**Техническое задание**

Чемпионата «Абилимпикс» по Ростовской области

 **«Кулинарное дело» (Повар/кондитер).**

Задание разработано для регионального этапа детско-юношеских соревнований с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» в соответствии с Положением, Регламентом и Правилами чемпионата, отражает минимальные требования к профессиональной компетенции «Кулинарное дело» (Повар/кондитер)

1. ВВЕДЕНИЕ
2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
3. ОЦЕНКА
4. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Конкурс по компетенции Кулинарное дело. Повар/кондитер выполняется в формате реального времени в течение 1 дня (4 часа в день). Общая протяженность проекта – 4 часа. Жеребьевку проводит Председатель Жюри (Главный эксперт) до начала конкурса.

Возрастная категории:

* школьники от 14 лет и старше;

В соревнованиях участвует команда из 2 человек (повар/кондитер).

Оформление технологической документации, приготовление блюд согласно конкурсному заданию начинается и заканчивается в день отработки конкретного модуля. Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

**1. ВВЕДЕНИЕ**

**1.1. Название и описание компетенции**

1.1.1 Название компетенции: Кулинарное дело. Повар/кондитер

**1.1.2. Описание компетенции**

Современный Повар / кондитер сочетает в себе функции администратора и повара. То есть он не только должен уметь и знать, как правильно составлять меню, готовит заявки для закупки продуктов, курирует свою работу, наблюдает за процессом приготовления пищи, работая в команде. Это еще и профессионал высокого класса, который изобретает новые блюда и улучшает существующие рецепты, неотъемлемыми чертами характера, которого являются креативность и оригинальность.

Сфера общественного питания предлагает Поварам /кондитерам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя обязанности Повара/кондитера могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится, Повар/кондитер всегда отвечает за правильный технологический процесс приготовления аппетитных и питательных блюд, придерживаясь стилистики оформления блюд. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, Повар /кондитер может владеть следующими навыками:

* Организацию и технологию производства готовых блюд согласно технологической документации.
* Подготовка, обработка приправами, приготовление и отпуск на стол различных блюд согласно рецепту и модулю, согласно объявленным критериям;
* Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям.
* Правила и сроки хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов.
* Работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним.
* Понимание технологий и умение готовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям.
* Умение готовить фуршетные и банкетные блюда при необходимости.
* Понимание принципов сбалансированного планирования меню, способность получить необходимые продукты со склада / у поставщиков для поддержания запасов;
* Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

Повар/кондитер также контролирует свою работу и работу своих помощников по кухне и может отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки еды.

**1.2. Область применения**

1.2.1. Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Техническим описанием.

1.2.2. В случае возникновения разночтений в версиях Технического описания на разных языках, версия на русском языке превалирует.

**2. 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 **Абилимпикс** на груди слева (права), под логотипом **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 организаторами (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Фартук – при работе любого однотонного цвета темных тонов, при сервировке и подаче белого цвета!!!! Брюки – поварские тёмного цвета; Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый); Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь; Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

**3**.**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**3.1. Формат и структура Конкурсного задания**

• Конкурс по компетенции «**Кулинарное дело». Повар/кондитер** выполняется в формате реального времени в течение 1 дня (4 часа). Общая протяженность проекта – 4 часа. Жеребьевку проводит Председатель Жюри (Главный эксперт) до начала конкурса.

* Все участники конкурса за один день проходят 2 модуля
* Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
* Участникам разрешено приносить заготовки для декорации блюда
* Участникам разрешено приносить с собой приправы и пряности, но располагать их на общем столе.
* Инвентарь, инструменты и оборудование проноситься на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.

Тема: **Оель**

Направление: **Континентальный завтрак**

1 Модуль 1. Подготовка продуктов и приготовление горячих блюд, напитка «Морс» и десертов для завтрака. 4 часа

Выполнение задания включает в себя:

1. Получить сырье со склада по накладной, разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства согласно технологической карте.

