

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ  
КОМПЕТЕНЦИИ  
«Поварское дело»

2023 г.

## **ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

1. *КЗ – конкурсное задание;*
2. *ИЛ – инфраструктурный лист;*
3. *ПЗ – план застройки;*
4. *ТК – требования компетенции;*
5. *СИЗ – средства индивидуальной защиты;*
6. *ХАССП - принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек;*
7. *HoReCa - термин, использующийся для обозначения сферы услуг гостеприимства (отелей, ресторанов, кафе). Аббревиатура образована из первых букв слов Hotel, Restaurant, Cafe/Catering (отель — ресторан — кафе/кейтеринг). Русский аналог англоязычного термина HoReCa – гостинично-ресторанный бизнес.*

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

**Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:**

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ.....	3
1.1. Общие сведения о требованиях компетенции .....	3
1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Поварское дело».....	3
1.3. Требования к схеме оценки .....	12
1.4. Спецификация оценки компетенции .....	12
1.5. Конкурсное задание .....	13
1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания.....	13
1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) .....	14
2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ.....	22
2.1. Правила распределения экспертных групп в компетенции “Поварское дело” .....	22
2.2. Сервировка блюд.....	23
2.3. Остановки времени .....	24
2.4. Правила работы участников на рабочем месте .....	24
2.5. Требования к оценке температуры подачи блюд .....	27
2.6. Расписание работы конкурсанта .....	28
2.7. Требования охраны труда и техники безопасности .....	29
2.8. Требования к спецодежде конкурсантов и экспертов .....	29
2.9. Рекомендации для подготовки конкурсной площадки .....	30
2.10. Личный инструмент конкурсанта.....	32
3. ПРИЛОЖЕНИЯ.....	34

# 1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

## 1.1. Общие сведения о требованиях компетенции

Требования компетенции (ТК) «Поварское дело» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов / рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

## 1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Поварское дело»

Таблица №1

### Перечень профессиональных задач специалиста

№ п/п	Раздел	Важность в %
1	<b>Организация и управление работой</b>	<b>5</b>
	- Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"><li>• Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li><li>• Принципы ХАССП в организациях общественного питания;</li><li>• Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li><li>• Схему организации и структуру сегмента HoReCa (индустрии гостеприимства);</li><li>• Принципы расстановки приоритетов в процессе работы в режиме многозадачности.</li></ul>	

	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготавливать кухню и рабочие места к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>• Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;</li> <li>• Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства и изготовления блюд, изделий, напитков и десертов;</li> <li>• Развивать личностные компетенции, способствующие самоорганизации и стрессоустойчивости;</li> <li>• Эффективно выполнять соответствующие функции на всех участках производства продукции питания согласно оперативному планированию, соблюдая план-меню, тайминг и др. способы планирования;</li> <li>• Выполнять трудовые функции в режиме многозадачности;</li> <li>• Адаптироваться в ситуациях, требующих оперативного реагирования, расставляя приоритеты для реализации поставленных задач.</li> </ul>	
2	<p><b>Навыки коммуникации и работы с заказчиками</b></p>	<b>5</b>
	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</li> <li>• Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>• Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>• Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>• Правила делового общения;</li> <li>• Порядок и методы подачи блюд, кулинарных изделий и десертов.</li> </ul>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;</li> <li>• Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приёма к оплате платёжных карт (POS терминалами);</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарных изделий;</li> <li>• Выстраивать эффективное общение с заказчиками;</li> <li>• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям заказчика стиль обслуживания, учитывая культуру и религию;</li> <li>• Консультировать менеджеров торгового зала, заказчиков по вопросам приготовления блюд, кулинарных изделий и десертов;</li> <li>• Своевременно и качественно выполнять отпуск блюд, напитков и кулинарных изделий заказчику.</li> </ul>	
	<b>Санитария и гигиена</b>	<b>10</b>
3	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правила по санитарии и гигиене в организациях питания;</li> <li>• Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания.</li> </ul>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечивать чистоту и порядок рабочих мест на кухне организации питания;</li> <li>• Работать с соблюдением норм санитарии и гигиены согласно законодательных и нормативных актов;</li> <li>• Соблюдать правила личной гигиены;</li> <li>• Соблюдать общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам, обеспечивать чистоту и санитарную безопасность всех рабочих зон;</li> <li>• Соблюдать маркировку производственного инвентаря, посуды, инструментов при выполнении технологических операций по изготовлению пищевой продукции.</li> </ul>	
	<b>Знания об ингредиентах и меню</b>	<b>5</b>
4	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>• Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>• Виды, свойства, варианты и нормы</li> </ul>	

	<p>взаимозаменяемости сырья, используемого для приготовления разнообразных блюд и десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сезонность продуктов и ее влияние на пищевую ценность и стоимость разнообразных блюд и десертов;</li> <li>• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств;</li> <li>• Роль повара в разработке разнообразных блюд и десертов, составлении рационов питания и меню в интересах потребителя и коммерческой деятельности предприятия;</li> <li>• Принципы разработки меню различного назначения в соответствии с установленным бюджетом, с учетом влияния культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и т.д.;</li> <li>• Правила и приемы написания меню как средства информации и инструмента продаж.</li> </ul>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбирать ингредиенты для приготовления блюд и десертов, учитывая их совместимость, сезонность, пищевую и энергетическую ценность;</li> <li>• Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий, учитывая актуальные тенденции в индустрии питания;</li> <li>• Адаптировать рецептуры блюд и десертов, учитывая виды и нормы взаимозаменяемости сырья;</li> <li>• Составлять меню для различных мероприятий, учитывая тип и концепцию предприятия, пожелания заказчика, особенности здоровья, религии и других факторов;</li> <li>• Использовать информационные технологии, коммуникативные навыки при составлении меню.</li> </ul>	
5	<p><b>Подготовка ингредиентов</b></p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</li> <li>• Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> </ul>	10

