

ТЕХНИЧЕСКОЕ  
ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ  
Поварское дело

Организация Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) в соответствии с уставом организации и правилами проведения конкурсов установила нижеизложенные необходимые требования владения этим профессиональным навыком для участия в соревнованиях по компетенции.

### **Техническое описание включает в себя следующие разделы:**

1. ВВЕДЕНИЕ .....	3
1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ .....	3
1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА.....	5
1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ.....	5
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS).....	6
2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS) .....	6
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ .....	15
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	15
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ .....	16
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ.....	16
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.....	17
4.3. СУБКРИТЕРИИ .....	18
4.4. АСПЕКТЫ .....	18
4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА).....	19
4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА .....	20
4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК .....	20
4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ.....	21
4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ .....	21
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ .....	22
5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	22
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	23
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	23
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	24
5.5. УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	27
5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ .....	27
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ .....	27
6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ .....	27
6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА .....	28

6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ .....	28
6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ.....	28
7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	28
7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ .....	28
7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ .....	29
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ.....	29
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ .....	29
8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX).....	30
8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ.....	31
8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ.....	32
9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ .....	33
9.1. ВОЗРАСТ УЧАСТНИКОВ.....	33
9.2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ .....	33

Copyright © 2017 СОЮЗ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Все права защищены

Любое воспроизведение, переработка, копирование, распространение текстовой информации или графических изображений в любом другом документе, в том числе электронном, на сайте или их размещение для последующего воспроизведения или распространения запрещено правообладателем и может быть осуществлено только с его письменного согласия

## 1. ВВЕДЕНИЕ

### 1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1.1 Название профессиональной компетенции:

Поварское дело

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Профессиональный шеф-повар может работать в различных заведениях, включая элитные рестораны, отели, тематические и промышленные объекты, а также в сфере социального обслуживания (питание в больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от рабочего места. Требуемый тип и качество предоставляемой услуги напрямую связаны с оплатой, производимой заказчиком, будь то физическое или юридическое лицо. Помимо мастерства приготовления блюд, должность шеф-повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, составление заявки на пищевые продукты, их приобретение, хранение и использование продовольственных товаров, их контроль, управление работой и временем, планирование, обмен информацией, управление кухонной бригадой.

Шеф-повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески обрабатывает блюда в соответствии с ожиданиями требовательного заказчика, имеющего привычку обедать в эксклюзивных ресторанах.

Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что высококлассному шеф-повару необходимо всегда быть в курсе таких тенденций

и соответственно адаптировать продукты и обслуживание. Заказчик, обратившийся к высокой кухне, ожидает, что прием пищи станет ярким и впечатляющим событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, представления блюда, безукоризненной работы с клиентами и с использованием исключительно качественных продуктов.

Во все времена важнейшее значение имеет строгое соблюдение высших стандартов личной и пищевой гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этого требования может иметь катастрофические последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации и бизнесу ресторана.

Коммерческие кухни оборудованы сложным специализированным оборудованием, в применении которого необходимо соблюдать осторожность во избежание несчастных случаев и травматизма. Кухня представляет собой потенциально опасное место работы. Сотрудники работают с горячими продуктами, используют опасные инструменты и оборудование, работают в стрессовых ситуациях, часто в ограниченном пространстве.

Для шеф-повара крайне важны навыки эффективной коммуникации. Профессиональная кухня является пространством повышенного давления, где команды поваров, специализирующихся на различных сторонах производства, работают вместе, чтобы произвести всю трапезу. Координация кухонной бригады имеет важное значение для гарантии качества блюд, посылаемых в ресторан, и соблюдения крайне сжатых сроков. Помимо этого, кухонному персоналу необходимо эффективно взаимодействовать с другими отделами гостиницы или ресторана для создания у гостя комплексных положительных впечатлений.

Благодаря глобализации в сфере гастрономии, шеф-повара могут работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого шеф-повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения в самых интригующих уголках планеты. Это требует от него уважения к различным

культурам, в частности, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

## **1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА**

Документ содержит информацию о стандартах, которые предъявляются участникам для возможности участия в соревнованиях, а также принципы, методы и процедуры, которые регулируют соревнования. При этом WSR признаёт авторское право WorldSkills International (WSI). WSR также признаёт права интеллектуальной собственности WSI в отношении принципов, методов и процедур оценки.

