**Согласовано:**

Технический директор

Союза «Ворлдскиллс Россия»

**Тымчиков А.Ю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Главный эксперт

**Иришкин Е. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Центр компетенций Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

8(8452) 20-29-81, skki@bk.ru

**Положение для участников**

**о проведении Чемпионата по стандартам World Skills Russia 2016 Региональный этап (Саратовская область)**

**компетенция «Поварское дело»**

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

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьёвки, 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 4 часа без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 11 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 вовремя и после процесса приготовления;

- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;

- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- правильное использование раздельных 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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль1.1** | | | **Горячая закуска -Паста** | **Компетенция 34** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | * **Приготовить 3 порции горячей закуски, содержащей фаршированную пасту собственного приготовления** * **Обязательные продукты – морковь, кориандр зёрна (кинза)** * **1 соус на выбор участника** * **Минимум 1 гарнир на выбор участника** | | |
|  | **Подача** | * **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** | * **Используйте ингредиенты с общего стола** * **Используйте ингредиенты из списка продуктов** | | |
|  | **Обязательные**  **ингредиенты** | * **Морковь, кориандр зерна (кинза)** | | |
|  | **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** | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль1.2** | | | **Птица** | **Компетенция 34** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | * **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** | * **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**   **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | * **Используйте ингредиенты с общего стола** * **Используйте ингредиенты из списка продуктов** * **Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица (тушка 2-2,3 кг), овощи** | | |
|  | **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** | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль1.3** | | | **Мусс** | **Компетенция 34** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | * **Приготовить 3 порции десерта с использованием фруктового мусса как компонента** * **Минимум 1 соус** * **Минимум один обязательный декоративный элемент - изомальт** | | |
|  | **Подача** | * **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** | * **Изомальт** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | * **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** | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль2.1** | | | **Фуршетные закуски** | **Компетенция 34** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | **Приготовить 2 вида вегетарианских фуршетных минизакусок (ово-лакто) по 10 штук каждого вида**  **Размер «на два укуса»**  **Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту – один вид закуски должен содержать продукт - «Свёкла».**  **Второй вид закуски должен содержать продукт – «Чеснок» (должен пройти кулинарную обработку, использовать в свежем виде нельзя)** | | |
|  | **Подача** | **Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой**    **Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | * **Используйте ингредиенты с общего стола** * **Используйте ингредиенты из списка продуктов** | | |
|  | **Обязательные**  **ингредиенты** | * **Свекла, чеснок** | | |
|  | **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** | **Приготовить 3 порции консомеиз птицы**   * **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** | * **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** | * **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** | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль2**.**3** | | | **Брауни** | **Компетенция 34** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | **Приготовить 3 порции десерта из чёрного шоколада – Шоколадный брауни как часть десерта**   * **Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника** * **1 соус на выбор участника** * **Запрещено использовать для декорации свежие продукты растительного происхождения** | | |
|  | **Подача** | **Масса десерта - минимум 100г**  **3 порции десерта подаются на тарелках - круглое белое плоское блюдо диаметром минимум 28 см**  **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | * **Используйте ингредиенты с общего стола** * **Используйте ингредиенты из списка продуктов** | | |
|  | **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** | | |

****

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