2. Приготовление и оформление горячего блюда Каши овсяной

3. Приготовление и оформление горячего блюда Картофель печеный и яичницей «скрэмбл»

3. Приготовление и оформление десерта Булка в виде рогалика на песочном тесте с шоколадом

4. Приготовление и оформление сладкого напитка «Морс».

Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри. Оценка производится в соответствии с утвержденной членами судейской коллегии схемой оценки. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Время и детали конкурсного задания в зависимости от конкурсных условий могут быть изменены председателем жюри на конкурсной площадке но не позднее чем за 2 часа до старта соревновательного времени.

Конкурсное задание должно выполняться поэтапно. Оценка также происходит от этапа к этапу.

**3.2. ЭТАПЫ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Этапы и время сведены в таблицу 1 .

Этапы расставлены в порядке не подлежащим строгому выполнению, а служат ориентировочной точкой опоры для формирования рационального использования и распределения временных рамок.

Таблица 1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование этапа** | **Время на задание**  |
|  | Получение со склада продуктов по накладной согласно технологическим картамВне конкурсного времени за 30 минут до начала старта | 30 минут |
|  | Этап 1. Подготовка продуктов и приготовление горячего блюда (Каша овсяная) | 45 минут |
|  | Этап 2. Подготовка продуктов и приготовление горячего блюда (Картофель печенный и яичницей «Скрэмбл») | 1 час |
|  | Этап 3. Подготовка продуктов и приготовление десерта.  | 1 час 30 минут |
|  | Этап 4. Подготовка продуктов и приготовление холодного напитка «Морс» | 30 минут |

**Этап 1:** Подготовка продуктов и приготовление горячего блюда «Каша овсяная».

Модуль выполняется членами команды индивидуально по разделам: поварские работы и кондитерские работы. Каждый участник команды должен согласно разработанной (пересчитанной) и утверждённой технологической карте заказать продукты со склада (заранее), составив накладную, полученные продукты разместить в холодильной камере согласно товароведному соседству.

Повар выполняет всю кулинарную часть по приготовлению Горячего блюда, кондитер выполняет замес теста для выпекания изделий из муки.

Команда должна работать слажено для подачи блюд, соблюдая температурный и санитарный режим.

**Этап 1:** **ПРЕЗЕНТАЦИЯ.**

Повар должен презентовать свои блюда в строго отведенное время для оценки по критериям: чистота тарелки, температура подачи, использование обязательных продуктов.

Блюда должны быть продегустированы на оценку их: консистенции, вкусовых качеств, визуальной и вкусовой сбалансированности, запаха и готовности каждого отдельного элемента в блюде.

**Этап 2.** Подготовка продуктов и приготовление горячего блюда Картофель печенный и яичницей «Скрэмбл».

Модуль выполняется командой согласно технологическим картам (или поваром или кондитером). Команде выдаются продукты согласно предварительно заказанного списка по накладной.

Повар, выполняет все функции необходимые для приготовления горячего блюда.

Кондитер, выполняет функции по необходимости помощника повара.

Отпуск блюд производится одновременно.

Интервал подачи не должен превышать более 5-минут, между блюдами.

Технология приготовления и презентация блюда должна строго соответствовать санитарным нормам и правилам.

**Этап 2:** **ПРЕЗЕНТАЦИЯ.**

Повар и Кондитер совместно должны презентовать свои блюда в строго отведенное время для оценки по критериям: чистоты тарелки, температуры подачи, использование обязательных продуктов.

Блюда должны быть продегустированы на оценку их: консистенции, вкусовых качеств, визуальной и вкусовой сбалансированности, запаха и готовности каждого отдельного элемента в блюде.

**Этап 3:** Подготовка продуктов и приготовление десерта.

Модуль выполняется командой согласно технологическим картам. Команде выдаются продукты согласно предварительно заказанного списка по накладной.