Каждый эксперт и участник должен знать и понимать данное Техническое описание.

## **1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ**

Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- WSR, Регламент проведения чемпионата;
- WSR, онлайн-ресурсы, указанные в данном документе.
- WSR, политика и нормативные положения
- Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции

## 2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)

### 2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)

WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать коллективное общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или профессия представляет для промышленности и бизнеса.

Целью соревнования по компетенции является демонстрация лучших международных практик, как описано в WSSS и в той степени, в которой они могут быть реализованы. Таким образом, WSSS является руководством по необходимому обучению и подготовке для соревнований по компетенции.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний и понимания осуществляется посредством оценки выполнения практической работы. Отдельных теоретических тестов на знание и понимание не предусмотрено.

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками.

Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всех процентов относительной важности составляет 100.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS. Они должны отражать WSSS настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках WSSS в максимально возможной степени. Допускаются колебания в пределах 5% при условии, что они не исказят весовые коэффициенты, заданные условиями WSSS.

Раздел		Важность (%)
1	<b>Организация и управление работой</b>	5
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Все внутренние нормативные документы;</li> <li>• Схему организации и структуру ресторанно-гостиничного бизнеса;</li> <li>• Важность эффективной командной работы;</li> <li>• Принципы использования специализированного кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними;</li> <li>• Роль профессионального шеф-повара в разработке меню и блюд в коммерческой практике;</li> <li>• Важность непрерывного профессионального развития для сохранения осведомленности об актуальных гастрономических тенденциях;</li> <li>• Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li> </ul>	
	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдать, стандарты качества на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации;</li> <li>• Разрабатывать планы работы для отдельных блюд и графики для приготовления меню. Планировать работу на день для себя и других;</li> <li>• Выполнять координацию всех подготовительных задач (выкладку) перед обслуживанием;</li> <li>• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li> <li>• Оптимизировать рабочий процесс;</li> <li>• Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам кухни;</li> <li>• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li> <li>• Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li> <li>• Соблюдать принципы энергосбережения при работе с кулинарным оборудованием;</li> <li>• Знать и правильно использовать все виды кухонного оборудования инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li> <li>• Применять законодательные требования при составлении описаний в меню и реализации его</li> </ul>	

	<p>позиций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li> <li>• Вносить изменения в методы работы в зависимости от обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</li> <li>• Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>• Создавать оригинальные или творчески перерабатывать рецепты с дальнейшим их развитием;</li> <li>• Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, создавать блюда без рецептов;</li> <li>• Проявлять уважительное отношение и экономическую изобретательность в использовании всех материалов;</li> <li>• Правильно оценивать личные возможности и избегать излишнего напряжения;</li> <li>• Самостоятельно ставить цели и достигать их;</li> <li>• Демонстрировать личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>	
<b>2</b>	<b>Навыки коммуникации и работы с клиентами</b>	<b>5</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;</li> <li>• Влияние на производство пищевых продуктов различных видов обслуживания;</li> <li>• Важность меню как инструмента продаж и коммуникации;</li> <li>• Законодательные ограничения в отношении рекламой продукции и презентации меню;</li> <li>• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с клиентами;</li> <li>• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Всегда следить за собственной чистотой и внешностью;</li> <li>• Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами;</li> <li>• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям клиента стиль обслуживания;</li> <li>• Демонстрировать понимание ориентации гостинично-</li> </ul>	