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Методы обработки экзотических и редких видов сырья, технологии приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>• Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.</li> </ul> <p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготавливать сырье и продукты для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Подготавливать полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> <li>• Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Производить обработку овощей, фруктов и грибов;</li> <li>• Нарезать и формовать овощи и грибы;</li> <li>• Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</li> <li>• Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>• Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul>	
6	<p><b>Применение различных методов тепловой обработки</b></p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;</li> <li>• Существующие традиционные (базовые) и</li> </ul>	5



	<p>современные способы тепловой обработки и их применение при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правила выбора методов тепловой обработки в зависимости от назначения изготавливаемой кулинарной продукции;</li> <li>• Физико-химические процессы, происходящие при различных способах тепловой обработки продуктов.</li> </ul>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно выбирать и применять способы тепловой обработки согласно разработанному меню, учитывая особенности ингредиентов;</li> <li>• Правильно применять режимы тепловой обработки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>• Изготавливать разнообразные компоненты для блюд, используя традиционные и современные способы тепловой обработки, опираясь на актуальные тенденции в индустрии питания.</li> </ul>	
7	<p><b>Изготовление и презентация блюд</b></p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рецептуры и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>• Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания;</li> <li>• Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Технологии в молекулярной кухне;</li> <li>• Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Принципы и приёмы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>• Рецептуры, современные технологии приготовления, варианты оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий региональных и национальных кухонь.</li> </ul> <p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> </ul>	45

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Готовить блюда и гарниры из овощей;</li> <li>• Готовить каши и гарниры из круп;</li> <li>• Готовить блюда из яиц;</li> <li>• Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;</li> <li>• Готовить блюда из бобовых;</li> <li>• Готовить блюда из рыбы;</li> <li>• Готовить блюда из морепродуктов;</li> <li>• Готовить блюда из мяса и мясных продуктов;</li> <li>• Готовить блюда из домашней птицы;</li> <li>• Готовить мучные блюда;</li> <li>• Готовить горячие напитки;</li> <li>• Готовить сладкие блюда;</li> <li>• Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;</li> <li>• Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;</li> <li>• Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий;</li> <li>• Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;</li> <li>• Проводить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul>	
8	<p><b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт</b></p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Правила составления заявок на продукты, ведения учёта и составления товарных отчётов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;</li> <li>• Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых</li> </ul>	5

	<p>при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учёта и выдачи продуктов.</p> <p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления;</li> <li>• Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> <li>• Оформлять заявки, отчёты посредством специализированного программного обеспечения;</li> <li>• Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчётов, разработки рецептов.</li> </ul>	
	<p><b>Техника безопасности, нормы охраны труда и защита окружающей среды</b></p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правила по охране труда, пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>• Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>• Принципы охраны и защиты окружающей среды.</li> </ul>	<b>5</b>
9	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>• Безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• Применять меры по сохранению окружающей среды.</li> </ul>	
	<p><b>Подбор и использование производственного оборудования и инвентаря</b></p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>• Виды оборудования, инвентаря, используемого при</li> </ul>	<b>5</b>
10		

	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правила эксплуатации кухонных роботов.</li> </ul>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</li> <li>• Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;</li> <li>• Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Соблюдать принципы энергосбережения при работе с технологическим оборудованием;</li> <li>• Применять современные виды инвентаря и инструментов для изготовления сложных блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с актуальными тенденциями в индустрии питания.</li> </ul>	

### 1.3. Требования к схеме оценки

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

Таблица №2

### Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

Критерий/Модуль											Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ
Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ		А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И	
	1	1.60			1.60			1.80			5.00
	2	0.80	0.50	0.50	0.70	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	5.00
	3	3.30			3.30			3.40			10.00
	4		0.70	0.70		0.70	0.70	0.80	0.80	0.60	5.00
	5	4.00			3.00			3.00			10.00
	6	1.60			1.60			1.80			5.00
	7		6.20	6.20	1.60	6.20	6.20	6.20	6.20	6.20	45.00
	8	1.60			1.60			1.80			5.00
	9	1.65			1.65			1.70			5.00
10	1.65			1.65			1.70			5.00	
Итого баллов за критерий/модуль		16.20	7.40	7.40	16.70	7.40	7.40	22.70	7.50	7.30	<b>100</b>

### 1.4. Спецификация оценки компетенции

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

## Оценка конкурсного задания

Критерий		Методика проверки навыков в критерии
<b>А</b>	<b>Демонстрация навыков по нарезке овощей</b>	Измеримая - презентация
<b>Б</b>	<b>Салат Оливье</b>	Измеримая, судейская (работа и презентация)
<b>В</b>	<b>Горячее блюдо - птица</b>	Измеримая, судейская (работа и презентация)
<b>Г</b>	<b>Демонстрация навыков по приготовлению соусов</b>	Судейская - дегустация
<b>Д</b>	<b>Amuse bouche</b>	Измеримая, судейская (работа и презентация)
<b>Е</b>	<b>Десерт</b>	Измеримая, судейская (работа и презентация)
<b>Ж1</b>	<b>Холодная закуска Морепродукты</b>	Измеримая, судейская (работа и презентация)
<b>Зз</b>	<b>Горячее блюдо Мясо – Говядина</b>	Измеримая, судейская (работа и презентация)
<b>И</b>	<b>Суп-пюре</b>	Измеримая, судейская (работа и презентация)

## 1.5. Конкурсное задание

Возрастной ценз: обучающиеся образовательных организаций по программам среднего профессионального образования.