Повар должен приготовить и/или помогать кондитеру, а кондитер должен рационально распределить свое время и определить необходимость в помощи повара, а так же составить и выпечь/ приготовить все элементы для десерта, элементы должны иметь рукотворное украшение и подаваться строго в согласованной посуде.

**Этап 3:** **ПРЕЗЕНТАЦИЯ.**

Повар и Кондитер совместно должны презентовать свои блюда в строго отведенное время для оценки по критериям: чистоты тарелки, температуры подачи, использование обязательных продуктов, а так же визуальное впечатления от исполнения в заданной темы.

Блюдо должно быть продегустировано на оценку их: консистенции, вкусовых качеств, визуальной и вкусовой сбалансированности, запаха и готовности каждого отдельного элемента в блюде.

**Этап 4:** Подготовка продуктов и приготовление холодного напитка

Модуль выполняется командой согласно технологическим картам. Команде выдаются продукты согласно предварительно заказанного списка по накладной.

Команда (или один из членов команды) должен приготовить и презентовать холодный напиток.

**Этап 4:** **ПРЕЗЕНТАЦИЯ.**

Повар и Кондитер совместно должны презентовать свой напиток в строго отведенное время для оценки по критериям: чистота тары, температура подачи, использование обязательных продуктов, а так же визуальное впечатления от исполнения в заданной темы.

Блюда должны быть продегустированы на оценку их: консистенции, вкусовых качеств, визуальной и вкусовой сбалансированности, запаха и цвета.

**3.3 КРитерии оценки**

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные). См. табл. 2. Общее количество баллов задания/ЭТАПА по всем критериям оценки составляет 100.

Таблица 2.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел** | **Этапы** | **Оценки** |
| **Субъективная (если это применимо)** | **Объективная** | **Общая** |
| А | Документация, санитария и гигиена, техника безопасности | 2 | 1 | 3 |
| Б | Подготовка продуктов и приготовление горячей закуски Каша овсяная | 15 | 1 | 16 |
| Презентация  |
| В | Подготовка продуктов и приготовление горячего блюда Картофель печенный и яичницей «Скрэмбл» | 39 | 1 | 40 |
|  Презентация |
| Г |  Подготовка продуктов и приготовление десерта  | 21 | 1 | 22 |
|  Презентация |
| Д | Подготовка продуктов и приготовление холодного напитка «Морс». | 18 | 1 | 19 |
| Презентация |
| Итого  |  |  | 100 |