	<p>ресторанного бизнеса на клиента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по вопросам кулинарии;</li> <li>• Предлагать решения и обсуждать вопросы с нацеленностью на разрешение задач или нахождение взаимовыгодных решений;</li> <li>• Планировать и реализовывать рекламные кампании.</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда</b>	<b>15</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи;</li> <li>• Законодательство и лучшие практики по безопасной организации работ, касающиеся кухни и использования покупного оборудования для общественного питания;</li> <li>• Причины порчи пищи;</li> <li>• Показатели качества свежих и консервированных продуктов.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</li> <li>• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами;</li> <li>• Полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт НАССР;</li> <li>• Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;</li> <li>• Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;</li> <li>• Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте.</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>Знания об ингредиентах и меню</b>	<b>5</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Свойства и виды ингредиентов, используемых в кулинарии;</li> <li>• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>• Связь между качеством продуктов, сложностью меню и гастрономическим уровнем;</li> <li>• Питательные свойства ингредиентов;</li> <li>• Физические и диетологические характеристики различных методов приготовления пищи;</li> <li>• Законодательные нормы и ограничения на импорт отдельных ингредиентов;</li> <li>• Виды и стили меню;</li> <li>• Баланс при составлении меню;</li> <li>• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</li> <li>• Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Давать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;</li> <li>• Устанавливать стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>• Понимать и учитывать маркировку ингредиентов;</li> <li>• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</li> <li>• Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.;</li> <li>• Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</li> <li>• Подбирать продукты для фирменных блюд;</li> <li>• Составлять меню для различных событий и обстоятельств;</li> <li>• Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия;</li> <li>• Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний клиента.</li> </ul>	
<b>5</b>	<b>Подготовка ингредиентов</b>	<b>20</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Структуру тушки домашней птицы и пернатой дичи, способы приготовления всех частей мяса, птицы, дичи;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</li> <li>• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их оптимальное применение;</li> <li>• Части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые в кулинарии;</li> <li>• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;</li> <li>• Части рыбы, используемые в кулинарии;</li> <li>• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;</li> <li>• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;</li> <li>• Общепринятые виды нарезки овощей и их применение;</li> <li>• Способы приготовления основных бульонов и их применение;</li> <li>• Оборудования для разделки мяса и рыбы и подготовки ингредиентов;</li> <li>• Техника безопасности при использовании оборудования и инвентаря, особенно ножей, и уходе за ними.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать определенные количества продуктов</li> <li>• Демонстрировать отличное владение ножом и распространенными методами нарезки</li> <li>• Отделять от костей мясо домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки</li> <li>• Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи</li> <li>• Подготавливать, делить на порции и филировать различные отрезки мяса, используемые в кулинарии</li> <li>• Подготавливать целую рыбу к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать</li> <li>• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки и приготовления</li> <li>• Готовить основные бульоны, соусы, маринады, украшения, заправки</li> <li>• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятельно заботиться о подготовке ингредиентов меню для банкетов и других целей</li> <li>• Утилизировать неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов для других целей</li> <li>• Осуществлять подготовку к изготовлению хлебобулочных изделий и десертов</li> <li>• Изготовление различных видов макаронных изделий</li> </ul>	
<b>6</b>	<b>Применение различных методов тепловой обработки</b>	<b>15</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>• Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>• Виды соусов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления соусов;</li> <li>• Виды супов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления супов;</li> <li>• Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать соответствующее кулинарное оборудование в зависимости от метода обработки;</li> <li>• Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>• Применять все методы тепловой обработки;</li> <li>• Учитывать сроки обработки;</li> <li>• Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно;</li> <li>• Учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>• Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</li> <li>• Подбирать методы приготовления в зависимости от гастрономического уровня;</li> <li>• Следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>• Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>• Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Супы и соусы;</li> </ul> </li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Закуски горячие и холодные;</li> <li>○ Салаты и закусовые блюда;</li> <li>○ Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;</li> <li>○ Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;</li> <li>○ Овощные и вегетарианские блюда;</li> <li>○ Фирменные и интернациональные блюда;</li> <li>○ Блюда из риса и макаронных изделий;</li> <li>○ Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>● Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурами;</li> <li>● Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин;</li> <li>● Применять современные технологии и методики приготовления пищи.</li> </ul>	
<b>7</b>	<b>Изготовление и презентация блюд</b>	<b>25</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>● Виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации;</li> <li>● Тенденции в презентации блюд;</li> <li>● Стили общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>● Общепринятые гарниры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>● Важность контроля порций в коммерческом ресторане общественного питания.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>● Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> <li>● Изготавливать и презентовать холодные нарезки и салаты;</li> <li>● Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>● Готовить распространенные гарниры и использовать</li> </ul>	

	<p>их для эффективной презентации блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>• Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</li> <li>• Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента;</li> <li>• Использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюда и т.д.;</li> <li>• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих блюду привлекательный внешний вид;</li> <li>• Изготовление различных видов макаронных изделий.</li> </ul>	
<b>8</b>	<b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет</b>	<b>10</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сезонность и колебание цен на ингредиенты;</li> <li>• Рыночные принципы торговли;</li> <li>• Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>• Общие условия оплаты и доставки;</li> <li>• Процесс заказа товаров и оборудования;</li> <li>• Факторы, влияющие на стоимость меню;</li> <li>• Методы расчета цены продажи по стоимости ингредиентов;</li> <li>• Важность экономии и эффективности при приготовлении пищи;</li> <li>• Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды и минимизации производства углекислого газа;</li> <li>• Такие инструменты, как программы рецептов, меню, системы реализации, банкетные системы и т.д.;</li> <li>• Доступные решения для хранения продуктов.</li> </ul>	
	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</li> <li>• Составлять заказы на день;</li> <li>• Составлять заказы на пищевые продукты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями</li> </ul>	

