 г  3 порции передаются в боксах, полученных согласно инфраструктурному списку (одноразовые пищевые контейнеры) |
|  | Основные ингредиенты | * Сыр творожно-сливочный | * Мука * Масло сливочное * Яйцо куриное |
|  | Специальное оборудование | * Все необходимое оборудование предоставляется | * Все необходимое оборудование предоставляется |
|  | | | |
| Модуль1в |  | Компетенция «**Кулинарное дело. Повар/кондитер»** | |
|  | | | |
|  | Описание | Приготовить 3 порции аперетивных закусок из овощей в тарталетках с различными вариантами нарезок  1 разновидность – Использовать обязательно огурец  2 разновидность – Использовать обязательно болгарский перец  3 разновидность – Использовать обязательно помидор   * Приготовить минимум 1 вид салатных заправок на кисло-молочной основе на выбор участника   Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований | |
|  | Подача | Масса порции минимум 60 гр, максимум 180 гр.  Температура подачи минимум 10-12°С (по тарелке),  3 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (белое плоское прямоугольное 20\*36 см)  Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | |
|  | Основные ингредиенты | Использовать продукты из списка  Обязательные продукты: огурец, болгарский перец, помидор | |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительный инвентарь (согласованного с организаторами) привезти с собой | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модуль1г |  | Компетенция «**Кулинарное дело. Повар/кондитер»** |
|  | | |
|  | Описание | Приготовить 3 порции профитролей с муссом на основе творожно-сливочного сыра.   * Отпечь профитроли. * Начинить профитроли подготовленным муссом.   Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований |
|  | Подача | Масса порции минимум 70гр., максимум 120 гр.  Температура подачи минимум 10-12°С (по тарелке),  3 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (белое плоское прямоугольное 20\*36 см)  Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты | Использовать продукты из списка  Обязательные продукты: Мука, яйцо куриное, маслины |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительный инвентарь (согласованного с организаторами) привезти с собой |

ОБЗОР МОДУЛЯ 2, 100 %

Модуль2 = 20%Модуль2а + 30%Модуль2б + 50%Модуль2в

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Модуль2а |  | | Компетенция «**Кулинарное дело. Повар/кондитер»** | |
|  | | | | |
|  | Описание | | Приготовить 3 порции холодного салата   * С использованием салатных листьев. * Приготовить холодный соус (заправку) на масляной основе . | |
|  | Подача | | Масса порции минимум 120 гр., максимум 180 гр.  Температура подачи минимум 10-12°С (по тарелке),  3 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо D=30см)  Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | |
|  | Основные ингредиенты | | * Использовать продукты из списка * Обязательные продукты: вяленные томаты, баклажаны. | |
|  | Специальное оборудование | | * Все необходимое оборудование предоставляется * Дополнительное оборудование разрешено использовать но не более 15 предметов (привести с собой). | |
|  | | | | |
| Модуль 2б |  | | Компетенция «**Кулинарное дело. Повар/кондитер»** | |
|  | | | | |
|  | Описание | | Приготовить 3 порции горячей закуски в виде рулета.   * Основной продукт птица * Способы тепловой обработки куриной грудки. * 1 соус на выбор участника | |
|  | Подача | | Масса порции минимум 80гр., максимум 180 гр.  Температура подачи минимум 65-70°С (по тарелке),  3 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо D=30 см)  Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | |
|  | Основные ингредиенты | | * Использовать продукты из списка * Обязательные продукты: куриная грудка, листья шпината, сыр с плесенью, лепестки миндаля. | |
|  | Специальное оборудование | | * Все необходимое оборудование предоставляется * Дополнительное оборудование разрешено использовать но не более 15 предметов (привести с собой) | |
| Модуль 2 в | |  | | Компетенция «**Кулинарное дело. Повар/кондитер»** |
|  | | | | |
|  | | Описание | | Приготовить 3 порции десерта   * Десерт, должен быть обязательно мусообразным * Десерты должны содержать 2 видах мусса * Десерт должен иметь фруктовую желеобразную начину * 1 вид соуса |
|  | | Подача | | Общая масса десертов минимум 120гр., максимум 140 гр.  Подача на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо D=30 см)  Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | | Основные ингредиенты | | * Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов * Обязательные продукты: апельсин, шоколад, вишня |
|  | | Специальное оборудование | | * Разрешено использовать дополнительный инвентарь (ножи для карвинга, набор для мастики но не более 25 элементов, поварские ножи) привезти с собой |