**Субъективные оценки –** Баллы начисляются по шкале от 1 до 3.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Критерии | СУДЕЙСКАЯ КОЛЛЕГИЯ | РАЗЬЯСНЕНИЕ КРИТЕРИЙ | РЕЙТИНГОВЫЙ БАЛ | РЕЙТИНГОВОЕ ОПИСАНИЕ | МАКСИМАЛЬНЫЙ БАЛ |
| A1 | Составление накладной по технологической карте |   |   |   |   |   |
|   |   | O | Составление накладной на получения продуктов (3 порции) |   |   | 0,2 |
| A2 | Получение и распределение продуктов  |   |   |   |   |   |
|   |   | O | Распределение продуктов в зоне приготовления. Товароведное соседство |   |   | 0,2 |
| А3 | Технологические карты на блюдо (Повар/Кондитер) |   |   |   |   |   |
|   |   | S | В технологической карте указан полный процесс приготовления блюд |   |   | 0,5 |
|   |   | S | В технологической карте заполнены реквизиты: наименование организации, наименование блюда согласно сборнику рецептур, БРУТТО, НЕТТО, подпись составителя. |   |   | 0,5 |
| А4 | Санитария и гигиена  |   |   |   |   |   |
|   |   | O | Специальная одежда соответствует санитарным требованиям и чистая |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Персональная гигиена рук |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Гигиена рабочего места: холодильник чистый и порядок |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Гигиена рабочего места: чистота и порядок рабочей поверхности, работа с разделочными досками |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Соблюдение техники безопасности при работе с кухонной посудой и инструментами |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Соблюдение техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием |   |   | 0,2 |
|   |   |   |   |   |   |   |
| А5 | Работа с продуктами |   |   |   |   |   |
|   |   | O | Расточительность при работе с продуктами, полуфабрикатами и готовой продукцией |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Брак при выполнение технологического процесса приготовления блюд |   |   | 0,2 |
|  | Критерии | СУДЕЙСКАЯ КОЛЛЕГИЯ | РАЗЬЯСНЕНИЕ КРИТЕРИЙ | РЕЙТИНГОВЫЙ БАЛ | РЕЙТИНГОВОЕ ОПИСАНИЕ | МАКСИМАЛЬНЫЙ БАЛ |
| Б1 | Субъективная оценка горячего блюда Каша овсяная |   |   |   |   |   |
|   |   | S | Механическая кулинарная обработка соответствует используемым продуктам | 0 | Не соответствует | 3 |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
| Б2 | Презентация. Субъективная. Горячего блюда (Каша овсяная) | S | Визуальное представление от блюда в соответствии с требованиями качества (цвет, сочетание, баланс, презентация) |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Общая гармония вкуса и аромата блюда |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Консистенция каждого компонента блюда |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Вкус каждого компонента блюда |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| Б3 | Презентация. Горячего блюда Каша овсяная. |   |   |   |   |   |
|   |   | O | Корректное время подачи блюда +- 10 минута от заранее определенного |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Температура подачи блюда |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Использование обязательных ингредиентов |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Соответствие массы блюда |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Чистота тарелки |   |   | 0,2 |
|  | Критерии | СУДЕЙСКАЯ КОЛЛЕГИЯ | РАЗЬЯСНЕНИЕ КРИТЕРИЙ | РЕЙТИНГОВЫЙ БАЛ | РЕЙТИНГОВОЕ ОПИСАНИЕ | МАКСИМАЛЬНЫЙ БАЛ |
| В1 | Презентация. Субъективная. Горячего блюда (Картофель запеченный и яичницы "скрэмбл" | S | Визуальное представление от блюда в соответствии с требованиями качества (цвет, сочетание, баланс, презентация) |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Общая гармония вкуса и аромата блюда |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Консистенция каждого компонента блюда |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Вкус каждого компонента блюда |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | S | Технология подготовки картофеля |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Технология приготовления картофеля |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Технология приготовления яичница "скрэмбл" |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Технология подготовки продуктов к п/ф яичнице "скрэмбл" |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
| В2 | Презентация. Горячего блюда (Картофель запеченный с яичницей "Скрэмбл" |   |   |   |   |   |
|   |   | O | Корректное время подачи блюда +- 10 минута от заранее определенного |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Температура подачи блюда |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Использование обязательных ингредиентов |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Соответствие массы блюда |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Чистота тарелки |   |   | 0,2 |
| В3 | Презентация. Субъективная. Горячего блюда (картофель запеченный с яичницей "Скрэмбл") | S | Визуальное представление от блюда в соответствии с требованиями качества (цвет, сочетание, баланс) |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Стиль и креативность оформления блюда |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Общая гармония вкуса и аромата блюда |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Консистенция каждого компонента блюда |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Вкус каждого компонента блюда |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|  | Критерии | СУДЕЙСКАЯ КОЛЛЕГИЯ | РАЗЬЯСНЕНИЕ КРИТЕРИЙ | РЕЙТИНГОВЫЙ БАЛ | РЕЙТИНГОВОЕ ОПИСАНИЕ | МАКСИМАЛЬНЫЙ БАЛ |
| Г1 | Субъективная оценка Десерт |   |   |   |   |   |
|   |   | S | Механическая кулинарная обработка и тепловая обработка соответствует используемым продуктам |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Правильность выполнения технологического процесса приготовления теста соответствующего конкурсному заданию  |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Правильность выполнения технологического процесса при работы с шоколадом. (декор) |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| Г2 | Этап 3 Презентация. Объективная. Десерта (булочка в форме рогалика с шоколадом) |   |   |   |   |   |
|   |   | O | Корректное время подачи блюда +- 10 минута от заранее определенного |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Температура подачи блюда |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Использование обязательных ингредиентов |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Соответствие массы блюда |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Чистота тарелки |   |   | 0,2 |
| Г3 | Этап 3. Презентация. Субъективная. десерта  | S | Визуальное представление от блюда (цвет, сочетание, баланс, композиция) |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Стиль и креативность оформления блюда |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Общая гармония вкуса и аромата блюда |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Консистенция каждого компонента блюда |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| Д1 | Субъективная (Морс) |   |   |   |   |   |
|   |   | S | Механическая кулинарная обработка и тепловая обработка соответствует используемым продуктам |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Правильность выполнения технологического процесса подготовки свежих/замороженных плодов/ягод  |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Правильность выполнения технологического процесса подготовки сахара  |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
| Д2 | Презентация. Объективная. Морс |   |   |   |   |   |
|   |   | O | Корректное время подачи блюда +- 10 минута от заранее определенного |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Температура подачи блюда |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Использование обязательных ингредиентов |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Соответствие объёма блюда |   |   | 0,2 |
|   |   | O | Чистота бокала |   |   | 0,2 |
| Д3 | Презентация. Субъективная. Холодный напиток  | S | Визуальное представление от блюда (цвет, сочетание, баланс) |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Стиль и креативность оформления блюда |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   | S | Общая гармония вкуса и аромата блюда |   |   | 3 |
|   |   |   |   | 0 | Не соответствует |   |
|   |   |   |   | 1 | Соответствует не полностью |   |
|   |   |   |   | 2 | Полностью соответствует |   |
|   |   |   |   | 3 | Выше отрасли |   |
|   |   |   |   |   |  |   |
|   |   |   |   |   |   | 100 |

