ВТОРОЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ
«АБИЛИМПИКС»

Компетенция «Поварское искусство»

Введение

Индустрия питания является одним из важнейших факторов жизнедеятельности человека, дающих интегральную оценку социально-экономического уровня общества. Понимание её состояния необходимо для формирования перспективных планов для представителей отрасли и для организаций, осуществляющих надзор за объектами этой отрасли.

Общественное питание играет возрастающую роль в жизни современного общества. Внедряются новые технологии переработки продуктов питания, развитием средств доставки сырья и продукции, совершенствуются производственные процессы приготовления готовой кулинарной продукции.

Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ИСКУССТВО»

Жеребьевку проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 1 день до начала соревнований.

Все участники конкурса один день проходят два модуля (6 часов).

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

— соответствие форменной одежды требованиям конкурса;

— соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;

— соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;

— рациональное использование продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

— организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;

— владение кулинарными техниками.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

— время подачи;

— температура подачи;

— присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

— масса блюда;

— чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

— визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)

— стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;

— сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;

— консистенция каждого компонента блюда в отдельности;

— вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Компетенция «ПОВАРСКОЕ ИСКУССТВО»		
Модуль 1		
	Описание	Приготовить 3 порции основного горячего блюда из птицы (окорочок куриный фаршированный, крупяной гарнир, соус клюквенный). Готовое блюдо должен содержать все ингредиенты, указанные в технологической карте.
	Подача	Масса блюда - максимум 350 грамм. Температура подачи минимум 55°С (по тарелке). 3 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо 32 см) Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты из списка продуктов, указанных в технологической карте.
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований Дополнительный инвентарь и оборудование можно привезти с собой

Компетенция «ПОВАРСКОЕ ИСКУССТВО»		
Модуль 2		
	Описание	Приготовить 3 порции десерта (желе с ягодным соусом). Готовое блюдо должен содержать все ингредиенты, указанные в технологической карте.
	Подача	Масса десерта - минимум 100г 3 порции десерта подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо D=28 см) Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты из списка продуктов, указанных в технологической карте.
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований Дополнительный инвентарь и оборудование можно привезти с собой

Техническое описание «Поварское искусство»

Кухня

Кратко о соревновании:

Приготовить блюда согласно заданию (модулям).

Проведение соревнования:

Продолжительность соревнования не более 6 часов.

Задание состоит из двух модулей.

Выполнение задания означает комплексный процесс, включающий чистоту, приготовление, поварские навыки, вкус, внешний вид и т.д..

Продукт, приготовленный в ходе выполнения каждого задания, окончательно представляется на блюде.

Основные требуемые навыки:

быть способным:

— применять правила гигиены и безопасности пищевых продуктов;

— организовать свою работу;

— использовать рецепты с минимальными потерями пищи;

— профессионально владеть искусством приготовления пищи, приправ и гарниров / Проявить творческий подход к оформлению блюд.

Критерии и оценка:

— чистота, гигиена и организация рабочего места;

— соблюдение рецептов приготовления блюд и вкус;

— экономия продуктов и минимизация отходов;

— творческий подход к оформлению блюда.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов
Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: фамилия и имя участника или эксперта, допускается размещение логотипа 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 (например, логотипы спонсоров) не допускается!

Передник или фартук – белого цвета.

Брюки – поварские любого цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – закрытые мокасины или сандалии.

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета).

Сложность заданий остается неизменной для людей с инвалидностью. Адаптация заданий заключается в увеличении времени выполнения заданий.

Предоставляемое оборудование на 1 участника:

— плита электрическая двухкомфорочная – 1;

— пароконвектавтомат – 1;

— мясорубка – 1;

— весы электронные – 1;

— блендер – 1;

— миксер настольный – 1;

— рабочий стол из нержавейки – 2;

— холодильная камера – 1;

— шкаф шоковой заморозки;
— мойка для посуды – 1;
— фильтры для воды – 1.

