КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: povarskoe-delo

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.

Горчица дижонская зернистая	шт.	1
Горчица классическая	шт.	1
Анчоусы филе в масле	шт.	1
Каперсы маринованные	шт.	1
Крахмал кукурузный	г.	200

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Наименование и описание модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Модуль А. Организация рабочего места	
Внимание!!! Вне конкурсного времени (0,5 часа) 15 минут до начала старта. 15 минут после выполнения конкурсного задания	Подготовка рабочего места; ▪ участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения КЗ, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья. В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к Главному эксперту или Заместителю главного эксперта для решения этой проблемы и 15 минут после выполнения модулей для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. ▪ в холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов; ▪ раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены; ▪ вы должны быть чистыми, опрятными и иметь презентабельный вид; ▪ участник должен вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки; ▪ вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно; ▪ вы должны работать согласно инструкции техники безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты; ▪ не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы; ▪ не должно быть чрезмерного расходования продуктов.
Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Баварский» в авторской импровизации.	
Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Баварский»	▪ Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Баварский» в авторской импровизации. ▪ заправка салата на выбор участника из представленного списка продуктов; ▪ оформление блюда – на выбор участника; ▪ используйте продукты из представленного основного списка; ▪ используйте продукты с общего стола (при необходимости)
Особенности оформления блюда	▪ допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.
Особенности подачи блюда	▪ масса блюда минимум 100г – максимум 150г; ▪ температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С; ▪ блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см); ▪ подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант; ▪ использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!;

	▪ участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее; ▪ участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд; ▪ участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд; ▪ сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи; ▪ одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования; ▪ вторая тарелка подается в дегустацию. ▪ для того чтобы эксперты смогли оценить подачу блюда в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект
Специальное оборудование	разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Индейка с гарниром картофель дофинуа, с соусом» в авторской импровизации	
«Индейка с гарниром картофель дофинуа, с соусом»	Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Индейка с гарниром картофель дофинуа, с соусом» в авторской импровизации ▪ индейка – способ приготовления на выбор участника; ▪ 1 гарнир – картофель дофинуа; ▪ 1 горячий соус – соус- использование ингредиента из «тайного ящика»- региональный компонент и дополнительно из списка сырья; ▪ оформление блюда – на выбор участника; ▪ используйте продукты из представленного основного списка; ▪ используйте продукты с общего стола (при необходимости).
Особенности оформления блюда	Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника
Особенности подачи блюда	▪ масса блюда минимум 180г – максимум 250г; ▪ температура подачи тарелки от 45 °с и выше; ▪ блюдо подается на белых, круглых, плоских тарелках с бортом, без декора (d=30- 32 см); ▪ подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант; ▪ использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!; ▪ участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее; ▪ участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд; ▪ участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд; ▪ сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи; ▪ одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования; ▪ вторая тарелка подается в дегустацию; ▪ для того чтобы эксперты смогли оценить подачу блюда в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

2.1.3. Список сырья. Категория участников: «СПЕЦИАЛИСТЫ».

На всех чемпионатах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Количество продуктов указано на 2 модуля. Продукты для тайного ящика и обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Индейка	г.	350
Куриное филе	г.	150
Модуль В. «Тайный ящик» - региональный ингредиент для соуса	г.	150
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	80
Яйцо куриное	шт.	4
Яйцо перепелиное		6
Молоко	мл	150
Сливки 33%-35%	мл	300
Сметана 20%	г.	200
Сыр твердый	г.	70
Сливочный сыр	г.	200
Творожный сыр	г.	300
Овощи, фрукты, зелень, грибы		
Морковь	г.	1шт/ 150
Баклажан свежий	г.	1шт/ 150
Перец болгарский красный	г.	1шт/ 150
Огурцы свежие	г.	1шт/ 100
Цуккини зеленый или кабачок	г.	1шт/ 150
Лук (сладких сортов) красный	г.	1шт/ 100
Лук шалот	г.	1шт/ 100
Лук порей	г.	70
Лук репчатый	г.	100
Томаты свежие	г.	200
Лимон	г.	50
Чеснок	г.	20

Картофель	г.	400
Томаты черри	г.	150
Грибы шампиньоны свежие	г.	150
Шпинат свежий	г.	50
Бакалея, консервация		
Мука пшеничная	г.	100
Масло растительное	г.	200
Фасоль консервированная	г.	100
Шампиньоны маринованные	г.	100
Общий стол на всех участников		
Тесто слоеное бездрожжевое	шт/уп.	2
Бекон сыровяленый	г.	300
Микрозелень на выбор участника	шт/уп.	2
Салат «Айсберг»; «Ромэн»	шт/уп.	5
Микс салатов	шт/уп.	3
Листья салата	шт/уп.	3
Базилик свежий фиолетовый	шт/уп.	1
Руккола	шт/уп.	1
Тимьян свежий	шт/уп.	1
Эстрагон свежий	шт/уп.	1
Розмарин свежий	шт/уп.	1
Зелень укропа	г.	100
Зелень петрушки	г.	100
Зелень кинзы	г.	30
Лук зеленый	г.	100
Фисташки орехи (очищенные)	г.	200
Кедровые орехи	г.	200
Лимонно-базиликовый уксус	л.	0,5
Соевый соус	л.	1
Винный уксус	шт.	1
Вишневый сок	л.	1
Бальзамический уксус	шт.	1
Огурцы корнишоны консервированные	г.	500
Маринованные огурцы	г.	500
Томат паста	г.	500
Желатин листовой	г.	30
Консервированный зеленый горошек	г.	800