**4. Развернутое конкурсное задание**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Модуль1а |  | Компетенция «**Кулинарное дело»****Повар/кондитер** | Компетенция «**Кулинарное дело»****Повар/кондитер** |
| **Внимание!!!**Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта | Задание | Технологическая карта.Получить со склада продукты по накладной согласно технологическим картам. Получить сырье со склада по накладной.Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства | Технологическая карта.Получить со склада продукты по накладной согласно технологическим картам. Получить сырье со склада по накладной.Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства |
|  | Описание | Текстовое описание всех этапов | Текстовое описание всех этапов |
| Модуль1б |  | Компетенция «**Кулинарное дело» Повар/кондитер** |
|  | Описание | Приготовить 3 порции горячего блюда «каша овсяная» на молоке основываясь на сборнике рецептур общественного питания.Подавать обязательно с яблоком . |
|  | Подача | Масса порции минимум 150 г, максимум 180 г.Температура подачи минимум 60-65° С (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках (круглых, глубогих), полученных согласно инфраструктурному списку.Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается |
|  | Основные ингредиенты  | Использовать продукты из списка.Обязательные продукты: яблоко зеленое, молоко 1,5%, мед. |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, привезенный участником с собой |
| Модуль1в |  | Компетенция «**Кулинарное дело» Повар/кондитер** |
|  | Описание | Приготовить 3 порции Горячего блюда Картофель печеный и яичницей «скрэмбл», основываясь на сборнике рецептур общественного питания.Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований.Соус - 1 вид на выбор участника |
|  | Подача | Масса порции минимум 200 г, максимум 250 г.Температура подачи минимум 65-75° С (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (большая круглая).Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты  | Использовать продукты из списка.Обязательные продукты: бекон с/к, помидор черри красные.  |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, привезенный участником с собой |
| Модуль1г |  | Компетенция «**Кулинарное дело» Повар/кондитер.** |
|  | Описание | Приготовить 3 порции десерта Булка в виде рогалика на песочном тесте с шоколадом, основываясь на сборнике рецептур общественного питания.Декор: на усмотрение участника, приноситься с собой. |
|  | Подача | Масса порции минимум 60 г, максимум 100 г.Температура подачи минимум 10-12° С (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках (круглых), полученных согласно инфраструктурному списку.Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ. |
|  | Основные ингредиенты  | Использовать продукты из списка.Обязательные продукты: мука, шоколад молочный.Для декорирования: шоколад молочный (для декорирования), красители. |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, привезенный участником с собой |
| Модуль1д |  | Компетенция «**Кулинарное дело» Повар/кондитер.** |
|  | Описание | Приготовить 3 порции сладкого напитка «Морс», основываясь на сборнике рецептур общественного питания |
|  | Подача | Объём порции минимум 250мл., максимум 260 мл.Температура подачи минимум 10-14° С (по таре), 3 порции напитка подаются в таре, полученной согласно инфраструктурному списку.Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря в не тары не допускается |
|  | Основные ингредиенты  | Использовать продукты из спискаОбязательные продукты: черная смородина ( замороженная) |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, привезенный участником с собой |

