|  |  |
| --- | --- |
| **Конкурсное задание цикла Внутреннего отборочного чемпионата 2019 – 2020 года**  **Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»** |  |

# «Приготовление блюд в соответствии с заданиями

# модуля 1 (A,B)

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

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

Количество часов на выполнение задания: 2ч.

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 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, сервировки блюд с использованием соусов, подливок и гарниров;

подачи на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами; понимания технологии и умения приготовить кондитерские изделия



и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;

умения готовить фуршетные блюда при необходимости;



понимания принципов сбалансированного планирования меню, расчёта себестоимости продуктов, оценки качества сырья и полуфабрикатов, способности 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:
  + Техническое описание «Поварское дело»;
  + 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 имеет один модуль: модуль 1 (A, B)

Конкурс длится 2 часа в течение 1 дня, готовятся блюда модуля 1, представленного ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации, указанного в расписании.

В день С1 определяются продукты из чёрного ящика (30% изменения задания).

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.

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

# МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Вскрытие «Чёрных ящиков» проводит ответственный за проведение данного внутреннего чемпионата в день (С1).

Жеребьёвку проводит ответственный за проведение данного внутреннего чемпионата в день (С1) до начала соревнований.

Все участники конкурса за один день 1 модуль. На выполнение модуля 1 (A, B) предусмотрено 1 час, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа каждый день), общая продолжительность выполнения конкурсного задания 2 часа.

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль 1 – время выполнения 2 часа** | |
| **Часть А** | **Демонстрация навыков по нарезке овощей** |
| **Описание** | * **Продемонстрировать 1 базовую технику нарезки** *(варианты нарезок представлены на стр. 8)*   + **- 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 20 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.* |
| **Часть B** | **Демонстрация навыков по приготовлению соусов** |
| **Описание** | * **Продемонстрировать 1 базовую технику приготовления соуса** *(варианты соусов представлены на стр. 7)* * **1 соус, приготовленный ручным методом**   **- вид соуса - чёрный ящик**   * **Вид соуса 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 * Качество соуса проверяется по двум аспектам:   - текстура соответствует/не соответствует  - вкус съедобно/не съедобно |
| **Особенности подачи** | * Одна порция 50 мл соуса подаётся в соуснике для дегустации * Время приготовления составляет 20 минут * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи |
| **Основные ингредиенты** | * Используйте продукты из «Чёрного ящика» - для приготовления соуса, будут известны за 30 минут до начала выполнения модуля |
| **Обязательные ингредиенты** | * Продукты из чёрного ящика для приготовления соуса * *Продукты для соуса заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.* |

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  **08:45**  **10:45** | 08:00  08:15 | 08:15 – 08:30  08:30 - 08:45 | **08:45**  **09:15** | **Часть А**  Демонстрация навыков по нарезке овощей | 09:40 | **10:15**  **10:45** | **2**  **часа** |
| **Часть В**  Демонстрация навыков по приготовлению соусов | 10:10 |

# 

# ПЕРЕЧЕНЬ СОУСОВ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **НАИМЕНОВАНИЕ** | **ОПИСАНИЕ** | **ИНГРЕДИЕНТЫ** |
| Майонез | Холодный эмульгированный соус на основе яичных желтков | Подсолнечное масло: 0,2 л  Яичный желток: 1 шт  Горчица дижонская: 0,010 кг  Винный уксус, соль, белый перец |
| Бешамель | Соус на основе молока и белой мучной жировой пассеровки в качестве загустителя, состоящей из равных частей муки и масла | Молоко: 0,5 л  Масло: 0,025 кг  Мука: 0,025 кг  Соль, перец, мускатный орех |
| Голландез  (голландский соус) | Тёплый эмульгированный соус на основе яичных желтков и  растопленного сливочного масла | Яичный желток: 3 шт  Масло: 0,200 кг  Сок лимона: 0,5 шт  Вода, соль, белый перец |

На это даётся 20 минут. Вариант соуса будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для приготовления. Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками, нельзя. После подачи соуса, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания.

# 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 20 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.