Общая продолжительность Конкурсного задания: 12 ч.

Количество конкурсных дней: 3 дней

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

Оценка знаний участника должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

### 1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания (ссылка на ЯндексДиск с матрицей, заполненной в Excel)

Конкурсное задание состоит из 9 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 7 модулей, и вариативную часть – 2 модуля. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Обязательная к выполнению часть (инвариант) выполняется всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.

Количество модулей из вариативной части, выбирается регионом самостоятельно в зависимости от материальных возможностей площадки соревнований и потребностей работодателей региона в соответствующих специалистах. В случае, если ни один из модулей вариативной части не подходит

под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный(е) модуль(и) формируе(ю)тся регионом самостоятельно под запрос работодателя. При этом время на выполнение модуля(ей) и количество баллов в критериях оценки по аспектам не меняются.

Матрица конкурсного задания формируется по форме таблицы 4.

*Таблица №4*

### **Матрица конкурсного задания**

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Нормативный документ/ЗУН	Модуль	Константа/вариатив	ИЛ	КО
1	2	3	4	5	6	7

Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания (**Приложение №1**)

#### **1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)**

##### **Инвариант.**

*Время на выполнение модулей А, Б, В – 4 часа*

##### **Модуль А: демонстрация навыков по нарезке овощей**

###### Описание задания.

**Продемонстрировать 1 базовую технику нарезки (варианты нарезок представлены в приложении 7).**

- **использовать обязательный продукт для нарезки – морковь;**
- **1 вариант нарезки из чёрного ящика.**

**Вид нарезки будет оглашён за 30 минут до начала модуля.**

Соответствие нарезки оценивается в измеримых показателях с использованием штангенциркуля.

###### Особенности подачи.

- нарезка должна быть подана на 1 плоской тарелке, круглая, белая, диаметром 30 – 32 см;
- выход нарезки 40 г;
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

### Обязательные ингредиенты.

- продукт – морковь;
- вид нарезки из чёрного ящика.

*Продукты для нарезки заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.*

## **Модуль Б: салат оливье**

### Описание задания.

**Приготовить 3 порции салата оливье с использованием мяса птицы (курица).**

- **рецептура на усмотрение участника;**
- **в салат необходимо использовать майонез собственного приготовления, изготовленный ручным методом;**
- **подача и оформление на усмотрение участника.**

### Особенности подачи.

- масса блюда: 100 - 150 г.;
- 3 порции салата подаются на тарелках – круглая белая плоская, 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 на дегустацию;
- не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукты из заказанного списка;
- используйте мясо птицы из модуля В.

### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.



## **Модуль В: горячее блюдо – птица.**

### Описание задания.

**Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника.**

- **минимум 2 гарнира на выбор участника;**
- **1 горячий соус на выбор участника;**
- **оформление горячего блюда – на выбор участника.**

### Особенности подачи.

- масса блюда минимум 180 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 35°C и выше;
- 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 дегустацию.

### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукт из черного ящика – овощ;
- используйте продукты из заказанного списка.

### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

***Время на выполнение модулей Г, Д, Е – 4 часа***

## **Модуль Г: демонстрация навыков по приготовлению соусов**

### Описание задания.

**Продемонстрировать 1 базовую технику приготовления соуса (варианты соусов представлены в приложении 8).**

- **приготовить 1 соус, приготовленный ручным методом (то есть без использования механического оборудования);**
- **вид соуса – чёрный ящик,**

**Вид соуса будет оглашён за 30 минут до начала модуля.**

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 списка.

*Продукты для соуса заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.*

### **Модуль Д: amuse bouche**

#### Описание задания.

**Приготовить 12 штук закуски amuse bouche (закуска должна быть веганская, использование продуктов животного происхождения не допустимо).**

- **размер каждой закуски на 1-2 укуса;**
- **приготовить один вид закуски.**

#### Особенности подачи.

- 12 шт., закуски подаются на трёх тарелках по 4 шт в каждой, в одну линию. Тарелка круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;
- 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.

### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

## **Модуль Е: десерт**

### Описание задания.

**Приготовить 3 порции десерта на выбор участника.**

**Обязательные компоненты десерта:**

- **мусс (основной компонент десерта);**
- **выпеченный элемент из теста;**
- **декоративный элемент из шоколада;**
- **соус холодный.**

### Особенности подачи.

- масса блюда 90-150 г.;
- 3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- 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 продукт из черного ящика – ягода;
- используйте продукты из заказанного списка.

### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **Вариатив.**

*Модули вариативной части нацелены на использование региональных продуктов и возможности разрабатывать под структуру модуля региональные блюда или их элементы. Из перечня вариативных модулей регион может выбрать любые два модуля из списка, представленного ниже.*

*В модулях используются региональные продукты: мясо, субпродукты, рыба, морепродукты, овощи, грибы, ягоды, сыры, фрукты, пряности, специи, травы. Регион может включить дополнительно в список продуктов не более 10 региональных продуктов, не включая те, которые указаны в модулях как обязательные.*

***Время на выполнение модулей Ж, З, И – 4 часа***

### **- Модуль Ж 1: холодная закуска - морепродукты**

#### Описание задания.

**Приготовить 3 порции холодной закуски из морепродуктов.**

- **1 гарнир на выбор участника;**
- **1 холодный соус на выбор участника;**
- **оформление на выбор участника.**

#### Особенности подачи.

- масса блюда 90 - 150 г.;
- 3 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются три идентичных блюда;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- 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 продукт из чёрного ящика – морепродукт;
- используйте продукты из заказанного списка.

#### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **- Модуль 3 3: горячее блюдо мясо – говядина**

#### Описание задания.

**Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса на выбор участника.**

- **минимум 2 гарнира на выбор участника;**
- **1 горячий соус на выбор участника;**
- **оформление горячего блюда – на выбор участника.**

#### Особенности подачи.

- масса блюда минимум 180 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30 - 32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 35 °С и выше;
- 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 продукт из черного ящика - отруб;
- используйте продукты из заказанного списка.

### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

## **-Модуль И: суп-пюре**

### Описание задания.

**Приготовить 3 порции супа-пюре (вегетарианский ово-лакто).**

- **минимум 1 гарнир на выбор участника.**

### Особенности подачи.

- масса супа вместе с гарниром минимум 250 г.;
- 3 порции супа подаются на отдельных тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.;
- температура подачи тарелки от 35 °С и выше;
- 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.

*Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид супа, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может развалиться).*

### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукты из заказанного списка.

### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

## 2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ

### 2.1. Правила распределения экспертных групп в компетенции “Поварское дело”.

В компетенции две группы измеримой оценки и две группы судейской оценки:

- Измеримая – работа на площадке
- Измеримая – презентация готовых блюд
- Судейская – работа на площадке
- Судейская – дегустация готовых блюд



В случае, если экспертов на площадке меньше, чем необходимо, допускается объединение двух групп:

- Измеримая – работа на площадке
  - Измеримая – презентация готовых блюд
- 3 эксперта
- 
- Измеримая – работа на площадке
  - Судейская – работа на площадке
- 3 эксперта
- 
- Измеримая – презентация готовых блюд
  - Судейская – дегустация готовых блюд
- 3 эксперта

Для того, чтобы эксперт-наставник не оценивал своего участника, в каждую группу добавляется еще один эксперт (руководитель группы), на замену оценки эксперта-наставника.

Количество индустриальных экспертов для участия в оценке работ конкурсантов ограниченное. Допускается не больше одного индустриального эксперта в одну группу оценки. Например: Судейская – дегустация готовых блюд – 1 индустриальный эксперт.

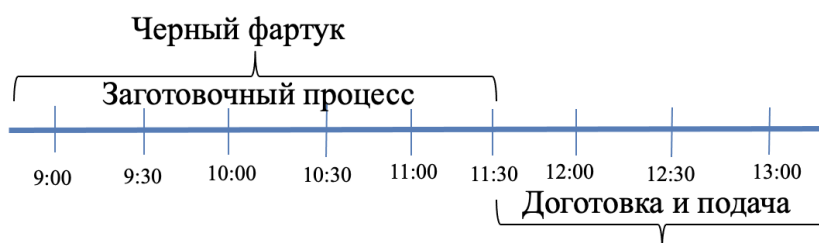
## 2.2. Сервировка блюд

В моменты времени сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени ( $\pm 5$  минут). Эксперт, ответственный за хронометраж, объявляет участникам за 5 минут до корректного времени подачи, об открытии сервисного окна, и по истечении еще 5 минут после корректного времени – о закрытии сервисного окна. Соответственно на подачу блюда участникам отводится 10 минут. По истечении этого срока дается 5 штрафных минут, за каждую минуту задержки снимаются баллы в соответствии со схемой оценки, после истечения этого времени блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

**Пример:**

Время выполнения 4 часа - три блюда: С 9:00 – 13:00

<b>Первая подача - 12.00</b>	<b>Окно подачи 11:55 – 12:05</b>	<b>Штрафное время 12:05 – 12:10</b>	
<b>Вторая подача - 12.30</b>	<b>Окно подачи 12:25 – 12:35</b>	<b>Штрафное время 12:35 – 12:40</b>	<b>Далее блюда не оцениваются</b>
<b>Третья подача – 13.00</b>	<b>Окно подачи 12:55 – 13:05</b>	<b>Штрафное время 13:05 – 13:10</b>	



Белый фартук (надевает при сервировке первого блюда и работает в нем до конца)



### **2.3. Остановки времени**

Участнику останавливают время в том случае, если ему стало плохо, вышло из строя оборудование, предоставленное организатором, обнаружались скрытые дефекты продуктов (испорченные), в этом случае участнику останавливают время для решения данной проблемы, и затем добавляют потраченное на остановку количество времени к выполнению конкурсного задания. Соответственно, у этого участника сдвигается время подачи, и для него прописывается отдельный тайминг. Подать блюдо вместе со всеми он не может. Но если участник считает, что компенсация времени ему не нужна, то он работает по общему плану.

В случае, если у участника обнаружился испорченный продукт, например, запекал свеклу целиком, а она внутри оказалась гнилая, или выпекал изделие в пароконвектомате, а он вышел из строя, то в этом случае участнику выдают необходимые продукты (не снимая за это баллы!) и дают дополнительное время на выполнение данной операции, но в это время он может делать только эту операцию. Соответственно, тайминг подачи у этого участника сдвигается.

