

**II Молодежной Чемпионат
Республики Бурятия по кулинарии и сервису
(в рамках регионального чемпионата «WorldSkills Улан-Удэ, 2015»)**

Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Жеребьевку проводит главный эксперт или представитель оргкомитета за 1 день до начала соревнований.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьевки.

Все участники конкурса за два дня проходят три модуля.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %

Модули 1, 2, 3 (100%) = Модуль 1 (25%) + Модуль 2 (40 %) + Модуль 3 (35 %)

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ РАБОТЫ НА ПЛОЩАДКЕ:

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- 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.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ ДЕГУСТАЦИИ «СЛЕПЫМ МЕТОДОМ»:

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.

Модуль 1		Компетенция 34 Cooking
	Описание	<p>Приготовить 3 порции вегетарианской закуски (ово-лакто)</p> <ul style="list-style-type: none"> • «Чёрный ящик» - обязательные продукты
	Подача	<p>Масса блюда - максимум 130г</p> <p>3 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо 255 мм)</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Обязательные продукты: «Чёрный ящик». Ингредиенты из «чёрного ящика» станут известны за один день до начала конкурса. <p>Список ингредиентов для данного модуля будет представлен 02 марта 2015 года.</p>
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований • дополнительный инвентарь необходимый для работы и не указанный в инфраструктурном листе можно привезти с собой

Модуль 2		Компетенция 34 Cooking
Описание	<p>Приготовить 3 порции основного горячего блюда из рыбы</p> <ul style="list-style-type: none"> • «Чёрный ящик» - вид рыбы, обязательные продукты; • 2 гарнира: первый – из овощей, второй – из крупы; • 1 соус. 	
Подача	<p>Масса блюда - минимум 220г</p> <p>Температура подачи минимум 55°C (по тарелке),</p> <p>3 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо 255 мм)</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Обязательные продукты: «Чёрный ящик». Ингредиенты из «чёрного ящика» станут известны за один день до начала конкурса. • Список ингредиентов для данного модуля будет представлен 02 марта 2015 года. 	
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований • дополнительный инвентарь необходимый для работы и не указанный в инфраструктурном листе можно привезти с собой 	

Модуль 3		Компетенция 34 Cooking
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта из шоколада</p> <ul style="list-style-type: none"> • «Чёрный ящик» - шоколад, тип десерта, сырьё для соуса и декоративного элемента • Минимум один обязательный декоративный элемент • 1 соус 	
Подача	<p>Масса десерта - минимум 100г</p> <p>3 порции десерта подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо 255 мм)</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Обязательные продукты и технологии: «Чёрный ящик». Содержимое «чёрного ящика» станет известно за один день до начала конкурса. <p>Список ингредиентов для данного модуля будет представлен 02 марта 2015 года.</p>	
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований • дополнительный инвентарь необходимый для работы и не указанный в инфраструктурном листе можно привезти с собой 	

Разработали:

Эксперты: Смирнов Денис Витальевич (WSI), Иришкин Евгений Николаевич,

Пономарёва Ксения Владимировна, Лазерсон Илья Исаакович, Денискин Роман Денисович