	<p>компании;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечивать оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов, предоставляемых поставщиками;</li> <li>• Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;</li> <li>• Получать доставленные продукты, проверять всю документацию на предмет правильности и полноты списка доставленных продуктов и их качества;</li> <li>• Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты комнатной температуры в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</li> <li>• Отчитываться за потери при хранении;</li> <li>• Рассчитывать затраты на хранение;</li> <li>• Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</li> <li>• Вручную или с применением ИТ вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасам;</li> <li>• Вычислять материальные затраты и цены реализации для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления пищевых продуктов и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</li> </ul>	
<b>Всего</b>		<b>100</b>

## 3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ

### 3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Стратегия устанавливает принципы и методы, которым должны соответствовать оценка и начисление баллов WSR.

Экспертная оценка лежит в основе соревнований WSR. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования. Накопленный опыт в оценке будет определять будущее использование и направление развития основных инструментов

оценки, применяемых на соревнованиях WSR: схема выставления оценки, конкурсное задание и информационная система чемпионата (CIS).

Оценка на соревнованиях WSR попадает в одну из двух категорий: измерение и судейское решение. Для обеих категорий оценки использование точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый аспект, является существенным для гарантии качества.

Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в WSSS. Конкурсное задание является средством оценки для соревнования по компетенции, и оно также должно соответствовать WSSS. Информационная система чемпионата (CIS) обеспечивает своевременную и точную запись оценок, что способствует надлежащей организации соревнований.

Схема выставления оценки в общих чертах является определяющим фактором для процесса разработки Конкурсного задания. В процессе дальнейшей разработки Схема выставления оценки и Конкурсное задание будут разрабатываться и развиваться посредством итеративного процесса для того, чтобы совместно оптимизировать взаимосвязи в рамках WSSS и Стратегии оценки. Они представляются на утверждение Менеджеру компетенции вместе, чтобы демонстрировать их качество и соответствие WSSS.

## **4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ**

### **4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ**

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, процесс выставления экспертом оценки конкурсанту за выполнение конкурсного задания, а также процедуры и требования к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований WSR, определяя соответствие оценки Конкурсного задания и WSSS. Она предназначена для распределения баллов по каждому

оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю WSSS.

Отражая весовые коэффициенты, указанные в WSSS Схема выставления оценок устанавливает параметры разработки Конкурсного задания. В зависимости от природы навыка и требований к его оцениванию может быть полезно изначально разработать Схему выставления оценок более детально, чтобы она послужила руководством к разработке Конкурсного задания. В другом случае разработка Конкурсного задания должна основываться на обобщённой Схеме выставления оценки. Дальнейшая разработка Конкурсного задания сопровождается разработкой аспектов оценки.

В разделе 2.1 указан максимально допустимый процент отклонения, Схемы выставления оценки Конкурсного задания от долевых соотношений, приведенных в Спецификации стандартов.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться одним человеком, группой экспертов или сторонним разработчиком. Подробная и окончательная Схема выставления оценки и Конкурсное задание, должны быть утверждены Менеджером компетенции.

Кроме того, всем экспертам предлагается представлять свои предложения по разработке Схем выставления оценки и Конкурсных заданий на форум экспертов для дальнейшего их рассмотрения Менеджером компетенции.

Во всех случаях полная и утвержденная Менеджером компетенции Схема выставления оценки должна быть введена в информационную систему соревнований (CIS) не менее чем за два дня до начала соревнований, с использованием стандартной электронной таблицы CIS или других согласованных способов. Главный эксперт является ответственным за данный процесс.

## **4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут

совпадать с заголовками разделов в WSSS; в других они могут полностью отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

Сводная ведомость оценок, генерируемая CIS, включает перечень критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается CIS. Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому аспекту в рамках данного критерия оценки.

