**ПОЛОЖЕНИЕ**

**Муниципального этапа Отборочных соревнований регионального чемпионата «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» для учащихся образовательных организаций Нюрбинского района**

** «Поварское дело»**

**Дата проведения: 04.12.20г.**

**Компетенцию представляет: МБОУ «Нюрбинская СОШ №1 им. Степана Васильева»**

**Описание компетенции:**

Повар готовит разнообразные блюда в соответствии с технологиями приготовления и соблюдением санитарных норм и правил и соблюдением техники безопасности. Приготовления аппетитных и питательных блюд требует от повара высокого уровня знаний и практического мастерства.

Повара работают на предприятиях сферы услуг питания различного типа. В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар владеет следующими навыками:

* Разрабатывать новые рецепты согласно критериям модуля и набором ингредиентов;
* Производить обработку сырья и других продуктов;
* Готовить полуфабрикаты для основных блюд;
* Соблюдать требования к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;
* Готовить блюда из мяса и домашней птицы;
* Готовить холодных блюда и закуски;
* Готовить сладкие блюда и напитки;
* Определять выход порций;
* Соблюдать требования санитарных норм и правил;
* Сервировать и оформлять блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* Работать на технологическом оборудовании и использовать производственный инвентарь;
* Соблюдать требования техники безопасности;

Кроме того, повару необходимы знания о составе пищи и ее калорийности, хранении продуктов, о физиологии питания, правилах составления меню. Повара также контролируют работу помощников по кухне и могут отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки еды.

**Требования к квалификации:**

Профессиональные навыки будут проверяться при помощи приведенных ниже модулей.

Общие требования:

* Правильно организовать рабочее место повара для приготовления конкурсных заданий;
* Собрать необходимые объемы продуктов;
* Правильная подготовка инструментов и производственного инвентаря;
* Полное соблюдение персональной гигиены и гигиены рабочего места;
* Точное сочетание ингредиентов для получения желаемого результата;
* Полное понимание технологических приемов работы с сырьем и принципов применения и сочетания цветов, сочетания вкусов и внешнего вида;
* Аккуратно и экономично обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов;
* Строгое соблюдение времени, отведенного для конкурсного задания;
* Гибко реагировать на нештатные ситуации.

**КОНКУРСНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ:**

1. **Возрастная категория: 14-16лет;**
2. **Спецодежда;**
3. **Бесперебойное подключение к сети интернет, конкурс пройдет на платформе zoom, каждый участник обязательно должен работать в включенной камерой, микрофон использован по назначению.**

**Конкурсное задание. Модуль 1. Amuse bouche**

|  |
| --- |
| **Модуль 1 – время выполнения 45 минут** |
| **Часть А** | **Amuse bouche** |
| **Описание** | **Приготовить 6 порций холодной веганской закуски Amuse bouche*** **Допускается декор на краях посуды**
* **Закуска может быть любой текстуры**
* Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
* Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
* Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
* Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
* Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
* Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
 |
| **Особенности подачи** | * Закуски подаются в шотах объемом 100 мл.
* Подается в 6 идентичных шотах
* Масса 60-80 грамм
* Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
* Время приготовления составляет 45 минут
 |

**Модуль 1. Десерт**

|  |  |
| --- | --- |
| **Часть В** | **Модуль 1. Десерт** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника*** **Декоративный элемент из изомальта или карамели**
* **Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника**
* Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
* Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
* Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
* Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
* Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
* Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
 |
| **Особенности подачи** | * Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г

порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см* Подаются три идентичных блюда
* Температура подачи тарелки от 1°С до 14°С
* Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
* Время приготовления составляет 1 час 30 минут
 |
| **Обязательные ингредиенты** | * фрукты и орехи
 |
| **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 2. Холодная закуска – Паштет из куриной печени**

|  |
| --- |
| **Модуль 2 – время выполнения 1 час 30 мин**  |
| **Часть С** | **Паштет из куриной печени** |
| **Описание** | **Приготовить 1 порцию холодной закуски паштет из куриной печени*** **Допускается оформление и наличие гарнира и соуса на выбор участника**
* Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
* Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
* Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
* Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
* Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
* Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
 |
| **Особенности подачи** | * Масса блюда минимум 90 г – максимум 150 г
* Порция закуски подаются на тарелке – круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см
* Температура подачи тарелки от 1°С до 14°С
* Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
* Время приготовления составляет 1 час 30 минут
 |
| **Обязательные ингредиенты** | * Куриная печень
 |
| **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. Горячие закуска – Равиоли с начинкой из рыбы**

|  |
| --- |
| **Модуль 3 – время выполнения 2 часа 00 мин**  |
| **Часть С** | **Равиоли с начинкой из рыбы** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции горячей закуски равиоли с начинкой из рыбы, с тестом для равиоли собственного приготовления** * **Допускается оформление горячей закуски на выбор участника**
* Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
* Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
* Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
* Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
* Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
* Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
 |
| **Особенности подачи** | * Масса блюда максимум 180 г
* Порция закуски подаются на тарелке – круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 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!!!
* Время приготовления составляет 2 часа 00 минут
 |
| **Обязательные ингредиенты** | * Морская рыба
 |
| **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке |

**Критерии оценки мастерства**

Критерии оценки мастерства представляют собой четкие сжатые определения Аспектов, которые точно объясняют, как и почему выставляется какая-либо оценка. Ниже приводится пример оцениваемых аспектов.

* Персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям и чистота;
* Гигиена рабочего места – чистый пол;
* Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок;
* Кулинарные навыки – приготовление и оформление;
* Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукты технологии;
* Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность;
* Правильность подачи (соответствие заданию);
* Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев);
* Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция);
* Вкус – общая гармония вкуса и аромата;
* Консистенция каждого компонента блюда;
* Вкус каждого компонента в отдельности.

Отв. Кириллина Ирина Владимировна, к.т. +79142944694,

 Прием заявок до 01.12.2020 г. по эл.почте evdtyak@bk.ru (с пометкой ворлдскиллс) (форма заявки-приложение 1).

Приложение 1

**ФОРМА ЗАЯВКИ (в формате Excel)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **п/№** | **ФИО** | **Дата****/месяц/****год** **рождения** |  **(М,Ж)** | **Образ. учреждение** | **Класс** | **Рук-ль** | **контактный телефон**  | **адрес эл.почты**  |
| 1 |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 2 |   |   |   |   |   |   |   |
| 3 |   |   |   |   |   |   |   |
| 4 |   |   |   |   |   |   |   |