Конкурсное задание

КОМПЕТЕНЦИЯ «кУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО»

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЙ – 5,0 ч

Разработано экспертом WSI:

Мациковой О.В.

Ввведение

Содержанием конкурсного задания является приготовление кулинарной продукции, порционирование, креативное оформление и декорирование.

Задания разработаны с учетом тестирования широкого спектра навыков и умений в области технологии приготовления кулинарной продукции и включает приготовление холодных блюд и закусок, горячих блюд и закусок, десертов.

По своему формату конкурсное задание представляет собой 4 модуля, на выполнение каждого модуля отводится определенное четко установленное время.

За 30 минут до момента презентации каждые 10 минут конкурсанты будут оповещаться об оставшемся времени.

Задержка до 15 минут будет штрафоваться снятыми баллами.

За задержку более 15 минут блюдо будет сниматься с оценки.

Таинственные ингредиенты (вскрытие «Черных ящиков») будут выбраны до за 2 дня до начала соревнований (С-2).

Жеребьевку рабочих мест проводит главный эксперт до начала соревнований (С-2).

Подготовка рабочего места, изготовление полуфабрикатов, презентация готовых блюд, уборка рабочего места будет осуществляться во время, отведенное для конкурсного задания.

Меню конкурсант представляет до начала соревнований на русском или английском языке.

Конкурсантам не разрешается заблаговременная подготовка, изготовление полуфабрикатов!

Оценка проводится как в отношении результатов выполнения конкурсных заданий, так и в отношении процесса их выполнения.

Участник отвечает за своевременное приготовление блюд, оформление, представление на презентацию и оценку.

В сферу его ответственности входит соблюдение требований по охране труда и техники безопасности работы с оборудованием при выполнении модулей, требований санитарных норм и правил, гигиенических нормативов к организации рабочего места.

Если конкурсант не выполняет требования техники безопасности, требований санитарных норм и правил, гигиенических нормативов к организации рабочего места подвергает опасности себя и (или) других конкурсантов и (или) экспертов, он отстраняется от конкурса.

Если эксперт–компатриот мешает при выполнении конкурсных заданий, то и эксперт и участник отстраняются от конкурса.

**1 ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К УЧАСТНИКАМ КОНКУРСА**

В конкурсе могут принимать студенты колледжей, высших учебных заведений, работающая молодежь **дата рождения которых 1 января 1997 г и позже**, подавшие заявку на участие в установленные сроки.

Каждый участник конкурса должен обладать набором профессиональных компетенций и социальных навыков, определенные требования предъявляются и к внешнему виду конкурсанта.

**Профессиональные компетенции:**

* эффективное планирование и организация производственного процесса и рабочего места;
* знание технологических принципов производства кулинарной продукции;
* профессиональное и экономичное использование традиционного кухонного оборудования и инвентаря, современного высокотехнологического и оригинального оборудования,
* владение механическими, гидромеханическими, массообменными, химическими, биохимическими, тепловыми способами кулинарной обработки пищевых продуктов;
* применение оптимального способа приготовления для каждого конкретного рецептурного ингредиента конкретного блюда с использованием соответствующего кухонного оборудования;
* представления о физико-химических и структурно-механических аспектах изготовления кулинарной продукции высокого качества, пищевой и биологической ценности;
* способность формировать высокие вкусовые качества в процессе кулинарной обработки;
* основные правила подбора гарниров, соусов, специй при приготовлении и оформлении блюд;
* использование технологических документов, ТНПА;
* приготовление широкого ассортимент кулинарной продукции, включая: холодные закуски, супы и соусы, блюда из рыбы и ракообразных, блюда из мяса, птицы и дичи, овощные и вегетарианские блюда, десерты и другие;
* приготовление сложных блюд, комбинируя ингредиенты, для получения интересных и инновационных кулинарных решений;
* приготовление национальных и интернациональных блюд по предлагаемым технологическим картам;
* знание и использование современных тенденций в оформлении блюд, демонстрация творческих способностей и креативного мышления;
* составление технологических карт, выполнение расчетов норм закладки продовольственного сырья, пищевых продуктов, выхода полуфабрикатов, готовых блюд и изделий в соответствии с конкурсным заданием;
* определение количества и качества необходимых пищевых продуктов продовольственного сырья и полуфабрикатов для выполнения конкурсного задания;
* соблюдение правил личной гигиены в процессе работы над конкурсным заданием;
* соблюдение санитарных требований к рабочему месту, технологическому процессу, хранению пищевых продуктов и безопасности готовых блюд;
* самостоятельное регулирование эргономики рабочего места с учетом выполняемых функций;
* утилизация или организация хранения оставшихся неиспользованными продуктов для дальнейшего применения;
* гибкое реагирование на нештатные ситуации на рабочей площадке.

**Теоретические знания**

Теоретические знания необходимы, но они не подвергаются явной проверке.

 **социальные навыки** (**личные качества):**

 дипломатичность – способность тактично контактировать с участниками конкурса, экспертами;

* + стрессоустойчивость – проявление спокойствия в стрессовых ситуациях, следование намеченным курсом, несмотря на постоянно меняющуюся и нестабильную обстановку;
	+ упорство – умение сосредоточиться на достижении целей;
	+ решительность – своевременное принятие решения на основе логических умозаключений;
	+ открытость – умение рассматривать альтернативные идеи или принимать во внимание различные точки зрения;
	+ наблюдательность – умение обращать внимание на любые вопросы, независимо от их важности и значимости;
	+ восприимчивость – интуитивное понимание и адаптация к различным ситуациям, возникающим на конкурсной площадке;
	+ нравственность – искренность и сдержанность.