Инвентарь, предоставляемый на 1 участника:

— ножи «Поварская тройка» – 1;
— нож экономка (для очистки овощей) – 1;
— доска разделочная – 3;
— молоток для отбивания мяса –1;
— лопатка деревянная – 2;
— сковорода – 2 диаметр 20 см и 24 см;
— сотейник 1л – 1;
— кастрюля 1л – 1;
— кастрюля 2л – 1;
— миски нержавейка 2л – 2;
— миска нержавейка 1л – 2;
— дуршлаг диаметр 20 – 25 см – 1;
— сито диаметр 15 – 20 см – 1 шт.;
— венчик – 1 шт.;
— ложка столовая – 4 шт.;
— вилка столовая – 2 шт.;
— круглое белое плоское блюдо диаметр 32 см – 3;
— круглое белое плоское блюдо диаметр 28 см – 3;
— соусник – 3 шт.;
— полотенца бумажные;
— ветошь для мойки посуды и столов – 2 шт.;
— салфетки бумажные – 1 пачку;
— пластиковые контейнеры для отходов;
— одноразовые контейнеры для раздачи продуктов;
— средство для мойки посуды;
— жидкое мыло для рук.

Перечень предоставляемых продуктов:

Обязательные продукты на 1 участника	
Мясные продукты	
Окорочок куриный охлажденный	3 шт.
Говядина (котлетное мясо)	350 гр.
Молочные и яичные продукты	
Сливки 38%	0,1 л
Масло сливочное	50 гр.
Овощи и зелень	
Лук репчатый	50 гр.

Чеснок	20 гр.
Тархун свежий	50 гр.
Тимьян свежий	27 гр.
Свежие фрукты и ягоды	
Черная смородина	30 гр.
Арбуз	100 гр.
Дыня	100 гр.
Виноград	50 гр.
Яблоки свежие	100 гр.
Сухие продукты и бакалея	
Соль	20 гр.
Перец черный молотый	2 гр.
Лимонная кислота	1 гр.
Масло растительное	0,05 л
Сахар	100 гр.
Крахмал картофельный	5 гр.
Рафинадная пудра	20 гр.
Желатин	10 гр.
Шафран	2 гр.

УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

1. На блюда должна быть предоставлена технологическая карта.
2. Готовятся 3 порции, 2 подаются индивидуально для членов жюри и одна порция как выставочный вариант.
3. Конкурсное блюдо сопровождаются информационной технологической картой с указанием фамилии, имени, отчества (полностью) участника, места учебы, названия блюда (изделия).
4. Масса блюда должна соответствовать массе, указанной в задание.

Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции

1. Общие требования безопасности

1.1. К конкурсу допускаются юноши и девушки, прошедшие первичное теоретическое и практическое обучение (ознакомление) с профессией.

1.2. На рабочем месте конкурсант получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Конкурсант должен проходить:

— осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний;

— обучение безопасности труда по действующему оборудованию;

— проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети);

— проверку санитарно-гигиенических знаний;

— периодический медицинский осмотр.

1.4. На конкурсанта могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

— подвижные части механического оборудования;

— повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;

— пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

— повышенная температура воздуха рабочей зоны;

— повышенный уровень шума на рабочем месте;

— повышенная влажность воздуха;

— повышенная подвижность воздуха;

— пониженная подвижность воздуха;

— повышенное значение напряжения в электрической цепи;

— недостаточная освещенность рабочей зоны;

— повышенный уровень инфракрасной радиации;

— острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;

— вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

— физические перегрузки;

— нервно-психические перегрузки.

1.6. Конкурсант должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты:

— куртка белая хлопчатобумажная;

— брюки светлые;

— фартук белый хлопчатобумажный;

— колпак белый хлопчатобумажный;

— полотенце;

— тапочки или туфли, или ботинки текстильные, или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве;

— рукавицы хлопчатобумажные.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний конкурсант обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим). При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы

Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить перед включением электроплиты наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении; исправность другого применяемого оборудования; работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

— соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;

— операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм конкурсант обязан:

— максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;

— своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

— не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.3. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.4. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.5. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.6. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.7. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек.

3.8. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.

3.9. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.10. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.11. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

— заполнять его более чем на 3/4 емкости;

— прижимать котел к себе;

— держать в руках нож или другой инструмент.

3.12. При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.13. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.14. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами.