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 работу конкурсантов. 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 блюд.

### **2.4. Правила работы участников на рабочем месте**

Учитывая Конкурсное задание, участник выполняет приготовление нескольких блюд в одном цеху (у каждого своё персональное рабочее место), и в этих условиях участник должен продемонстрировать знания санитарных и гигиенических норм. Так как на одном рабочем месте будут приготавливаться холодные, горячие блюда и десерты, необходимо избежать перекрёстного обсеменения продукции. Во многих предприятиях питания вне дома, не работает цеховая структура, и на многих кухнях существует только один цех, где приготавливается вся продукция, и именно поэтому так важно обучить поваров правильной работе в любых условиях.

Для этого необходимо использовать цветовую маркировку разделочных досок, обрабатывать рабочие поверхности (производить мойку и дезинфекцию), понимать и соблюдать товарное соседство продуктов в холодильнике. Так как у нас на рабочем месте только один холодильник (в условиях чемпионата большее количество поставить невозможно), необходимо разделять продукты по категориям на разные полки холодильника, учитывать сроки хранения продукции

и маркировку, соблюдать правила техники безопасности и охрану труда.

При работе с разделочными досками необходимо стараться придерживаться правила «одной доски». Допустим, если участник начал выполнения задания с разделки и приготовления полуфабрикатов из птицы, то ему необходимо выполнить все операции и больше не возвращаться к жёлтой доске. Пример: разделал птицу, кости оставил для приготовления бульона (или параллельно поставил кости для запекания на бульон), сделал рулет, подготовил фарш для какой-либо начинки. После работы с птицей замыл рабочее место, произвёл дезинфекцию. Далее (отталкиваясь от плана работы конкретного участника и его разработанного меню) участник работает с зелёной доской. Участник производит механическую обработку овощей, делает необходимые нарезки и заготовки, в процессе работы может параллельно отправлять какие-то виды овощей для варки на пюре и т.д. или готовые нарезки убирать в холодильник, если они понадобятся ему позже. После того, как участник проработал со всеми овощами и фруктами, которые использует для приготовления, зелёная доска ему больше не понадобится. После этого так же производится мойка и дезинфекция. Правило «Одной доски» не означает что после того, как нарезал овощи, нельзя помыть доску перед нарезкой фруктов. **МОЖНО!** Тут имеется ввиду то, что участник цветовой маркировкой разделяет себе работу в разных цехах. Порядок работы зависит от разработанного меню участника.

**Правильное мытье рук.** Особое внимание следует обратить на мытье рук. Их нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из цеха и при возвращении в него, после посещения туалета, перед приготовлением и раздачей пищи и во всех случаях, когда руки явно загрязнены при соприкосновении в цехе с предметами, которые могли бы этому способствовать. Для мытья рук используют мыло, мыло-пену, при этом пользуются дозатором или другими устройствами для его подачи. Добавлять мыло в частично заполненный диспенсер нельзя – его нужно опорожнить, продезинфицировать, промыть, высушить и только после этого заполнить свежей порцией. Вытирают руки одноразовым полотенцем (бумажным или нетканым). Для гигиенической дезинфекции рук используют антисептические салфетки или жидкие антисептики, которые разрешены для применения работниками общественного питания, что должно быть указано в инструкции по их применению.

#### *Маркировка заготовок и полуфабрикатов на кухне*

Согласно Ст. 4.12 "Требования к способам доведения маркировки" Технического Регламента Таможенного Союза 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" на этикетке должны быть указаны:

- наименование пищевой продукции
- дата ее изготовления
- срок ее годности
- условия хранения

Маркировка должна быть понятной, легко читаемой и достоверной.

Маркировка должна сохраняться на продукте до конца его срока реализации. В условиях чемпионата, участникам сложно прописывать сроки годности и условия хранения, поэтому в условиях чемпионата допускается прописывать только:

- наименование пищевой продукции
- дату ее изготовления

Для маркировки можно использовать специальные этикетки, маркировочный принтер, маркировочный пистолет.

Обрабатывать рабочие поверхности, производить мойку и дезинфекцию рабочих поверхностей необходимо средствами, которые разрешены для применения на объектах общественного питания, имеют свидетельство госрегистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезсредства, концентрацию, время обеззараживания, растворимость в воде, способы применения (протираание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4го класса), влияние на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), кратность обработки.

Для этого допускается использовать абразивные губки и нетканый материал.

Дезинфекции всегда должна предшествовать стадия очистки поверхности. Пищевые загрязнения – благоприятная среда для развития микроорганизмов. Хорошее санитарно-гигиеническое состояние на пищевом предприятии достигается комбинированной программой тщательной очистки всех поверхностей и оборудования с последующей дезинфекцией. Известно, что при тщательной очистке с поверхности удаляется до 90% микроорганизмов.

После обработки рабочих столов моющим средством, необходимо произвести дезинфекцию. Так как у нас процесс работы прервать невозможно, и у участника ограниченное время на приготовление блюд, необходимо использовать дезсредство, которое не требует времени на экспозицию и которое не нужно смывать. Для этого очень внимательно нужно подбирать средства с определённым составом.

*Требования к разделочным доскам, используемым на чемпионате*

В качестве основного правила на чемпионатах применяется следующая цветовая маркировка разделочных досок:

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

*Рекомендации к соблюдению товарного соседства продуктов в холодильном шкафу:*

Так как на чемпионатных мероприятиях есть возможность предоставить для конкурсантов только один холодильный шкаф, то участнику необходимо продемонстрировать соблюдение товарного соседства и разграничить полки в холодильнике. В случае, если конкурсанту необходимо две полки для десертов или других категорий продуктов, то соответственно остальные смещаются вниз.