Ксантан	г.	15
Маслины б/к	шт.	3
Оливки б/к	шт.	3
Кунжут белый	г.	100
Кунжут черный	г.	100
Паприка молотая сладкая	г.	20
Прованские травы	г.	20
Куркума	г.	20
Карри порошок	г.	20
Чеснок молотый	г.	20
Мускатный орех	г.	20
Орегано сухой	г.	30
Базилик сухой	г.	30
Перец черный молотый	г.	20
Смесь перцев молотых (мельница)	шт.	2
Соль мелкая	кг.	1
Соль крупная	кг.	1
Специи для овощей	г.	20
Специи для фарша	г.	20
Специи для мяса	г.	20
Специи для курицы	г.	20
Масло растительное	л.	2
Масло оливковое	л.	1
Сахар песок	г.	200
Тростниковый сахарный песок	г.	200
Сухари панировочные «Панко»	г.	500
Сухари панировочные	г.	500
Хлеб белый тостовый	г.	1000
Хлеб бородинский	г.	1000
Мед	г.	200
Горчица дижонская зернистая	шт.	1
Горчица классическая	шт.	1
Анчоусы филе в масле	шт.	1
Каперсы маринованные	шт.	1
Крахмал кукурузный	г.	200

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Модуль А.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок		Организация процесса работы
	Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда	2 часа	«Бутербродный бенто-торт» в авторской импровизации.
	Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда	2,5 часа	«Зразы картофельные с начинкой, с томатным соусом» в авторской импровизации.
Время выполнение всех модулей: **2,5 часа**			
Студенты	**Модуль А.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок		Организация процесса работы
	Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда	2 часа	Салат «Лионский» в авторской импровизации.
	Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда	2,5 часа	«Стейк из рыбы, овощи гриль, соус» в авторской импровизации.
Время выполнение всех модулей: **2,5 часа**			
Специалисты	**Модуль А.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок		Организация процесса работы
	Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда	2 часа	Салат «Баварский» в авторской импровизации
	Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда	2,5 часа	«Индейка с гарниром картофель дофинуа, с соусом» в авторской импровизации
Время выполнение всех модулей: **2,5 часа**			

2.3 Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Ингредиенты (из тайного ящика) оглашает главный эксперт за 1 день до начала соревнований.

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

При выполнении конкурсного задания:

Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок;

Модуля Б. «Бутербродный бенто-торт» в авторской импровизации;

Модуль В. «Зразы картофельные с начинкой, с томатным соусом» в авторской импровизации. Начинка – использование ингредиентов из «тайного ящика»-региональный компонент и дополнительно ингредиенты из списка сырья.

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

1. Надеть санитарную одежду;
2. Вымыть руки;
3. Подойти к рабочему месту;
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно, перечня сырья);
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
6. Участник - конкурсант может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля;
7. Приготовить 2 порции блюда «Бутербродный бенто-торт» в авторской импровизации;
8. Приготовить 2 порции блюда «Зразы картофельные с начинкой, с томатным соусом» в авторской импровизации;
9. Оформить блюдо;
10. Подать блюдо;
11. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!;
12. Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
13. Подать 2 порции блюда «Бутербродный бенто-торт» в авторской импровизации, через 2 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;
14. Подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
15. Подать 2 порции блюда «Зразы картофельные с начинкой, с томатным соусом» в авторской импровизации, через 2,5 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;
16. Подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
17. Уведомить экспертов о завершении работы – «поднятием руки», подтверждая, что блюдо готово к оценке;
18. Убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Ингредиенты (из тайного ящика) оглашает главный эксперт за 1 день до начала соревнований.

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

При выполнении конкурсного задания:

Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок;

Модуля Б. Салат «Лионский» в авторской импровизации;

Модуль В. «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус» в авторской импровизации, использовать продукт из тайного ящика.

