**Задание отборочного этапа цикла Региональных чемпионатов 2020 – 2021 г**

**ГПОУ Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг**

**Компетенция**

**«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

# «Приготовление блюд в соответствии с заданиями модуля 2 (D, E)»

## Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания и необходимое время
5. Список продуктов
6. Необходимые приложения
7. Количество часов на выполнение задания: 2,5 ч
8. Общее время работы участника: 3,5 ч. Разработано экспертным сообществом компетенции WSR.

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:
        + «WorldSkills Russia», Техническое описание «Поварское дело»;
        + «WorldSkills Russia», Правила проведения чемпионата;
        + Список продуктов;
* Инфраструктурный лист;
  + - * принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.

1. **ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

Индивидуальный конкурс.

1. **ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА**

Конкурсное задание включает модуль 2 (D , E).

Конкурс длится 2,5 часа в течение 1 дня, готовятся все блюда модуля, представленные ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в день С1, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники конкурса каждый день получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для модуля конкурсного задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две

недели до начала конкурса. Кому направлять заявку на продукты необходимо уточнить в РКЦ региона, в котором проводится чемпионат. 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.

1. **МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Жеребьёвку проводит главный эксперт в день начала отборочных соревнований, далее участникам даётся 1 час чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение модуля 2 (D, E) дается 2 часа без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 1 час для написания меню и корректировки заказа продуктов, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 3,5 часа.

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль 2 – время выполнения 2 часа** | |
| **Часть D** | **Демонстрация навыков по приготовлению соусов** |
| **Описание** |  **Продемонстрировать 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 * 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.* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль 2 – время выполнения 2 часа** | |
| **Часть Е** | **Холодная закуска – Паштет из куриной печени** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции холодной закуски паштет из куриной печени**   * + **Минимум 2 гарнира на выбор участника**   + **Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса – 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 * порции закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см * 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** | * Печень куриная |
| **Специальное**  **оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке |

**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

Участники начинают выполнение модуля 2 с приготовления соуса. На это даётся 15 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.

**5. СПИСОК ПРОДУКТОВ**

На всех региональных чемпионатах 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 две недели до чемпионата. Количество продуктов указано на все дни. 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

# Приложение 1

Образец заполнения меню

***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, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан. |

***Номер участника***

***МЕНЮ***

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование модуля 2**  **Часть Е** | **Описание** |
|  |  |