### **4.3. СУБКРИТЕРИИ**

Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев. Каждый субкритерий становится заголовком Схемы выставления оценок.

В каждой ведомости оценок (субкритериев) указан конкретный день, в который она будет заполняться.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Для каждого вида оценки имеется специальная ведомость оценок.

### **4.4. АСПЕКТЫ**

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в WSSS. Она будет отображаться в таблице распределения баллов CIS, в следующем формате:

Критерий										Итого баллов за раздел WSSS	БАЛЛЫ СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТА WORLD SKILLS НА КАЖДЫЙ РАЗДЕЛ	ВЕЛИЧИНА ОТКЛОНЕНИЯ	
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)		A	B	C	D	E	F	G	H				
	1	10									10	10	0
	2			4						1	5	5	0
	3		13								13	13	0
	4			6							6	6	0
	5		7		5	15	15				42	42	0
	6		5							9	14	14	0
	7								10		10	10	0
Итого баллов за критерий		10	25	10	5	15	15	10	10	100	100	0	

#### 4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

- эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
- шкалы 0–3, где:
  - 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
  - 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;

- 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
- 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

#### 4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Если в рамках какого-либо аспекта возможно присуждение оценок ниже максимальной, это описывается в Схеме оценки с указанием измеримых параметров.

#### 4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

Критерий		Баллы		
		Мнение судей	Измеримая	Всего
A	<b>Гигиена</b>		<b>10</b>	<b>10</b>
B	<b>Приготовление и расчет времени</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>30</b>
C	<b>Презентация</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>20</b>
D	<b>Вкус</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>40</b>
<b>Всего</b>		<b>72</b>	<b>28</b>	<b>100</b>

## 4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях (модулях):

	Наименование модуля	Описание	Методика проверки
1.	A. Mise en place	+ заготовочный день (приготовление полуфабрикатов)	+ Измеримая, судейская (работа)
2.	B. Finger food	+ приготовление и подача блюд	+ Измеримая, судейская (работа и презентация)
3.	C. Горячая закуска - морепродукты	+ приготовление и подача блюд	+ Измеримая, судейская (работа и презентация)
4.	D. Горячее блюдо - рыба	+ приготовление и подача блюд	+ Измеримая, судейская (работа и презентация)
5.	E. Десерт	+ приготовление и подача блюд	+ Измеримая, судейская (работа и презентация)
6.	F. Холодная закуска	+ приготовление и подача блюд	+ Измеримая, судейская (работа и презентация)
7.	G. Горячее блюдо - птица	+ приготовление и подача блюд	+ Измеримая, судейская (работа и презентация)
8.	H. Десерт	+ приготовление и подача блюд	+ Измеримая, судейская (работа и презентация)

## 4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта обсуждают и распределяют экспертов по группам (состав группы не менее трех человек) для выставления оценок. Каждая группа должна включать в себя как минимум одного опытного эксперта. Эксперт не оценивает участника из своей организации.

Во время соревнования каждый эксперт выполняет обязанности по оцениванию во всех зонах, оцениванию на площадке и дегустации вслепую. Составляется расписание оценивания на все три дня соревнований.

В моменты времени для сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени (плюс-минус одна минута). В случае задержки подачи сверх установленного допустимого времени в плюс – минус одну минуту предоставляются дополнительные

штрафные пять минут с вычетом 0,1 балла за каждую минуту задержки блюда. По истечении этого срока блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

Эксперты, осуществляющие дегустацию "вслепую", не покидают помещение для дегустации вслепую на протяжении модуля, кроме как в составе группы с разрешения Главного эксперта или Заместителя Главного эксперта. Во время пребывания в дегустационной комнате эксперты не должны видеть конкурсную площадку. Таким образом, эксперты не могут узнать, какому конкурсанту принадлежит та или иная работа. Эксперты, осуществляющие дегустацию "вслепую", должны вернуться в комнату для дегустации "вслепую" за тридцать минут до подачи.

## 5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

### 5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Разделы 2, 3 и 4 регламентируют разработку Конкурсного задания. Рекомендации данного раздела дают дополнительные разъяснения по содержанию КЗ.

Продолжительность Конкурсного задания не должна быть менее 15 и более 22 часов.

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания от 17 до 22 лет.

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов WSSS.

Конкурсное задание не должно выходить за пределы WSSS.

Оценка знаний участника должна проводиться исключительно через практическое выполнение Конкурсного задания.

