КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: izgotovlenie-morozhennogo

Выдержка из официального конкурсного задания, опубликованного на abilympics-russia.ru (раздел «Компетенции 2026»).
Страницы источника, относящиеся к категории, приведены далее в исходном виде.

Собрано автоматически: Региональный центр Абилимпикс республики Башкортостан.

	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

2.Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

Тема: **Танец вкусов**

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 3 порции:

- холодного десерта из натурального сливочного мороженного на венской вафле с шоколадным соусом (без использования смесей).

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 3 порции:

- холодного десерта из натурального брусничного мороженого в вафельной корзиночке с шоколадным соусом (без использования смесей).

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 3 порции:

- холодного десерта сэндвич из натурального шоколадного мороженого со сладким апельсиновым соусом и декором из свежих ягод (без использования смесей).

Продукты должны быть предварительно завешаны, промаркированы. Несъедобные и не пригодные в пищу продукты, и элементы декора не допускаются.

За один день до начала проведения Чемпионата организатором высылается полный список продуктов, из которых участник будет выполнять конкурсное задание.

* «съедобные декорации» — это кулинарное изделие, которое может уместиться на порцию конкурсного продукта и при переносе не разрушается (деформируется), служит для эстетического удовольствия, доставляемого через форму, цвет и другие особенности объективного кулинарного изделия, обязательно является съедобным.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Модуль А.** Холодный десерт из натурального сливочного мороженного на венской вафле с шоколадным соусом (без использования смесей).	90 минут	Приготовить 3 порции по 1 шарику холодного десерта. Масса порции 1 шарика максимум 60 г. Общая масса венской вафли с 1 шариком холодного десерта и соуса максимум 150 гр. Температура подачи не более -3° С. 3 порции подаются в тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (блюдо круглое, белое, без рисунков). Использование при подаче несъедобных аксессуаров и элементов не допускается.

	Модуль Б. Приготовление венской вафли.	30 минут	Приготовить 3 порции венских вафель для подачи и презентации холодного десерта. Вес 1 вафли не менее 60 гр.
	Модуль В. Приготовление шоколадного соуса.	30 минут	Приготовить 3 порции сладкого соуса. Вес на 1 порцию 20 гр.
Время выполнение всех модулей: ***2 часа 30 минут***			
Студенты	**Модуль А.** Холодный десерт из натурального брусничного мороженого в вафельной корзиночке с шоколадным соусом (без использования смесей).	60 минут	Приготовить 3 порции по 1 шарику холодного десерта. Масса порции 1 шарика максимум 60 г. Общая масса вафельной корзинки с 1 шариком холодного десерта минимум 100 гр. Температура подачи не более -3° С. 3 порции подаются в тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (блюдо круглое, белое, без рисунков). Использование при подаче несъедобных аксессуаров и элементов не допускается.
	Модуль Б. Приготовление вафельной корзиночки.	30 минут	Приготовить 3 порции вафельных корзиночек для подачи и презентации холодного десерта. Вес 1 вафли не более 30 гр.
	Модуль В. Приготовление сладкого соуса и декора из орехов.	30 минут	Приготовить 3 порции сладкого соуса и декора из орехов. Вес на 1 порцию 25 гр.
Время выполнение всех модулей: ***2 часа***			
Специалисты	**Модуль А.** Холодный десерт сэндвич из натурального шоколадного мороженого со сладким апельсиновым соусом и декором из свежих ягод (без использования смесей).	60 минут	Приготовить 3 порции по 1 сэндвичу холодного десерта. Масса порции мороженого максимум 100 г. Общая масса сэндвича со сладким апельсиновым соусом и декором из свежих ягод минимум 200 гр. Температура подачи не более -3° С. 3 порции подаются в тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (блюдо круглое, белое, без рисунков). Использование при подаче несъедобных аксессуаров и элементов не допускается.

	Модуль Б. Приготовление вафельной основы для сэндвича.	30 минут	Приготовить 3 порции вафельной основы для подачи и презентации холодного десерта. Вес 1 вафли не менее 25 гр.
	Модуль В. Приготовление сладкого апельсинового соуса и декора из свежих ягод.	30 минут	Приготовить 3 порции сладкого апельсинового соуса и декора из свежих ягод. Вес на 1 порцию 65 гр.
Время выполнение всех модулей: ***2 часа***			

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля или указать время, отводимое на выполнение каждого модуля.