<i>Полки</i>	<i>Наименование группы продуктов</i>
<i>(верхняя)</i>	Десерты
	Полуфабрикаты высокой степени готовности
	Гастрономия, молочные продукты, яйца
	Овощи, фрукты, зелень - сырые
<i>(нижняя)</i>	Сырьё (мясо, птица, рыба) и полуфабрикаты из него

## **2.5. Требования к оценке температуры подачи блюд**

В качестве основного правила на чемпионатах применяются следующие требования:

- Температура оценивается группой экспертов, по измеримой оценке, путем определения температуры тарелки инфракрасным пирометром.
- Температура тарелки холодных блюд и десертов – от 1°С до 14°С.
- Температура тарелки горячих блюд и горячих закусок – от 35°С и выше.

## 2.6. Расписание работы конкурсанта

Конкурсные дни	Брифинг Участников по ТБ и ОТ Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Всего часов
День 1 <b>09:00</b> <b>13:00</b>	08:15 – 08:30 08:30 - 08:45	<b>08:45</b> <b>09:00</b>	<b>А</b> Демонстрация навыков по нарезке овощей	09:15	<b>13:00</b> <b>13:15</b>	<b>4,5</b> <b>часа</b>
			<b>Б</b> Салат Оливье	12:30		
			<b>В</b> Горячее блюдо - Птица	13:00		
День 2 <b>09:00</b> <b>13:00</b>	08:15 – 08:30 08:30 - 08:45	<b>08:45</b> <b>09:00</b>	<b>Г</b> Демонстрация навыков по приготовлению соусов	09:15	<b>13:00</b> <b>13:15</b>	<b>4,5</b> <b>часа</b>
			<b>Д</b> Amuse bouche	12:30		
			<b>Е</b> Десерт	13:00		
День 3 <b>09:00</b> <b>13:00</b>	08:15 – 08:30 08:30 - 08:45	<b>08:45</b> <b>09:00</b>	<b>Ж2</b> Холодная закуска - Морепродукты	12:00	<b>13:00</b> <b>13:15</b>	<b>4,5</b> <b>часа</b>
			<b>ЗЗ</b> Горячее блюдо Мясо - Говядина	12:30		
			<b>И</b> Суп пюре	13:00		

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

До начала 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. Если в процессе работы участник обнаружит, что ему не хватает ингредиента, даже если он есть в его листе заказа, ему выдадут продукт, но снимут балл. Проверка продуктов находится в зоне ответственности участника.

50% участников конкурса будут получать одну корзину с ингредиентами каждое утро, а другие 50% участников – днем. Чтобы завершить один модуль в течение конкурса, список ингредиентов, необходимых для всех модулей конкурсного задания, необходимо за две недели до начала Конкурса предоставить по почте организаторам площадки. За задержку заказа после установленного срока вычитаются баллы за данный аспект. А также участник конкурса имеет право заказать любой ингредиент во время выполнения модуля, но он будет терять баллы за данный аспект.

## **2.7. Требования охраны труда и техники безопасности**

Требования представлены в инструкции по технике безопасности и охране труда.

Для конкурсантов обязательно соблюдение следующих правил:

- наличие действующей медицинской книжки,
- для участников 16 лет и моложе – наличие справки по форме 086-У.

## **2.8. Требования к спецодежде конкурсантов и экспертов**

Для экспертов:

- китель поварской – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки);
- черные брюки;
- обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой на нескользящей подошве («Кроксы»/«Crocs» не допускаются), цвет тёмный;
- белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- белый фартук.

Для конкурсантов:

- китель поварской с длинным рукавом – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки);
- черные поварские брюки;
- обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой на нескользящей подошве («Кроксы»/«Crocs» не допускаются), цвет тёмный;
- белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- фартук при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета.



Участникам и экспертам запрещается:

- носить во время работы любые украшения - бусы, кольца, клипсы, чтобы исключить их попадание в пищу;
- носить в спецодежде острые колющие предметы;
- хранить спецодежду вместе с предметами верхней одежды;
- закалывать предметы спецодежды булавками, брошками, иголками и заколками.

Повара должны быть одеты в спецодежду и обувь установленного образца и изготовленную из материалов, разрешенных Роспотребнадзором. Санитарная одежда должна хорошо прикрывать личную одежду работника и быть максимально удобной.

На поварском кителе не должно быть пуговиц на нитках. Допускается застежка на молнии, пуклях, кнопках, липучке и т.д.

## **2.9. Рекомендации для подготовки конкурсной площадки**

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организации площадок проведения чемпионатов, должны полностью соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к учебным лабораториям.

Стены на площадке должны быть облицованы на высоту не менее 1,7 метра плиткой, изготовленной из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию.

Материалы покрытия полов должны быть долговечными, нескользкими, обеспечивающими уборку с применением моющих и дезинфицирующих растворов. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и

дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Всё установленное в соответствии с инфраструктурными листами оборудование, должно находиться в исправном состоянии.

Контактирующие с продукцией поверхности должны быть выполнены из материалов водонепроницаемых, нержавеющей или стойких к коррозии.