При выполнении Конкурсного задания не оценивается знание правил и норм WSR.

## **5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Все конкурсанты выполняют модули Конкурсного задания в течение трёх дней соревнований. Конкурсное задание содержит 8 модулей А В С D E F G H. Общее время выполнения задания — 16,5 часов

Конкурсанты делятся на две группы методом жеребьевки за два дня до Чемпионата (С-2). Одна группа работает в утреннее время, вторая в вечернее.

Ингредиенты из чёрного ящика для обеих групп конкурсантов одинаковы в пределах дня соревнований.

Ингредиенты из чёрного ящика для выполнения модулей выбираются за два дня до соревнования (С-2) Главным экспертом. Технический эксперт предоставляет три ингредиента для жеребьевки по каждому ингредиенту из чёрного ящика.

Подготовка продуктов начинается в соответствии с указаниями в модулях Конкурсного задания. Подготовка конкурсантами продуктов до соревнования запрещена. Конкурсанты не могут приносить собственные ингредиенты.

## **5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Эксперты принимают совместное решение по Конкурсному заданию, критериям оценки и размерным допускам форм измеримой и судейской оценки. Совместно с техническим экспертом они подготавливают список пищевых продуктов и столовых приборов.

За три дня участник конкурса должен выполнить:

А - Mise en place

В - Finger food

С - Горячая закуска - морепродукты

D - Горячее блюдо - рыба

Е - Десерт

F- Холодная закуска

G – Горячее блюдо - птица

H – Десерт

Участникам предоставляется 15 минут до начала каждого модуля для установки инвентаря и оборудования в боксе и 15 минут после выполнения модуля для уборки бокса, оценивание в течение этого времени не производится. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

До начала каждого модуля каждому конкурсанту предоставляется 15 минут на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по заявке. В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к Главному эксперту или Заместителю главного эксперта для решения этой проблемы. Главный эксперт или Заместитель главного эксперта может потребовать от Организатора допоставки товара или предоставления альтернативы.

50% участников конкурса будут получать одну корзину с ингредиентами каждое утро, а другие 50% участников – днем. Чтобы завершить один модуль в течение конкурса, ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, необходимо заказать за две недели до начала Конкурса. За задержку заказа после установленного срока начисляется штраф.

Список ингредиентов разрабатывается Международным экспертом и (или) Менеджером компетенции совместно с сертифицированными экспертами. Приготовленные блюда необходимо профессионально и эстетично выложить на тарелки, полученные согласно Инфраструктурному листу.

«Продукты из чёрного ящика» определяются в день жеребьёвки.

Список ингредиентов предоставляется всем экспертам и участникам до начала конкурса, на форуме <http://forum.worldskills.ru>.

Все ингредиенты, предоставленные Организатором конкурса, должны соответствовать высоким международным стандартам качества.

#### **5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Конкурсное задание разрабатывается по образцам, представленным Менеджером компетенции на форуме WSR (<http://forum.worldskills.ru>).

Представленные образцы Конкурсного задания должны меняться один раз в год.

#### **5.4.1. КТО РАЗРАБАТЫВАЕТ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ/МОДУЛИ**

Общим руководством и утверждением Конкурсного задания занимается Менеджер компетенции. К участию в разработке Конкурсного задания могут привлекаться:

- Сертифицированные эксперты WSR;
- Сторонние разработчики;
- Иные заинтересованные лица.

В процессе подготовки к каждому соревнованию при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию участвуют:

- Главный эксперт;
- Сертифицированный эксперт по компетенции (в случае присутствия на соревновании);
- Эксперты принимающие участия в оценке (при необходимости привлечения главным экспертом).

Внесенные 30 % изменения в Конкурсные задания в обязательном порядке согласуются с Менеджером компетенции.

Выше обозначенные люди при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию должны руководствоваться принципами объективности и беспристрастности. Изменения не должны влиять на сложность задания, не должны относиться к иным профессиональным областям, не описанным в WSSS, а также исключать любые блоки WSSS. Также внесённые изменения должны быть исполнимы при помощи утверждённого для соревнований Инфраструктурного листа.

#### **5.4.2. КАК РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

Конкурсные задания к каждому чемпионату разрабатываются на основе единого Конкурсного задания, утверждённого Менеджером компетенции и размещённого на форуме экспертов. Задания могут разрабатываться как в

целом так и по модулям. Основным инструментом разработки Конкурсного задания является форум экспертов.