2.3 Последовательность выполнения задания.

Все холодные десерты являются авторскими и разрабатываются участниками самостоятельно, соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

Что можно?

Участникам разрешено приносить приготовленные декоративные элементы украшения к блюду.

Участникам разрешено приносить с собой приправы и пряности, но располагать их на общем столе.

Инвентарь, инструменты и оборудование проносится на конкурсную площадку после согласования с организаторами. Все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.

Участникам можно до старта за 30 минут: полностью подготовить продукты: очистить, помыть, проверить вес, проверить полноценное наличие заказанных продуктов, разбить яйцо и отделить белок от желтка. Сопровождающий допускается.

Что нельзя?

Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее, кроме допускаемых конкурсным заданием.

Запрещен инвентарь и оборудование - не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Сопровождающему запрещено работать в место участника, трогать его инвентарь, переносить, переставлять, выкидывать, работать с весами, работать с продуктами.

Использование при подаче дополнительных несъедобных аксессуаров и вспомогательного инвентаря не допускается.

Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение (изображение свастики или иных символов, запрещенных на территории РФ, писать оскорбительные названия).

2.3 Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А. Приготовление холодного десерта из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей на венской вафле с вишневым соусом (без использования смесей).

Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса.

Взвешивание необходимых ингредиентов.

Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

Приготовление холодного десерта (мороженое).

Презентация и подача блюда в авторском исполнении.

Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.

Использование при подаче несъедобных аксессуаров и элементов декора не допускается.

Модуль Б. Приготовление венской вафли.

Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса.

Взвешивание необходимых ингредиентов.

Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

Приготовление венских вафель.

Формирование вафельного полуфабриката.

Модуль В. Приготовление вишневого соуса.

Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса.

Взвешивание необходимых ингредиентов.

Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

Приготовление вишневого соуса.

Доведение до необходимых характеристик.

Оформление блюда.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А. Приготовление холодного десерта из натуральных молочных продуктов (мороженое) с брусничным вкусом с подачей в вафельной корзиночке с шоколадным соусом (без использования смесей).

Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса.

Взвешивание необходимых ингредиентов.

Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

Приготовление холодного десерта (мороженое) с брусничным вкусом.

Презентация и подача блюда в авторском исполнении.

Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.

Использование при подаче несъедобных аксессуаров и элементов декора не допускается.

Модуль Б. Приготовление вафельной корзиночки.

Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса.

Взвешивание необходимых ингредиентов.

Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

Приготовление вафельных корзиночек.

Формирование вафельного полуфабриката с помощью форм.

Модуль В. Приготовление шоколадного соуса и декора из орехов.

Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса.

Взвешивание необходимых ингредиентов.

Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

Приготовление шоколадного соуса.

Приготовление декора из орехов.

Доведение до необходимых характеристик.

Оформление блюда.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А. Приготовление холодного десерта в виде сэндвича из натуральных молочных продуктов (мороженое) с шоколадным вкусом со сладким апельсиновым соусом и декором из свежих ягод (без использования смесей).

Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса.

Взвешивание необходимых ингредиентов.

Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

Приготовление холодного десерта (мороженое) с шоколадным вкусом.

Презентация и подача блюда в авторском исполнении.

Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.

Использование при подаче несъедобных аксессуаров и элементов декора не допускается.

Модуль Б. Приготовление вафельной основы для сэндвича.

Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса.

Взвешивание необходимых ингредиентов.

Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

Приготовление вафельных полуфабрикатов.

Формирование вафельного полуфабриката с помощью форм (вырубок).

Модуль В. Приготовление апельсинового соуса и декора из свежих ягод.

Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса.

Взвешивание необходимых ингредиентов.

Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

Приготовление апельсинового соуса.

Приготовление декора из свежих ягод.

Доведение до необходимых характеристик.

Оформление блюда.

Особые указания:

Участник может принести с собой набор инструментов необходимых для выполнения конкурсного задания указанные в пункте **3.2**.

Все остальные инструменты и оборудование предоставляет организатор.