Требования к форменной одежде участников и экспертов

Китель (поварская куртка) – любого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

Передник или фартук – любого цвета

Брюки – поварские любого цвета

Головной убор – белый поварской колпак

(допускается одноразовый)

Обувь – закрытые поварские сандалии любого цвета

**2. Порядок проведения оценки**

Оценка работы и результатов работы конкурсантов осуществляется экспертами.

Экспертами по компетенции выдвигаются лица, обладающие неоспоримой компетентностью в профессии, открытые (должны уметь рассматривать альтернативные идеи или принимать во внимание различные точки зрения), дипломатичные (способные тактично работать с людьми), наблюдательные (обращающие внимание на любые вопросы, независимо от их важности и значимости), восприимчивые (интуитивно понимающие и способные адаптироваться к ситуациям).

В случае нарушения экспертом принципа создания равных возможностей для всех участников, совершения иных действий, препятствующих успешному ходу соревнований, по решению Главного эксперта или Оргкомитета данный эксперт отстраняется от работы.

Главный эксперт после обсуждения, распределяет экспертов на группы для выставления оценок участникам конкурса. Критериями такого распределения является стаж участия в конкурсах WorldSkills, культура и компетентность экспертов.

В ходе конкурса эксперты занимаются судейством на всех участках, а также судейством методом «слепой дегустации».

Для «слепой дегустации» приглашаются абсолютно незаинтересованные в результатах профессионалы (преподаватели, производственные работники), которые не имеют отношения к подготовке конкурсантов, но владеют современными тенденциями в сфере общественного питания и инновациями в технологии приготовления кулинарной продукции.

Эксперты, занимающиеся «слепой дегустацией», находятся в помещении для «слепой дегустации». Когда эксперты находятся вне помещения для дегустации, они не должны показываться в поле зрения конкурсной площадки т.к. они не должны знать, кому из участников принадлежит та или иная работа.

**Разница в оценках экспертов не может быть значительной, в противном случае проводится обсуждение и повторное выставления оценок.**

**3. Критерии оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Объективная оценка 40%** | **субъективная оценка 60%** |

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ работы участника

**Объективная оценка работы участника**

|  |
| --- |
| * Состояние форменной одежды в процессе и после процесса приготовления
 |
| * Соблюдение правил санитарии и гигиены при ведении процесса приготовления (проведение дегустации в процессе приготовления)
 |
| * Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления (состояние рабочей поверхности, пола, холодильника)
 |
| * Наличие вредных привычек, правильность хранения полуфабрикатов, правильность использования разделочных досок и т.д.
 |
| * Рациональное использование продуктов, электроэнергии
 |

**Субъективная оценка работы участника**

|  |
| --- |
| * Организационные навыки – организация и планирование процесса в целом
 |
| * Соблюдение технологии приготовления, эффективность и скорость работы, контроль за ведением процесса
 |
| * Профессионализм в использовании традиционного кухонного оборудования и инвентаря, виртуозность владения кулинарной техникой, в том числе ножом
 |

 **Объективная оценка результатов работы участника (да/нет)**

|  |
| --- |
| * Соблюдение время подачи
 |
| * Соблюдение температуры подачи
 |
| * Указание рецептурныхингредиентов в меню
 |
| * Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда
 |
| * Соблюдение массы блюда
 |
| * Соблюдение чистоты тарелки при подаче(отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
 |

**Субъективная оценка результатов работы участника – слепая дегустация**

|  |
| --- |
| * Визуальная привлекательность (цвет: сочетание, баланс/композиция)
 |
| * Стиль и креативность подачи, cоответствие современным тенденциям
 |
| * Степень сложности и мастерства
 |
| * Сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда
 |
| * Вкус каждого компонента блюда в отдельности
 |
| * Консистенция каждого компонента блюда в отдельности
 |

**4 . Конкурсное задание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модуль 1  | Холодная закуска | Компетенция 34 |
|  |
|  | Описание  | Приготовить 3 порции холодной закуски из свеклы |
|  | Подача | * Масса холодной закуски - минимум 120г
* 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты  | Свекла  |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модуль 2 | Суп  | Компетенция 34 |
|  |
|  | Описание  | Приготовить 3 порции бульона с колдунами (ТК№174 Сборник технологических карт белорусских блюд) |
|  | Подача | * Объем порции супа - 200г, колдуны –75 г.
* 3 порции супа подаются в отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты  | * 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 3 | Горячее блюдо из птицы | Компетенция 34 |
|  |
|  | Описание  | Приготовить 3 порции основного горячего блюда из птицы«Чёрный ящик» - вид птицы, обязательные продукты;Минимум 2 гарнира: 1–ый из овощей на выбор участника;2-ой из овощей «Чёрный ящик» Минимум 1 соус на выбор участника.  |
|  | Подача | * Масса горячего блюда - минимум 180г
* 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты  | * Птица «Чёрный ящик»
 |
|  | 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 4 | Десерт  | Компетенция 34 |
|  |
|  | Описание  | Приготовить 3 порции десерта, в состав которого входит мусс из фруктов, ягод или овощей, декор из изомальта, «Чёрный ящик» - вид фруктов, ягод, овощейМинимум 1 соус на выбор участникаМинимум один обязательный декоративный элемент  |
|  | Подача | * Масса десерта - минимум 100г
* 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты  | Фрукты, ягоды, 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 |