



	WorldSkills Russia
	Конкурсное задание
	Поварское дело

Кулинарная студия Ильи Лазерсона – www.lazerson.ru

Центр шеф-поваров Санкт-Петербурга – cookspb.ru

Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» - 34

Жеребьевку проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 2 дня до начала соревнований.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьевки, далее участникам с экспертами даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов.

- Все участники конкурса за два дня проходят два модуля 1 и 2 = (1.1,1.2,1.3 + 2.1, 2.2, 2.3) на выполнение каждого модуля даётся 6 часов без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 15 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %

Модули 1, 2 (100%) = Модуль 1 (45 %) + Модуль 2 (55 %)

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

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, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы)

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов

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.

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 WorldSkills Russia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR 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

Модуль 1.1		Горячая закуска - Паста	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции горячей закуска, содержащей фаршированную пасту собственного приготовления • Обязательные продукты – Уточняются с главным экспертом • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 80 г – максимум 130 г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая минимум 24 см • Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	обязательные продукты уточняются с главным экспертом за месяц до Чемпионата	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	

Модуль 1.2		Птица	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции основного горячего блюда из птицы • 3 гарнира: • 1-ый из овощей – нарезка «Turned»; • 2-ой из овощей - пюре!!! • 3-ий из овощей нарезка – «тонкий брусок» 0,5-0,7*5-7 см • Минимум 1 соус на выбор участника; 	

	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 220г • Соотношение основного продукта и гарнира 60:40 • 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских блюдах диаметром 32 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица (тушка 2-2,3 кг), овощи
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</p>

Модуль 1.3		Мусс	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции десерта с использованием фруктового мусса как компонента • Минимум 1 соус • Минимум один обязательный декоративный элемент - изомальт 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 100г • 3 порции десерта подаются на круглом белом плоском блюде диаметром 32 см • Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Изомальт 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - фрукт 	

	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке
--	---------------------------------	---

Модуль 2.1		Фуршетные закуски	Компетенция 34
	Описание	<p>Приготовить 2 вида вегетарианских фуршетных минизакусок (ово-лакто) по 10 штук каждого вида</p> <p>Размер «на два укуса»</p> <p>Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту – обязательные продукты уточняются с главным экспертом за месяц до Чемпионата</p>	
	Подача	<p>Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой</p> <div data-bbox="592 1077 1026 1261" style="text-align: center;"> </div> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • обязательные продукты уточняются с главным экспертом за месяц до Чемпионата 	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	

Модуль 2.2		Консоме	Компетенция 34
	Описание	<p>Приготовить 3 порции консоме из птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум один гарнир на выбор (должен быть в тарелке или на тарелке, в которой подаётся консоме) • Бульон для консоме допускается приготовить в первый день 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 230 г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая минимум 24 см • Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица 	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	

Модуль 2.3		Мясо	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции основного горячего блюда из говядины (вырезка) • 2 овощных гарнира на выбор участника, • 1 крахмалосодержащий гарнир на выбор участника • Минимум 1 соус на выбор участника; 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 220г • Соотношение основного продукта и гарнира 60:40 • Прожарка - медуум • 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских блюдах диаметром 32 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в 	

		<p>соуснике для слепой дегустации</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</p>

Модуль 2.4		Медовик – авторское переосмысление	Компетенция 34
	Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта: интерпретация классического медовика</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Запрещено использовать для декорации свежие продукты растительного происхождения 	
	Подача	<p>Масса десерта - минимум 100г</p> <p>3 порции десерта подаются на тарелках - круглое белое плоское блюдо диаметром минимум 32 см</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</p>	



Форма нарезки – Turned

Видео уроки: <https://www.youtube.com/watch?v=Lc5EhPImBH0>
<https://www.youtube.com/watch?v=DAUDyKPYmUQ>

Разработано:

Главный эксперт WSR - Евгений Иришкин +79313355913

Эксперт WSR – Илья Лазерсон

Эксперт WSI – Денис Смирнов