2.4. Региональный (вариативный):

Школьники: 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для холодного десерта: *наполнитель для мороженного шоколадная крошка*.

Студенты: 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для холодного десерта: *наполнитель для мороженного кедровый орех.*

Специалисты: 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для холодного десерта: *наполнитель для мороженного мак.*

Примеры 30 % изменений:

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для холодного десерта: наполнитель для мороженного клубника с/м.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/ измеримый)	Макс. балл
Школьники	**Модуль А.** Соблюдение правил конкурса.	**О/И**	**30**
	Планирование и ведение процесса по изготовлению мороженого	И	5
	Подготовка материалов и сырья	И	5
	Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте	И	2
	Персональная гигиена рук	И	2
	Плохие привычки	И	1
	Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности, чистый пол	И	1
	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами модуль А (Мороженое)	И	2
	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами модуль Б (Приготовление выпеченного п/ф «Венская вафля»)	И	2
	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами модуль В (Соус вишневый)	И	2
	Адаптивные умения к нештатным ситуациям	И	2
	Использование дополнительного сырья и оборудования модуль А (Мороженое)	И	2
	Использование дополнительного сырья и оборудования модуль Б (Приготовление выпеченного п/ф «Венская вафля»)	И	2
	Использование дополнительного сырья и оборудования модуль В (Соус вишневый)	И	2
	Модуль Б. Ведение технологического процесса	**О/И**	**50**
	Навыки работы с инструментами и инвентарем	О	2
	Навыки работы с различным видом сырья модуль А (Мороженое)	О	3
	Навыки работы с различным видом сырья модуль Б (Выпеченный п/ф «Венская вафля»)	О	3
	Навыки работы с различным видом сырья модуль В (Соус вишневый)	О	3
	Наличие декора модуль А, Б и В (Мороженое на венской вафле с шоколадным соусом)	И	2
	Вес изделия модуль А, Б и В (Мороженое на венской вафле с шоколадным соусом)	И	4
	Температура подачи модуль А, Б и В (Мороженое на венской вафле с шоколадным соусом)	И	4
	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция) модуль А (Мороженое)	О	2

	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция) модуль Б (выпеченный п/ф «Венская вафля»)	О	2
	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция) модуль В (Соус вишневый)	О	2
	Стиль и креативность (аккуратная презентационная подача) (Мороженое с подачей на венской вафле с шоколадным соусом)	О	3
	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием Модуль А (Мороженое)	О	2
	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием Модуль Б (Выпеченный п/ф «Венская вафля»)	О	2
	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием Модуль В (Соус вишневый)	О	2
	Вкус-общая гармония (сочетаемость продуктов) Модуль А (Мороженое)	О	2
	Вкус-общая гармония (сочетаемость продуктов) Модуль Б (Выпеченный п/ф «Венская вафля»)	О	2
	Вкус-общая гармония (сочетаемость продуктов) Модуль В (Соус вишневый)	О	2
	Консистенция изделия Модуль А (Мороженое с подачей на венской вафле с шоколадным соусом)	О	2
	Консистенция изделия Модуль Б (Выпеченный п/ф «Венская вафля»)	О	2
	Консистенция изделия Модуль В (Соус вишневый)	О	2
	Модуль В. вариативный/региональный модуль	**О/И**	**20**
	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция)	И	2
	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием	И	2
	Стиль и креативность (аккуратная презентационная подача)	И	2
	Сложность выполненного декора	И	2
	Вес	И	2
		ОБЩЕЕ:	**100**
Студенты	**Модуль А.** Соблюдение правил конкурса.	**О/И**	**30**
	Планирование и ведение процесса по изготовлению мороженого	И	5
	Подготовка материалов и сырья	И	5
	Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте	И	2
	Персональная гигиена рук	И	2
	Плохие привычки	И	1
	Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности, чистый пол	И	1