Санитарную обработку технологического оборудования, находящегося в боксе и на общей инфраструктуре, а также складских помещений проводят по мере загрязнения и в конце работы с обязательным применением профессиональных моющих и дезинфицирующих средств.

При застройке площадки для механизированного мытья столовой посуды и приборов рекомендуется устанавливать современные (профессиональные) посудомоечные машины со стерилизующим эффектом.

При организации работы площадки для проведения чемпионатов в плане проведения рекомендуется предусмотреть время для приведения площадки в надлежащее санитарное состояние после работы каждой смены (если работа организована в две смены).

Техническая служба производит мытье полов с применением моющих и дезинфицирующих средств в промежутках между сменами и в конце работы площадки.

Удаление отходов из бокса производят во время перерыва между сменами и в конце второй смены (при работе в две смены) или по окончании работы первой смены (при работе в одну смену) с разрешения технического эксперта.

Контейнеры для отходов должны:

- а) иметь четкое обозначение для распознавания их назначения;
- б) быть изготовлены из водонепроницаемого материала, подлежащего мойке и санитарной обработке.

Емкости для отходов, находящиеся в боксах, при заполнении не менее 2/3 объема, должны быть опустошены, после работы их промывают раствором моющего (щелочного) средства с последующей дезинфекцией ежедневно после каждой смены.

Для мытья рук на площадке и складе рекомендуется установить раковины, подвод горячей и холодной воды, предусмотреть диспенсеры с моющим, дезинфицирующим средством (локтевой привод), диспенсеры с бумажными полотенцами.

За основу для составления списков продуктов участников регионального чемпионата берутся утвержденные списки продуктов по компетенции «Поварское дело». Закуп продуктов осуществляется накануне проведения мероприятия, с учетом сроков хранения. Продукты должны иметь соответствующие документы (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающие их происхождение, сертификаты соответствия/декларации о соответствии), подтверждающие их качество и



безопасность, а также принадлежность к определенной партии в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Закупка зелени, свежих ягод осуществляется ежедневно, остальных продуктов - в соответствии с потребностью, сроками их хранения и загруженностью склада. Продукты размещаются на складе с соблюдением условий хранения и товарного соседства. Хранение пищевых продуктов на полу не разрешается.

Развешивание продуктов осуществляется в одноразовые контейнеры с крышками с надписью о наименовании продукта, краткой его характеристики (сливки 33% жирности). Жидкие продукты (молоко, масло растительное и т.д.), овощи, фрукты также развешиваются в одноразовые контейнеры с крышками соответствующего объема. Контейнера после использования не выбрасывают, их можно помыть и использовать еще раз. Если у организаторов есть возможность, то развес можно производить в многоразовые контейнера или гастроемкости. Развешивание продуктов осуществляют, применяя соответствующие разделочные доски, инвентарь, СИЗ (перчатки).

До установленного времени контейнеры со скоропортящимися продуктами хранятся на складе в холодильных шкафах на соответствующих полках. На площадку продукты со склада поступают за 15 минут до начала мероприятия.

Овощи, используемые в процессе приготовления блюд участниками, должны поступать со склада на площадку проведения, пройдя стадию сортировки и промывания. Для этого рекомендуется использовать емкости с соответствующей маркировкой. Яйцо до поступления на площадку также должно пройти обработку в соответствии с установленными санитарными правилами. Замороженные продукты (мясо, рыба, птица, субпродукты, морепродукты) должны выдаваться участникам в размороженном виде (кроме овощей и ягод, которые не требуют предварительного размораживания). При дефростации (разморозке) необходимо соблюдать требования к температурному режиму и времени дефростации.

Моющие и дезинфицирующие вещества/средства применяют только разрешённые органами Роспотребнадзора, используют их в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранят в таре изготовителя в специально выделенных местах, недоступных для обучающихся. Наличие сертификатов о государственной регистрации обязательно.

С каждым участником в боксе работает волонтер. Волонтер может только мыть посуду, протереть полы по просьбе участника и заменить мусорный пакет, если мусорное ведро полное. Пакет с мусором волонтер должен отдать экспертной группе, которая оценивает данный аспект.

## **2.10. Личный инструмент конкурсанта**

Список материалов, оборудования и инструментов, которые конкурсант может или должен привезти с собой на соревнование.

Неопределенный - можно привезти любое дополнительное оборудование и инвентарь необходимое участнику.

Конкурсанты должны приносить личные ножи.

Конкурсанты могут приносить с собой дополнительный инвентарь, гостроемкости, кастрюли, сковороды, миски, лопатки, пинцеты, формы, силиконовые формы и т.д. Если участник приносит дополнительное оборудование, аналогичное имеющемуся на его рабочем месте (общая зона не считается), то оборудование, предоставленное организаторами, убирается, и участник использует своё.

Допускается приносить с собой спрей Фризер (аэрозоль охладитель) для быстрого охлаждения.

#### *Инструментальный ящик*

Конкурсанту необходимо принести личный инструмент (оборудование и инвентарь) в ящике для инструментов. Ящик может быть выполнен из любых материалов.

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 0,25м<sup>3</sup>

Пространство для

двух рядов 6 GN

1/1 = 12 GN1/1



### *Ящик 2*

Длина 0,45 м

Глубина/ширина 0,65 м

Высота 0,95 м

Всего 0,28м<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 x 0,7 м.

Конкурсант может принести ящик меньшего размера, но в количестве одной штуки.

### **3. ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение №1 Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение №2 Матрица конкурсного задания

Приложение №3 Инфраструктурный лист

Приложение №4 Критерии оценки

Приложение №5 План застройки

Приложение №6 Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции «Поварское дело».






