

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции «Поварское дело» 14+

Конкурс проводится для демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства. Конкурсное задание состоит только из практической работы.

1. Требования к квалификации

Профессиональные навыки будут проверяться при помощи приведенных ниже модулей.

Участник

должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.

должен уметь:

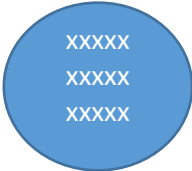
- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения продуктов, пряностей и приправ,;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Время на выполнение задания – 1,5 часа, с учетом подготовки и уборки рабочего места (подготовка рабочего места – 15 минут, выполнение задания – 1 час, уборка рабочего места – 15 минут)

Все продукты и инвентарь участники приобретают и привозят самостоятельно.

Организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none">➤ Подготовка рабочего места;➤ Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения конкурсного задания, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается;➤ участник должен вымыть руки в начале работы, после работы➤ участник должен работать чисто, аккуратно и эффективно;
-----------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ участник должен работать согласно инструкции техники безопасности, используя средства индивидуальной защиты; ➤ не должно быть никаких загрязнений; все заготовки должны быть упакованы, тарированы; ➤ не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Модуль 1. Фруктовая тарелка.	
Приготовить, оформить, подать готовое блюдо	Продемонстрировать красивую нарезку фруктов. Нарезка продуктов производится только во время конкурса.
Основные ингредиенты	Яблоко, груша, апельсин, виноград.
Особенности оформления блюда	<ul style="list-style-type: none"> ➤ нарезка подается на белой, круглой плоской тарелке без декора (диаметр 30-32 см) ➤ оформление на выбор участника ➤ участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее
Оборудование	разделочные доски, ножи, тёрки, миски, посуда для подачи, кондитерские формы, бумажные салфетки/полотенца и др. Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса.
Модуль 2. Finger – Food (закуска).	
Приготовить, оформить, подать готовое блюдо	<p>Приготовить 3 вида закусок по 5 штук каждого вида. Размер «на два укуса». Рецептура на усмотрение участника</p> <p>Каждый вид должен содержать по одному обязательному ингредиенту.</p> <p>Обязательный Ингредиент 1 – сыр твердый Ингредиент 2 – вареное яйцо Ингредиент 3 – на выбор участника</p>
Допустимые ингредиенты	Колбаса, овощи, творожный сыр, икра имитированная, рыба, крабовые палочки, майонез, тарталетки, готовые блинчики. Шпажки, зелень свежая, маслины/оливки, чипсы, орехи и т.д. (для украшения).
Особенности оформления блюда	<ul style="list-style-type: none"> ➤ блюдо подается на белой, круглой плоской тарелке без декора (диаметр 30-32 см) по схеме <div style="text-align: right; margin-right: 50px;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> ➤ оформление, декор на выбор участника ➤ участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее;

	➤ использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Оборудование	разделочные доски, ножи, тёрки, миски, посуда для подачи, кондитерские формы, бумажные салфетки/полотенца и др. Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса.

3. Требования к форменной одежде участников

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки) или передник (фартук) белого цвета (возможен вариант с грудкой). Перчатки. Головной убор – белый колпак или косынка. Волосы собраны.

4. Критерии оценивания

№	Критерии оценивания	Максимальное количество баллов
1.	Персональная гигиена. Спец.одежда соответствие требованиям п.3 и чистота.	5
2.	Гигиена рабочего места (рабочие поверхности – чистота и порядок)	5
3.	Регламент	5
4.	Соблюдение ТБ.	5
5.	Кулинарные навыки (приготовление и оформление) Модуль 1	5
6.	Кулинарные навыки (приготовление и оформление) Модуль 2	5
	Максимальное количество баллов	30

Оценивание не должно проводиться в присутствии Участников.