****

**Положение о проведении соревнований по элементам заданий Ворлдскиллс**

**1. ВВЕДЕНИЕ**

* 1. **Цели конкурса**

Конкурс проводится для демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства. Конкурсное задание состоит только из практической работы.

* 1. **Задачи конкурса**
* Совершенствование навыков профессии.
* Развитие навыков самостоятельной работы.

1. **Организация работы**
   1. **Участники соревнований должны уметь выполнять следующие действия:**

Организационные процедуры.

* планировать и осуществлять последовательность действий;
* проявлять гибкость и функциональность на рабочем месте.

Обращение с рецептурами.

* оптимизировать рецепт, внеся в него свои собственные идеи;
* знать стандартные рецепты и готовить по ним.

Определение количества и стоимости.

* определить количество материала, которое будет использовано на приготовление тех или иных блюд, рассчитать затраты и отчитаться по отходам.

Использование производственного инвентаря.

* уметь использовать инструменты, подходящие для продукта;
* уметь пользоваться специальным инвентарем;
* иметь представление о специальных инструментах, используемых в гастрономии;
* уметь оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты.

Выбор, эксплуатация и уход за оборудованием.

* использовать традиционное технологическое оборудование, а также большинство современных технологий приготовления, профессионально и экономично, уметь объяснить функциональное назначение оборудования.

Организация рабочего места.

* понять, как правильно организовать рабочее место повара для приготовления указанных в меню блюд;
* подготовить необходимое количество продуктов;
* найти применение неиспользованным продуктам;
* гибко реагировать на нештатные ситуации.

**2.2. Требования к выполнению конкурсного задания.**

«Продукты из чёрного ящика» определяются в день жеребьёвки.

Список ингредиентов предоставляется всем Экспертам и участникам до начала конкурса.

**3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**3.1. Формат и структура Конкурсного задания**

По своему формату, Конкурсные задания представляют собой 1 модуль или его часть, на выполнение каждого модуля отводится один день.

Приготовленные блюда необходимо профессионально и эстетично выложить на тарелки.

**3.2. Компетенция «Кондитерское дело»**

Лист конкурсного задания – см. приложение 1. Таблица ингредиентов – см. приложение 2.

На выполнение модуля дается 2 часа 30 мин. На презентацию отводится 10 минут.

**3.3. Компетенция «Поварское дело»**

Лист конкурсного задания – см. приложение 3.

На выполнение модуля дается 4 часа. На презентацию отводится 10 минут.

**4. ОЦЕНКА**

**4.1. Порядок оценки конкурсных заданий**

В данном разделе описывается процесс оценки конкурсного задания Экспертами. Здесь также указаны характеристики оценок, процедуры и требования к выставлению оценок.

**4.2.** **Критерии оценок по компетенции «Кондитерское дело».**

В таблицах 1 и 2 определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов за задание по всем критериям оценки составляет 28.

Таблица 1

**Критерии оценок по компетенции «Кондитерское дело»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЗАДАНИЕ МОДУЛЯ | ВСЕГО БАЛЛОВ | СУБЪЕКТИВНЫЕ | ОБЪЕКТИВНЫЕ |
| Подготовка/Гигиена/Рабочий процесс/Отходы | 17 | 16 | 1 |
| Десерт на тарелке | 11 | 6 | 5 |
| Всего баллов | 28 | 22 | 6 |

Таблица 2

**Субъективные оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| Идеально | 10 |
| Очень хорошо | 9 |
| Хорошо | 8 |
| Достаточно хорошо | 7 |
| Недостаточно хорошо | 6 |
| Средне | 5 |
| Слабо | 4 |
| Неудовлетворительно | 3 |
| Плохо | 2 |
| Очень плохо | 1 |

**4.3. Критерии оценки по компетенции «Поварское дело».**

**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, в том числе при предварительном заказе;

- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- корректное использование цветных разделочных досок;

- правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

**Субъективные критерии оценивания работы участника:**

- навыки работы с ножом;

- кулинарные навыки – приготовление и оформление;

- навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.

**Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

- время подачи;

- температура подачи;

- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

- корректная масса или размер 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;

- общая гармония вкуса и аромата;

- консистенция каждого компонента блюда;

- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

**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 WorldSkills Russia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR 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.

Передник или фартук – при работе любого цвета, при сервировке и подаче белого цвета!!!!

Брюки – поварские чёрного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

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

**Приложение 1**

**Конкурсное задание по компетенции «Кондитерское дело»**

**Таинственная корзина – десерт на тарелке**

Из предоставленных ингредиентов приготовить 6 порций десерта на тарелке на выбор участника:

* десерт, при подаче не должен содержать никаких замороженных продуктов;
* только холодные компоненты;
* минимум три компонента (которые могут быть комбинированы вместе или подаваться отдельно);
* должен подаваться с соусом;
* должны быть использованы 3 ингредиента таинственной корзины.

При изготовлении участник должен выбрать и использовать 3 ингредиента из списка 1, которые будут представлены экспертами в момент внесения 30% изменений в конкурсное задание. Используемые ингредиенты могут входить в любой из 3 элементов, в т.ч. в соус готового десерта. Они должны отчетливо чувствоваться. Десерты должны быть представлены на тарелках, предоставленных организаторами (тарелки прямоугольные 35х18 см).

**Инструкции для участника**

Участники могут подготовить свои рабочие места, инвентарь и другое оборудование. Никаких пищевых материалов нельзя использовать в это время. Также нельзя завешивать ингредиенты.

Рецепты участники могут брать из кулинарных книг или из собственных коллекций рецептов.

Время на выполнение задания – 2 ч. 30 мин. На презентацию отводится 10 минут.

**Приложение 2**

**Таблица ингредиентов таинственной корзины по компетенции «Кондитерское дело»**

Участник должен заполнить и сдать в день презентации

№ рабочего места\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Участник \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Таинственная корзина – десерт на тарелке

|  |  |
| --- | --- |
| ИНГРЕДИЕНТЫ | |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| ИНГРЕДИЕНТЫ ВЫБРАННЫЕ | ГДЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |

**Приложение 3**

**Холодная закуска**

*Описание.* Приготовить 3 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении.

*Подача.*

* Масса холодной закуски - минимум 120 г.
* 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

*Основные ингредиенты*.

* Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
* Используйте огурцы соленые

*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.

**Птица.**

*Описание.* Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы - котлета «по-киевски» согласно технологической карте

* 2 вида гарнира:

- овощной гратен на выбор участника

- на выбор участника

* Минимум 1 соус на выбор участника

*Подача.*

* Масса горячего блюда - минимум 220 г.
* 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см.
* Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации

Использование при подаче, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

*Основные ингредиенты.*

* Используйте ингредиенты с общего стола.
* Используйте ингредиенты из списка продуктов.

*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.

**Десерт.**

*Описание.* Приготовить 3 порции десерта – теплый открытый ягодный пирог на основе песочного теста либо его производных.

*Подача.*

* Масса десерта - минимум 110г
* 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см.
* Оформление десерта на выбор участника.
* Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

*Основные ингредиенты*.

* Используйте ингредиенты с общего стола.
* Используйте ингредиенты из списка продуктов.
* Используйте для начинки ягоды.