**Вычеты**

За нарушения оцениваемого Аспекта решением Экспертов производится вычет баллов. Сумма вычитаемых баллов зависит от Аспекта, и классифицируется в Форме объективной оценки.

**4.4. Регламент оценки мастерства**

Необходимо соблюдать время, отведенное на подачу блюда. Блюдо необходимо подать на стол в течение этого периода времени. За пятиминутную задержку участник получает штраф в 0,3 балла, а через 10 минут он потеряет еще 0,3 балла. Через 15 минут вычитаются все субъективные баллы.

Главный эксперт, после обсуждения, распределяют Экспертов на группы для выставления оценок участникам конкурса.

В каждой группе имеется Старший Эксперт, которого выбирают Эксперты по определенной компетенции из своего числа простым большинством голосов. В ходе конкурса каждый Эксперт занимается судейством на всех участках, судейством на площадке, а также судейством методом «дегустации».

Эксперты, занимающиеся «дегустацией», находятся в помещении для «дегустации» на всем протяжении модуля. Им разрешается покидать помещение только группой, с разрешения Главного эксперта. Когда Эксперты находятся вне помещения для дегустации, они не должны показываться в виду производственного участка, т.к. они не должны знать, кому из участников принадлежит та или иная работа. Эксперты, занимающиеся «дегустацией», должны вернуться в помещение для дегустации за десять минут до подачи блюд.

Если на участке не хватает экспертов, то эксперты могут переходить в течение модуля из одной категории в другую (не нарушая линейку объектов и субъектов).