	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами модуль А (Мороженое брусничное)	И	2
	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами модуль Б (Приготовление выпеченного п/ф «Вафельная корзиночка»)	И	2
	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами модуль В (Соус шоколадный и декор из ореха)	И	2
	Адаптивные умения к нештатным ситуациям	И	2
	Использование дополнительного сырья и оборудования модуль А (Мороженое брусничное)	И	2
	Использование дополнительного сырья и оборудования модуль Б (Приготовление выпеченного п/ф «Вафельная корзиночка»)	И	2
	Использование дополнительного сырья и оборудования модуль В (Соус шоколадный и декор из ореха)	И	2
	Модуль Б. Ведение технологического процесса	**О/И**	**50**
	Навыки работы с инструментами и инвентарем	О	2
	Навыки работы с различным видом сырья модуль А (Мороженое брусничное)	О	2
	Навыки работы с различным видом сырья модуль Б (Выпеченный п/ф «Вафельная корзиночка»)	О	2
	Навыки работы с различным видом сырья модуль В (Соус шоколадный и декор из ореха)	О	2
	Наличие декора модуль А, Б и В (Мороженое брусничное в вафельной корзиночке с шоколадным соусом и декором из ореха)	И	2
	Вес изделия модуль А, Б и В (Мороженое брусничное в вафельной корзиночке с шоколадным соусом и декором из ореха)	И	4
	Температура подачи модуль А, Б и В (Мороженое брусничное в вафельной корзиночке с шоколадным соусом и декором из ореха)	И	4
	Сложность выполненного декора	О	3
	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция) модуль А (Мороженое брусничное)	О	2
	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция) модуль Б (выпеченный п/ф «Вафельная корзиночка»)	О	2
	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция) модуль В (Соус шоколадный и декор из орехов)	О	2

	Стиль и креативность (аккуратная презентационная подача) (Мороженое брусничное в вафельной корзиночке с шоколадным соусом и декором из орех)	О	3
	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием Модуль А (Мороженое брусничное)	О	2
	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием Модуль Б (Выпеченный п/ф «Вафельная корзиночка»)	О	2
	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием Модуль В (Соус шоколадный и декор из ореха)	О	2
	Вкус-общая гармония (сочетаемость продуктов) Модуль А (Мороженое брусничное)	О	2
	Вкус-общая гармония (сочетаемость продуктов) Модуль Б (Выпеченный п/ф «Вафельная корзиночка»)	О	2
	Вкус-общая гармония (сочетаемость продуктов) Модуль В (Соус шоколадный и декор из ореха)	О	2
	Консистенция изделия Модуль А (Мороженое брусничное в вафельной корзиночке с шоколадным соусом и декором из ореха)	О	2
	Консистенция изделия Модуль Б (Выпеченный п/ф «Вафельная корзиночка»)	О	2
	Консистенция изделия Модуль В (Соус шоколадный и декор из ореха)	О	2
	Модуль В. вариативный/региональный модуль	**О/И**	**20**
	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция)	И	2
	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием	И	2
	Стиль и креативность (аккуратная презентационная подача)	И	2
	Сложность выполненного декора	И	2
	Вес	И	2
		ОБЩЕЕ:	**100**
Специалисты	**Модуль А.** Соблюдение правил конкурса.	**О/И**	**30**
	Планирование и ведение процесса по изготовлению мороженого	И	5
	Подготовка материалов и сырья	И	5
	Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте	И	2
	Персональная гигиена рук	И	2
	Плохие привычки	И	1
	Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности чистый пол	И	1
	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами модуль А	И	2