Приложение №7 Варианты нарезок

Приложение №8 Варианты соусов

Приложение №9 Тайм- лист

Приложение №10 Образец меню

## ПЕРЕЧЕНЬ СПОСОБОВ БАЗОВОЙ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

НАИМЕНОВАНИЕ	ФОТО	РАЗМЕР
Julienne		2 мм x 2 мм x 4 см
Brunoise		2 мм x 2 мм x 2 мм
Macédoine		4 мм x 4 мм x 4 мм
Jardinière		4 мм x 4 мм x 4 см
Paysanne		10 мм x 10 мм x 2 мм

Участники начинают выполнение модуля 1 с нарезки. На это даётся 15 минут. Вариант нарезки будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Тепловую обработку нарезки проводить не нужно. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для выполнения нарезки. Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками, нельзя. После подачи нарезки, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания.

## 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

**Тайм лист (Основная возрастная категория)  
Конкурсное задание – 4 часа**

Этапы работы	Описание действий в этапах работы	Время
Проверка продуктов	<p>- В 08:20 технический эксперт выкладывает продукты на рабочий стол участника, в 08:30 участник заходит в бокс и начинает работу. <b><i>Технического эксперта в боксе быть не должно.</i></b></p> <p>- Участник сверяет количество продуктов в соответствии со своим заказом, проверяет качество продуктов и убирает на хранение (в холодильник, на стеллаж или подстолье, как ему удобно). Проводить механическую обработку продуктов в это время не допускается. <b><i>Хранение продуктов в производственной таре не допустимо.</i></b></p>	8:30 – 8:45
Подготовка рабочего места	В это время участник проверяет рабочее место в соответствии с техникой безопасности. Выкладывает дополнительное оборудование и инвентарь из тулбокса и организует рабочее место. Сам тулбокс (ящик для инструментов) из бокса убирает.	8:45 – 09:00
Старт выполнения модуля	Участник начинает выполнение модуля. Технический эксперт оглашает начало выполнения модуля. Участник во время работы пользуется часами которые на площадке, или может использовать таймеры. Технический эксперт в соответствии с таймингом объявляет участнику время: 10 минут до открытия окна подачи, открытие окна подачи и штрафное время. Когда участник готов подать блюдо, он должен поднять руку и громко сказать «Сервис» и сам, либо с помощью волонтера относит все тарелки для оценки- экспертам.	09:00 – 13:00
Уборка рабочего места	После подачи последнего блюда участник собирает тулбокс и убирает рабочее место. По окончании поднимает руку и проговаривает «Работа завершена».	13:00 – 13:30

**Таблица распределения времени для сервировки и подачи блюд**

<b>Демонстрация навыков по нарезке овощей</b>	<b>Время подачи</b>	<b>09:15</b>
	10 минут до открытия окна подачи	09:00
	Открытие окна подачи	09:10
	Закрытие окна подачи	09:20
	Штрафное время	09:20 -09:25
	<b>!!!Подача закончена блюдо не принимается</b>	<b>09:25</b>
<b>Салат Оливье</b>	<b>Время подачи</b>	<b>12:30</b>
	10 минут до открытия окна подачи	12:15
	Открытие окна подачи	12:25
	Закрытие окна подачи	12:35
	Штрафное время	12:35-12:40
	<b>!!!Подача закончена блюдо не принимается</b>	<b>12:40</b>
<b>Горячее блюдо Птица</b>	<b>Время подачи</b>	<b>13:00</b>
	10 минут до открытия окна подачи	12:45
	Открытие окна подачи	12:55
	Закрытие окна подачи	13:05
	Штрафное время	13:05-13:10
	<b>!!!Подача закончена блюдо не принимается</b>	<b>13:10</b>

**Таблица распределения времени для сервировки и подачи блюд**

<b>Горячая закуска - Морепродукты</b>	<b>Время подачи</b>	<b>12:00</b>
	10 минут до открытия окна подачи	11:45
	Открытие окна подачи	11:55
	Закрытие окна подачи	12:05
	Штрафное время	12:05 -12:10
	<b>!!!Подача закончена блюдо не принимается</b>	<b>12:10</b>
<b>Горячее блюдо Рыба</b>	<b>Время подачи</b>	<b>12:30</b>
	10 минут до открытия окна подачи	12:15
	Открытие окна подачи	12:25
	Закрытие окна подачи	12:35
	Штрафное время	12:35-12:40
	<b>!!!Подача закончена блюдо не принимается</b>	<b>12:40</b>
<b>Суп - пюре</b>	<b>Время подачи</b>	<b>13:00</b>
	10 минут до открытия окна подачи	12:45
	Открытие окна подачи	12:55
	Закрытие окна подачи	13:05
	Штрафное время	13:05-13:10
	<b>!!!Подача закончена блюдо не принимается</b>	<b>13:10</b>



**МЕНЮ**

<b>Наименование модуля</b>	<b>Описание</b>
<b>ДЕНЬ 1</b>	
<u><b>Б - Салат оливье</b></u>	
<u><b>В- Горячее блюдо- птица</b></u>	

**ДЕНЬ 2**

*Д – Amuse bouche*

*Е - Десерт*

**ДЕНЬ 3**

**Ж2 - Холодная закуска -  
Морепродукты**

**33 – Горячее блюдо Мясо -  
Говядина**

**И - Суп- пюре**