

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ
РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ
(WORLD SKILLS RUSSIA)**

**по компетенции –
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**



Согласовано с национальным экспертом
Иришкиным Е.Н.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

- Конкурс по поварскому делу выполняется в формате реального времени в течение 2 дней. Общее количество времени на выполнение задания – 8 часов без учета уборки рабочего места (0,5 часа на выполнения уборки). Жеребьевку проводит Председатель Жюри (Главный эксперт) за 2 дня до начала соревнований.
- Все участники конкурса за два дня проходят два модуля 1 и 2 = (1а,1б,1в + 2а,2б,2в).
- Участники получают «Черный ящик» за два дня до начала соревнований. Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

ОБЗОР МОДУЛЯ, 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.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

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

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

- масса 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 – любого цвета

Брюки – тёмные

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовые)

Обувь – безопасная, закрытые мокасины или сандалии

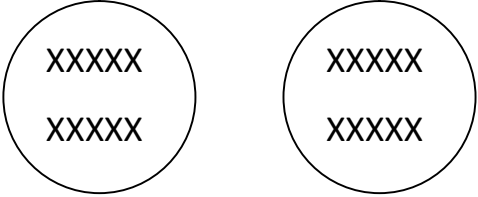
Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак, безопасная обувь.

Модуль 1а		Горячая закуска - Паста	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции горячей закуска, содержащей фаршированную пасту собственного приготовления • Обязательные продукты - шпинат, творожный сыр • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 80 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	<ul style="list-style-type: none"> • Шпинат • Творожный сыр 	
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • 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 16		Птица	Компетенция 34
Описание	Приготовить 3 порции основного горячего блюда из птицы <ul style="list-style-type: none">• 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• 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских блюдах диаметром 30 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, 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		

Модуль 1в		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 25 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 2а		Фуршетные закуски	Компетенция 34
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 вида вегетарианских фуршетных минизакусок (ово-лакто) по 10 штук каждого вида • Размер «на два укуса» • Один обязательно должен содержать свёклу, второй тыкву 		
Подача	<p>Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 30 см в соответствии с нижеприведённой схемой</p>  <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>		
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Тыква • Свекла 		
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • 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		

Модуль 2б		Консоме	Компетенция 34
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции консоме из птицы • Минимум один гарнира на выбор 		
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 2в		Брауни	Компетенция 34
	Описание	Приготовить 3 порции десерта из чёрного шоколада - Шоколадный брауни как часть десерта <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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	