ОБЗОР МОДУЛЯ 3, 100 %

Модуль3 = 50%Модуль3а + 50%Модуль3б

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модуль 3а |  | Компетенция «**Кулинарное дело. Повар/кондитер»** |
|  | | |
|  | Описание | Приготовить 3 порции горячего основного блюда.   * Основной продукт свинина * Гарнир сложный способом «гратен». * 1 соус на выбор участника |
|  | Подача | Масса порции минимум 250гр., максимум 350 гр.  Температура подачи минимум 65-70°С (по тарелке),  3 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо D=32 см)  Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты | * Использовать продукты из списка * Обязательные продукты: вырезка свиная, лук репчатый, мед, морковь. |
|  | Специальное оборудование | * Все необходимое оборудование предоставляется Дополнительное оборудование разрешено использовать но не более 15 предметов (привести с собой) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модуль 3б |  | Компетенция «**Кулинарное дело. Повар/кондитер»** |
|  | | |
|  | Описание | Оформление десертного кэнди-бара «Море» и приготовление выпеченных элементов.   * подготовка рабочего места. * приготовление выпеченных элементов из «кексового» теста 400 гр. * Приготовление выпеченного элемента из песочного теста 400 гр. * Работа с мастикой при декорировании пищевых выпеченных элементов * Работа с айсингом при декорировании пищевых выпеченных элементов * Оформление кэнди- бара в стилистике задания (допускается заранее в специально отведенном месте). * защита кэнди-бара |
|  | Подача | Масса порции минимум 30 г  Температура подачи минимум 10-12°С (по использованному декоративно-пищевому блюду),  Для подачи используется блюда круглое прозрачное или белое не более D= 32см., ваза-плато не шире D= 36см не выше h= 45 см. , креманки не выше h =20 см.  Общий диаметр подачи не более 60 см, не выше 55 см.  Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках ДОПУСКАЕТСЯ!!! Дополнительные элементы (искусственный декор в не вазы , тарелки , блюда) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ. |
|  | Основные ингредиенты | * Использовать продукты из списка * Обязательные продукты: фрукты , ягоды, мастика цвета Белого, синего, красного, зеленого, желтого цвета. |
|  | Специальное оборудование | Дополнительный инвентарь (ножи для карвинга, инструменты при работе с мастикой не более 25 элементов) привезти с собой. |

**4. ОЦЕНКА**

В данном разделе описывается процесс оценки конкурсного задания / модулей Экспертами.

**4.1. Критерии оценки**

В данном разделе определены критерии оценки и количество выставляемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

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.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;

- владение кулинарными техниками.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;

- температура подачи;

- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

- масса 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, соответствие современным тенденциям;

- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;

- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;

- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

**Вычеты**

За нарушения оцениваемого Аспекта решением Экспертов производится вычет баллов. Сумма вычитаемых баллов зависит от Аспекта, и классифицируется в Форме объективной оценки.

**4.4. Регламент оценки мастерства**

Необходимо соблюдать время, отведенное на подачу блюда. Блюдо необходимо подать на стол в течение этого периода времени. За пятиминутную задержку участник получает штраф в 0,3 балла, а через 10 минут он потеряет еще 0,3 балла. Через 15 минут вычитаются все субъективные баллы, а окошко выдачи пищи закрывается.

Главный эксперт, после обсуждения, распределяют Экспертов на группы для выставления оценок участникам конкурса. Критериями такого распределения обычно является стаж участия в конкурсах «WorldSkills», культура и язык Экспертов.

В каждой группе имеется Старший Эксперт, которого выбирают Эксперты по определенной компетенции из своего числа простым большинством голосов. В ходе конкурса каждый Эксперт занимается судейством на всех участках, судейством на площадке, а также судейством методом «слепой дегустации». Графики такого судейства составляются для всех четырех дней конкурса.

Эксперты, занимающиеся «слепой дегустацией», находятся в помещении для «слепой дегустации» на всем протяжении модуля. Им разрешается покидать помещение только группой, с разрешения Главного эксперта. Когда Эксперты находятся вне помещения для дегустации, они не должны показываться в виду производственного участка, т.к. они не должны знать, кому из участников принадлежит та или иная работа. Эксперты, занимающиеся «слепой дегустацией», должны вернуться в помещение для дегустации за тридцать минут до подачи блюд.