**5.ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ**

|  |
| --- |
| *Оборудование / мебель на 1 командный бокс* |
| № | Наименование | Марка/модель | Количество |
| 1. | Плита индукционная  |  | 2 шт. |
| 2. | Конвекционная печь |  | 1 шт. |
| 3. | Пароконвектомат  |  | 1 шт. |
| 4. | Шкаф холодильный | 2 полки кондитер/ 3 полки повар | 1 шт. |
| 5. | Весы электронные |  | 2 шт. |
| 6. | Производственный стол |  | 3 шт. |
| 7. | Планетарный миксер |  | 1 шт. |
| 8. | Раковина с горячей и холодной водой |  | 1 шт. |
| 9. | Стеллаж для хранения инвентаря |  | 1 шт. |
| *Инвентарь на 1 командный бокс* |
| № | Наименование | Марка/модель | Количество |
| 1. | Гастроемкость |  | 2 шт. |
| 2. | Сотейник 0.8 л |  | 2 шт. |
| 3. | Сотейник 1,7 л |  | 2 шт. |
| 4. | Сотейник 2 л |  | 1 шт. |
| 5. | Сковорода 24 см |  | 2 шт. |
| 7. | Кисть кондитерская 30 мм, силиконовая  |  | 2 шт. |
| 8. | Доска разделочная 500х300х30 |  | 1 комплект |
| 9. | Кувшин мерный 1000 мл  |  | 1 шт. |
| 10. | Венчик |  | 2 шт. |
| 11. | Миски нержавеющая сталь 16\ 30 см |  | 6 шт./6 шт. |
| 12. | Сито 12 см мелкое для просеивания |  | 2 шт. |
| 13. | Лопатка кулинарная силиконовая 75 мм [SL400] |  | 2 шт. |
| 15. | Коврик силиконовый  |  | 2 шт. |
| 17. | Рукавицы силиконовая 220 мм  |  | 2 шт. |
| 19. | Щипцы универсальные с фиксатором 300 мм  |  | 2 шт. |
| 21. | Скребок кондитерский 120х100 мм  |  | 2 шт. |
| 22. | Скалка 480х70 мм силикон  |  | 1 шт. |
| *Расходные материалы общие на все рабочие места* |
| 1. | Пергамент рулон |  | 6 шт. |
| 2 | Фольга рулон 10м |  | 6 шт. |
| 3 | Мешок кондитерский 100 шт, полиэтилен 300 мм [ROLL 030] |  | 1 шт. |
| 5 | Бумажные полотенца (рулон) |  | 10 шт. |
| 6 | Тряпка для мытья посуды |  | 6 шт. |
| 7 | Полотенца х/б для протир. тарелок 1х3 |  | 25 шт. |
| 8 | Салфетки бумажные 1х100 |  | 6 шт. |
| 9 | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл |  | 100 шт. |
| 10 | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 300мл |  | 100 шт. |
| 11 | Пленка пищевая 10 м |  | 3 шт. |
| 12 | Стаканы одноразовые 200мл |  | 100 шт. |
| 13 | Пакеты для мусора 30 л |  | 20 шт. |
| 15 | Чашки пластиковые для горяч. |  | 100 шт. |
| 16 | Перчатки силиконовые одноразовые размер М 250шт |  | 50 шт. |
| 17 | Вода 19л.  |  | 4 шт. |
| 18 | Моющие средства 1л. |  | 6 шт. |

**6.Toolbox.**

**Список оборудования, которое необходимо иметь участнику конкурса**

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований. Дополнительный инвентарь и инструменты можно привезти с собой, за исключением аналогичных, имеющихся на площадке.

***7. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ.***

С О Г Л А С О В А Н О

 Главный эксперт

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2019 года

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись

**Инструкция по охране труда и технике безопасности на рабочем месте**

**Компетенция**

**«КУЛИНАРНОЕ ДЕЛО»**

1. ***ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ***
	1. К работе на кухне допускаются участники (повара) лица не моложе 14 лет, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.
	2. Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.
	3. Работник должен знать, что опасными факторами, которые могут дейст­вовать на него в процессе выполнения работы, являются:
* подвижные части оборудования;
* повышенная температура поверхностей оборудования, материалов;
* состояние полов (должны быть гладкими и нескользкими);
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* стеклянная посуда;
* колющие и режущие инструменты (приспособления, приборы);

 Возможные последствия:

* травмы рук при соприкосновении с вращающимися частями оборудования;
* получение ожогов рук при соприкосновении с горячими поверхностями
* оборудования, горячей водой, паром;
* падение на мокром полу;
* поражение электрическим током.
	1. Работник должен соблюдать правила личной гигиены и работать в предусмотренных средствах индивидуальной защиты.
	2. Работник обязан соблюдать правила пожарной безопасности. ­
	3. Немедленно извещать экспертов о каждом несчастном случае.
	4. При обнаружении каких-либо неисправностей в состоянии используемых во время чемпионата оборудовании, электро и водопроводной сети, повреждениях посуды надо сразу же прекратить работу.
	5. Участники чемпионата должен уметь оказывать первичную помощь пострадавшему и немедленно поставить в известность наставника на площадке.
	6. В случае получения травмы (пореза, ожогов, отравления), сразу же информировать наставника и прикрепленного эксперта.
	7. Во время работы на кухне необходимо проявлять осторожность, соблюдать порядок, не бегать, не толкаться.
	8. Беспорядочность, поспешность и небрежность в работе, нарушение или невыполнение требований данной Инструкции могут привести к несчастным случаям и травмам.
	9. За нарушение требований данной инструкции участник и наставник несет ответственность согласно Правилам внутреннего распорядка чемпионата .
1. ***ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ***
	1. Перед началом работы участник чемпионата должен надеть спецодежду.
	2. Осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы.