### 5.4.3. КОГДА РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание разрабатывается согласно представленному ниже графику, определяющему сроки подготовки документации для каждого вида чемпионатов.

Временные рамки	Локальный чемпионат	Отборочный чемпионат	Национальный чемпионат
Шаблон Конкурсного задания	Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата	Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата	Разрабатывается на основе предыдущего чемпионата с учётом всего опыта проведения соревнований по компетенции и отраслевых стандартов за 6 месяцев до чемпионата
Утверждение Главного эксперта чемпионата, ответственного за разработку КЗ	За 2 месяца до чемпионата	За 3 месяца до чемпионата	За 4 месяца до чемпионата
Публикация КЗ (если применимо)	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата
Внесение и согласование с Менеджером компетенции 30% изменений в КЗ	В день С-2	В день С-2	В день С-2
Внесение предложений на Форум	В день С+1	В день С+1	В день С+1

экспертов о модернизаци и КЗ, КО, ИЛ, ТО, ПЗ, ОТ			
--	--	--	--

## **5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Главный эксперт и Менеджер компетенции принимают решение о выполнимости всех модулей и при необходимости должны доказать реальность его выполнения. Во внимание принимаются время и материалы.

Конкурсное задание может быть утверждено в любой удобной для Менеджера компетенции форме.

## **5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ**

Если для выполнения задания участнику конкурса необходимо ознакомиться с инструкциями по применению какого-либо оборудования, или с инструкциями производителя, он получает их заранее по решению Менеджера компетенции и Главного эксперта. При необходимости, во время ознакомления Технический эксперт организует демонстрацию на месте.

Оборудование, для выполнения модулей, которое предстоит использовать участникам чемпионата (кроме тех случаев, когда его приносит с собой сам участник), должны принадлежать к тому типу оборудования, которое имеется у ряда производителей, и которое имеется в свободной продаже в регионе проведения чемпионата.

## **6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ**

### **6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ**

Все предконкурсные обсуждения проходят на особом форуме (<http://forum.worldskills.ru>). Решения по развитию компетенции должны приниматься только после предварительного обсуждения на форуме. Также на форуме должно происходить информирование о всех важных событиях в рамке

компетенции. Модератором данного форума являются Международный эксперт и (или) Менеджер компетенции (или Эксперт, назначенный ими).

## **6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА**

Информация для конкурсантов публикуется в соответствии с регламентом проводимого чемпионата. Информация может включать:

- Техническое описание;
- Конкурсные задания;
- Обобщённая ведомость оценки;
- Инфраструктурный лист;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности;
- Дополнительная информация.

## **6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ**

Конкурсные задания доступны по адресу <http://forum.worldskills.ru>.

## **6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ**

Общее управление компетенцией осуществляется Международным экспертом и Менеджером компетенции с возможным привлечением экспертного сообщества.

Управление компетенцией в рамках конкретного чемпионата осуществляется Главным экспертом по компетенции в соответствии с регламентом чемпионата.

# **7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

## **7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ**

См. документацию по технике безопасности и охране труда предоставленные оргкомитетом чемпионата.

## **7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ**

Для всех Конкурсантов и Экспертов обязательно соблюдение следующих правил:

- Наличие действующей медицинской книжки;
- Белый поварской китель с длинным рукавом для ВСЕХ;
- Черные поварские брюки для ВСЕХ;
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой для конкурсантов;
- Белый поварской колпак для ВСЕХ;
- Чёрный фартук для Конкурсантов, белый для Экспертов;
- Белый фартук (обязателен при сервировке) для Конкурсантов;
- Кухонное полотенце на переднике недопустимо для Конкурсантов.

## **8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ**

### **8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ**

Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения Конкурсного задания. Инфраструктурный лист обязан содержать пример данного оборудования и его чёткие и понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.

При разработке Инфраструктурного листа для конкретного чемпионата необходимо руководствоваться Инфраструктурным листом, размещённым на форуме экспертов Менеджером компетенции. Все изменения в Инфраструктурном листе должны согласовываться с Менеджером компетенции в обязательном порядке.

На каждом конкурсе технический эксперт должен проводить учет элементов инфраструктуры. Список не должен включать элементы, которые

попросили включить в него эксперты или конкурсанты, а также запрещенные элементы.