	(Мороженое шоколадное)		
	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами модуль Б (Приготовление выпеченного п/ф «Вафельная основа»)	И	2
	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами модуль В (Соус апельсиновый и декор из свежих ягод)	И	2
	Адаптивные умения к нештатным ситуациям	И	2
	Использование дополнительного сырья и оборудования модуль А (Мороженое шоколадное)	И	2
	Использование дополнительного сырья и оборудования модуль Б (Приготовление выпеченного п/ф «Вафельная основа»)	И	2
	Использование дополнительного сырья и оборудования модуль В (Соус апельсиновый и декор из свежих ягод)	И	2
	Модуль Б. Ведение технологического процесса	**О/И**	**50**
	Навыки работы с инструментами и инвентарем	О	2
	Навыки работы с различным видом сырья модуль А (Мороженое шоколадное)	О	2
	Навыки работы с различным видом сырья модуль Б (Выпеченный п/ф «Вафельная основа»)	О	2
	Навыки работы с различным видом сырья модуль В (Соус апельсиновый и декор из свежих ягод)	О	2
	Наличие декора модуль А, Б и В (Мороженое шоколадное со сладким апельсиновым соусом и декором из свежих ягод)	И	2
	Вес изделия модуль А, Б и В (Мороженое шоколадное со сладким апельсиновым соусом и декором из свежих ягод)	И	4
	Температура подачи модуль А, Б и В (Мороженое шоколадное со сладким апельсиновым соусом и декором из свежих ягод)	И	4
	Сложность выполненного декора	О	3
	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция) модуль А (Мороженое шоколадное)	О	2
	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция) модуль Б (выпеченный п/ф «Вафельная основа»)	О	2
	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция) модуль В (Соус апельсиновый и декор из свежих ягод)	О	2
	Стиль и креативность (аккуратная презентационная подача) (Мороженое шоколадное со сладким апельсиновым соусом и декором из свежих ягод)	О	3

	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием Модуль А (Мороженое шоколадное)	О	2
	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием Модуль Б (Выпеченный п/ф «Вафельная основа»)	О	2
	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием Модуль В (Соус апельсиновый и декор из свежих ягод)	О	2
	Вкус-общая гармония (сочетаемость продуктов) Модуль А (Мороженое шоколадное)	О	2
	Вкус-общая гармония (сочетаемость продуктов) Модуль Б (Выпеченный п/ф «Вафельная основа»)	О	2
	Вкус-общая гармония (сочетаемость продуктов) Модуль В (Соус апельсиновый и декор из свежих ягод)	О	2
	Консистенция изделия Модуль А (Мороженое шоколадное со сладким апельсиновым соусом и декором из свежих ягод)	О	2
	Консистенция изделия Модуль Б (Выпеченный п/ф «Вафельная основа»)	О	2
	Консистенция изделия Модуль В (Соус апельсиновый и декор из свежих ягод)	О	2
	Модуль В. вариативный/региональный модуль	**О/И**	**20**
	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция)	И	2
	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием	И	2
	Стиль и креативность (аккуратная презентационная подача)	И	2
	Сложность выполненного декора	И	2
	Вес	И	2
		ОБЩЕЕ:	**100**

3. Перечень специальной одежды, оборудования, инструментов и расходных материалов, которые участник может привезти с собой на площадку проведения чемпионата.

3.1. Требуемая специальная одежда участникам по компетенции в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям):

Требуемая специальная одежда (участник обязан привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты)					
№ п/п	**Наименование**	**Технические характеристики**	**Ссылка на образец (при необходимости)**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Китель (поварская куртка)	Белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева. 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 !!!		шт	1
2	Брюки поварские	Брюки – поварские (черного, синего) цвета		шт	1
3	Передник или фартук	Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой)		шт	1
4	Головной убор	Белый поварской колпак (допускается одноразовый)		шт	1
5	Обувь профессиональная	Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой, на нескользящей подошве («Кроксы»/«Crocs» не допускаются)		шт	1

3.2. Рекомендуемый перечень оборудования и инструментов для участников категорий: школьники, студенты, специалисты (при необходимости оформляется отдельно для каждой категории), которые участник может привезти с собой:

Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям)) *на площадке могут быть аналоги с аналогичными характеристиками, предоставляемые в качестве замены					
№ п/п	**Наименование**	**Технические характеристики**	**Ссылка на образец (при необходимости)**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**

1	Ложки для мороженого	Материал: Нержавеющая сталь		шт.	1
2	Кондитерские мешки	Материал: Полипропилен, полиэтилен		шт.	1
3	Формы для кексов	Материал: Нержавеющая сталь		шт.	1
4	Выемка круглая	Материал: Нержавеющая сталь		шт.	1
5	Ложка перо для декорирования блюд	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 18,5см.		шт.	1
6	Пинцет для выкладки декора	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 15см.		шт.	1

3.3. Инфраструктурный лист застройки площадки предоставляется в виде отдельного документа (приложения) в формате Excel (.xlsx)