2.3 Проверить:

* визуально состояние подводящих электропроводов, заземления;
* состояние полов (чистый, сухой);
* исправность инвентаря.

2.4 При обнаружении неисправностей не приступать к работе до их устранения.

1. ***ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ***
	1. Для приготовления пользоваться только той посудой, которая предоставляется организаторами чемпионата и предусмотрена технологией приготовления пищи.
	2. Соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед.
	3. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и др. продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания и маркировку досок.
	4. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты.
	5. Запрещается:
* нарезать продукты на весу;
* носить нож в руках острием вперед;
* оставлять без надзора работающее оборудование.

3.7 Открывать банки с консервами ключом, предназначенным для этой цели, а не кухонным ножом или другим инвентарем.

* 1. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от «себя».
	2. Передвигать посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.
	3. Следить, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращать огонь или выключать плиту.
	4. Класть в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды.
	5. Немедленно убрать с пола пролитые жидкость, жир и упавшие крошки от продуктов.
	6. При работе с ножом держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом.
	7. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные дере­вянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.
	8. Крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.
	9. Сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.
	10. Электроплиту следует отключить при:
* прекращении подачи электроэнергии;
* перерыве в работе;
* необходимости на время оставить место работы.
1. ***ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ***

4.1 Прекратить работу при:

* повышение нагрева поверхности плиты;
* появление дыма и запаха гари;
* внезапном появлении на корпусе электроплиты слабого действия электрического тока;
* появление на корпусе оборудования ощутимого электрического тока.
	1. В случае возникновения пожара эксперты на конкурсной площадке немедленно должны вызвать аварийную службу и организовать эвакуация конкурсантов.
	2. Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на конкурсной площадке.
	3. Во всех случаях после оказания до врачебной помощи следует обратиться в мед. Учреждение и зафиксировать обращение.
1. ***ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ***
	1. Выключить оборудование.
	2. Произвести уборку рабочих мест.
	3. Произвести чистку и мойку оборудования после его полного остывания.
	4. О всех недостатках выявленных во время чемпионата, участники и эксперты должны сообщить ответственным за проведение и организацию данного мероприятия.

Разработано:

***8. ПРОТОКОЛ ИНСТРУКТАЖА ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.***

**Протокол**

**инструктажа по охране труда и технике безопасности**

при проведении

регионального чемпионата «Абилимпикс»

Компетенция: «**Кулинарное дело**»

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 года

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****П/П** | **ФИО УЧАСТНИКА** | **ГОД РОЖДЕНИЯ** | **ФИО ИНСТРУКТИРУЮЩЕГО** | **ПОДПИСЬ ИНСТРУКТИРУЮЩЕГО** | **ПОДПИСЬ УЧАСТИКА** |
| **1.** |  |  |  |  |  |
| ПОДПИСЬ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНЕГО ЗАВЕРЯЮ: |
| **2.** |  |  |  |  |  |
| ПОДПИСЬ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНЕГО ЗАВЕРЯЮ: |
| **3.** |  |  |  |  |  |
| ПОДПИСЬ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНЕГО ЗАВЕРЯЮ: |
| **4.** |  |  |  |  |  |
| ПОДПИСЬ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНЕГО ЗАВЕРЯЮ: |
| **5.** |  |  |  |  |  |
| ПОДПИСЬ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНЕГО ЗАВЕРЯЮ: |
| **6.** |  |  |  |  |  |
| ПОДПИСЬ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНЕГО ЗАВЕРЯЮ: |