По итогам соревнования, в случае необходимости, Технический эксперт и Главный эксперт должны дать рекомендации Оргкомитету чемпионата и Менеджеру компетенции о изменениях в Инфраструктурном листе.

## 8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX)

Одной из целей WSR является рационализация Чемпионата. В связи с этим параметры ящиков для инструментов, приносимых Конкурсантами, не должны превышать следующие значения:

### Ящик 1

Длина 0,6 м

Глубина/ширина 0,7 м

Высота 0,6 м

Всего 0,25 м<sup>3</sup>



Пространство для двух  
рядов 6 GN 1/1 = 12 GN 1/1

### Ящик 2

Длина 0,45 м

Глубина/ширина 0,65 м

Высота 0,95 м

Всего 0,28 м<sup>3</sup>



Пространство для одного  
ряда 12 GN 1/1 = 12 GN 1/1

Все оборудование, включая маленькие ящики для инструментов, должно полностью помещаться в ящик для инструментов. Объем ящика для

инструментов не должен превышать 0,3 м<sup>3</sup>. Следует использовать ящики с колесами для облегчения их перемещения. Площадь основания не более 0,7 м х 0,7 м;

Требования к разделочным доскам, используемым на Чемпионате WSR

В качестве основного правила на Чемпионатах WSR применяется следующая цветовая маркировка:

Красный	Сырое мясо
Синий	Сырые морепродукты и рыба
Желтый	Сырая птица
Зеленый	Сырые овощи и фрукты
Белый	Гастрономия
Коричневый	Готовая продукция и полуфабрикаты
	высокой степени готовности, приготовленные на месте

Все вопросы, связанные с оборудованием и инструментами в инструментальном ящике, могут обсуждаться на форуме перед началом чемпионата.

Конкурсанты должны приносить личные ножи и базовый комплект ножей шеф-повара;

Конкурсантам разрешается приносить только те инструменты и оборудование, которые не указаны в Инфраструктурном листе.

### **8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ**

Главный эксперт, отвечающий за проверку ящиков для инструментов, принимает решение о допуске или отклонении оборудования и инвентаря, указанных в Инфраструктурном Листе; Главный эксперт, отвечающий за проверку ящиков для инструментов, имеет право допускать или отклонять оборудование и инвентарь, не указанные в Инфраструктурном листе, при



## 9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ

### 9.1. ВОЗРАСТ УЧАСТНИКОВ

По компетенции «Поварское дело» существует возрастная группа 14- 16 лет (включительно). Возраст участника в данной возрастной категории не должен превышать максимального возрастного ограничения. Данное техническое описание распространяется на обе возрастные категории, за исключением следующих документов:

- Конкурсное задание для возрастной категории 14-16 лет;
- Инфраструктурный лист для возрастной категории 14-16 лет;
- Техника безопасности и санитарные нормы для возрастной категории 14-16 лет.

### 9.2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Продолжительность Конкурсного задания не должна быть менее 12 и более 15 часов.

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания от 14 до 16 лет.

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов WSSS.

Конкурсное задание не должно выходить за пределы WSSS.

Время на выполнения задания не должны превышать 5 часов в день.

При разработке Конкурсного задания и Схемы оценки необходимо учитывать специфику и ограничения применяемой техники безопасности и охраны труда для данной возрастной группы. Так же необходимо учитывать антропометрические, психофизиологические и психологические особенности данной возрастной группы.

Общее время выполнения задания — 14 часов.

Подготовка продуктов начинается в соответствии с указаниями в модулях Конкурсного задания. Подготовка конкурсантами продуктов до соревнования запрещена. Конкурсанты не могут приносить собственные ингредиенты.

Соревнования проходят на единой с участниками старшей возрастной категории площадке компетенции, на индивидуальных рабочих местах.

### **9.3. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 лет.**

Каждый участник, соответствующий возрастному цензу (14-16 лет) может стать участником, для этого необходимо иметь:

- Разрешение от родителя или попечителя (на участие в мероприятии) на выезд ребенка;
- Участники данной возрастной категории должны иметь своего сопровождающего/наставника, на которого приказом директора образовательной организации возложена ответственность за жизнь и здоровье участника.

Иные условия, не указанные в текущем разделе, но указанные в данном техническом описании являются обязательными для возрастной группы 14-16 лет.