3.15. При работе на раздаче необходимо:

— производить комплектацию обедов на подносах.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

Оценочный лист

Описание критерия оценки	Номер участника								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Наличие санитарной одежды 0 – 2									
Соблюдение правил личной гигиены при ведении процесса приготовления 0 – 5									
Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления 0 – 3									
Правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 0 – 2									
Правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы) 0 – 3									
Правильно выполнены работы по подготовке оборудования, производственного инвентаря, посуды 0 – 3									
Правильно выполнены работы по безопасному использованию оборудования 0 – 5									
Правильно выполнены работы по безопасному использованию производственного | инвентаря и посуды 0 – 5									
Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюд 0 – 2									
Оптимизирован расход электроэнергии, неиспользуемое оборудование выключается 0 – 3									
Аккуратно и экономно									

использовалось сырье в процессе приготовления блюд, отходы минимизированы 0 – 5									
Правильная нарезка продуктов 0 – 5									
Использована технология приготовления блюд 0 – 5									
Консистенция каждого компонента блюд в отдельности 0 – 5									
Консистенция каждого компонента 2 – го блюда в отдельности 0 – 5									
Консистенция каждого компонента 3-го блюда в отдельности 0 – 5									
Использована технология приготовления соуса 0 – 2									
Блюдо подано вовремя 0 – 2									
Корректная масса или размер блюда 0 – 5									
Чистота тарелки при подаче 0 – 5									
Аккуратное порционирование 0 – 2									
Дизайн и общее впечатление 0 – 2									
Правильно выбрана температура подачи 0 – 4									
Вкус, общая гармония вкуса 0 – 5									
Соблюдение правил сочетаемости продуктов 0 – 5									
Сохранение цвета 0 – 2									
Запах в соответствии с заявленными ингредиентами 0 – 3									
ВСЕГО: 100									

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда (кулинарного изделия) Окорочок куриный фаршированный, крупяной гарнир, соус из черной смородины

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса полуфабриката или готового изделия (г)	Вес нетто на 3 порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
Окорочок куриный фаршированный						Окорочок куриный фаршированный: обработанную кожу окорочка начиняют рубленым мясом, заправленным нарезанным луком, чесноком, солью, перцем и закрепляют зубочистками. Фаршированную ножку обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу или запекают до готовности без обжаривания. Рисовый гарнир: варят рис откидным способом. На раскаленном масле обжаривают травы и чеснок, добавляют рис и прогревают. Соус из черной смородины: смородину перебирают, промывают и отжимают сок. Мезгу заливают водой и проваривают 7-8 минут, процеживают. Добавляют сахар и доводят до кипения. Крахмал разводят холодной водой и вливают в ягодный сироп, постоянно помешивая. Доводят до кипения и добавляют отжатый сок.
1	Окорочок куриный охлажденный	—	200		600	
2	Говядина (котлетное мясо)	109	80		240	
3	Лук репчатый	19	16		48	
4	Чеснок	1	0,8		2,4	
5	Соль	3	3		9	
6	Перец черный молотый	0,05	0,05		0,15	
	Масса полуфабриката			240		
7	Масло растительное	10	10		30	
	Масса готового окорочка			150		
Крупяной гарнир						
8	Крупа рисовая	54	54		162	
9	Тархун свежий	18	15		45	
10	Тимьян свежий	9	8,2		24,6	
11	Чеснок	4	3		9	
12	Шафран	0,5	0,5		1,5	
13	Масло сливочное	18	18		54	
14	Соль	2	2		6	
	Масса готового гарнира			150		
Соус ягодный						

16	Черная смородина	6	5		15	
17	Сахар	5	5		15	
18	Крахмал картофельный	1	1		3	
19	Вода	24	24		72	
	Выход			150/150/30		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда (кулинарного изделия) Желе со свежими плодами, ягодами и бахчевыми

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса полуфабриката или готового изделия (г)	Вес нетто на 3 порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
Желе						Желе: очищенные яблоки нарезают дольками и варят в воде, подкисленной лимонной кислотой. Отвар процеживают, вводят подготовленный желатин и доводят до кипения. Дыню и арбуз, очищенные от коры и семян и нарезанные дольками, виноград и вареные яблоки раскладывают в формы, заливают в формы и охлаждают. При подаче декорируют взбитыми сливками. Сливки взбитые: в охлажденную посуду наливают охлажденные сливки и взбивают до образования густой пышной пены. В конце взбивания добавляют рафинадную пудру.
1	Яблоки свежие	27	18		54	
	Масса отварных яблок			15		
2	Виноград	10,4	10		30	
3	Арбуз	19	10		30	
4	Дыня	23	15		45	
5	Сахар	15	15		45	
6	Желатин	3	3		9	
7	Кислота лимонная	0,1	0,1		0,3	
8	Вода	100	100		300	
	Масса готового желе			150		
Сливки взбитые						
9	Сливки 38%	27	27		81	
10	Рафинадная пудра	5	5		15	
11	Масса взбитых сливок			30		
	Выход			150/30		