«Стейк из рыбы» – использование ингредиента из «тайного ящика»- рыба региональный компонент;

1 гарнир – овощи гриль- использование ингредиента из «тайного ящика»- овощ - региональный компонент и дополнительно из списка сырья;

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

1. Надеть санитарную одежду;
2. Вымыть руки;
3. Подойти к рабочему месту;
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно, перечня сырья);
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
6. Участник - конкурсант может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля;
7. Приготовить 2 порции блюда Салат «Лионский» в авторской импровизации;

8. Приготовить 2 порции блюда «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус» в авторской импровизации;

9. Оформить блюдо;

10. Подать блюдо;

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

12. Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;

13. Подать 2 порции блюда салат «Лионский» в авторской импровизации, через 2,0 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;

14. Подача блюда на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см);

15. Подать 2 порции блюда «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус» через 2,5 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;

16. Подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);

17. Уведомить экспертов о завершении работы – «поднятием руки», подтверждая, что блюдо готово к оценке;

18. Убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Ингредиенты (из тайного ящика) оглашает главный эксперт за 1 день до начала соревнований.

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

При выполнении конкурсного задания:

Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок;

Модуля Б. Салат «Баварский»» в авторской импровизации;

Модуль В. «Индейка с гарниром картофель дофинуа, с соусом» в авторской импровизации. Горячий соус – соус- использование ингредиента из «тайного ящика»- региональный компонент и дополнительно из списка сырья.

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

1. надеть санитарную одежду;
2. вымыть руки;
3. подойти к рабочему месту;
4. убедиться в наличии необходимого сырья (согласно, перечня сырья);
5. подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
6. участник - конкурсант может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля;
7. приготовить 2 порции блюда салат «Баварский» в авторской импровизации;
8. приготовить 2 порции блюда «Индейка с гарниром картофель дофинуа, с соусом» в авторской импровизации;
9. оформить блюдо;
10. подать блюдо;
11. использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!;
12. сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
13. подать 2 порции блюда салат «Баварский» в авторской импровизации, через 2,0 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;
14. подача блюда на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (d=30,5см);
15. подать 2 порции блюда «Индейка с гарниром картофель дофинуа, с соусом» в авторской

импровизации, использовать продукт из тайного ящика (региональный ингредиент для соуса), через 2,5 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;

16. подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (d=30-32см);
17. уведомить экспертов о завершении работы – «поднятием руки», подтверждая, что блюдо готово к оценке;
18. убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.4. Особые указания по компетенции:

Учитывая Конкурсное задание, участник - конкурсант выполняет приготовление нескольких блюд в одном цеху (у каждого своё персональное рабочее место), и в этих условиях конкурсант должен продемонстрировать знания санитарных и гигиенических норм. Так как на одном рабочем месте будут приготавливаться холодные, горячие блюда и десерты, необходимо избежать перекрёстного обсеменения продукции. Во многих предприятиях питания вне дома, не работает цеховая структура, и на многих кухнях существует только один цех, где приготавливается вся продукция, и именно поэтому так важно обучить поваров правильной работе в любых условиях.

Для этого необходимо использовать цветовую маркировку разделочных досок, обрабатывать рабочие поверхности (производить мойку и дезинфекцию), понимать и соблюдать товарное соседство продуктов в холодильнике. Так как у нас на рабочем месте только один холодильник (в условиях чемпионата большее количество поставить невозможно), необходимо разделять продукты по категориям на разные полки холодильника, учитывать сроки хранения продукции и маркировку, соблюдать правила техники безопасности и охрану труда.

Правильное мытье рук. Особое внимание следует обратить на мытье рук. Их нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из цеха и при возвращении в него, после посещения туалета, перед приготовлением и раздачей пищи и во всех случаях, когда руки явно загрязнены при соприкосновении в цехе с предметами, которые могли бы этому способствовать. Для мытья рук используют мыло, мыло-пену, при этом пользуются дозатором или другими устройствами для его подачи.

Добавлять мыло в частично заполненный диспенсер нельзя – его нужно опорожнить, продезинфицировать, промыть, высушить и только после этого заполнить свежей порцией. Вытирают руки одноразовым полотенцем (бумажным или нетканым). Для гигиенической дезинфекции рук используют антисептические салфетки или жидкие антисептики, которые разрешены для применения работниками общественного питания, что должно быть указано в инструкции по их применению.

Обрабатывать рабочие поверхности, производить мойку и дезинфекцию рабочих поверхностей необходимо средствами, которые разрешены для применения на объектах общественного питания, имеют свидетельство госрегистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезсредства, концентрацию, время обеззараживания, растворимость в воде, способы применения (протирание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4го класса), влияние на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), кратность обработки.

Для этого допускается использовать абразивные губки и нетканый материал. Дезинфекции всегда должна предшествовать стадия очистки поверхности.

Пищевые загрязнения – благоприятная среда для развития микроорганизмов. Хорошее санитарно-гигиеническое состояние на пищевом предприятии достигается комбинированной программой тщательной очистки всех поверхностей и оборудования с последующей дезинфекцией. Известно, что при тщательной очистке с поверхности удаляется до 90% микроорганизмов.

После обработки рабочих столов моющим средством, необходимо произвести дезинфекцию. Так как у нас процесс работы прервать невозможно, и у участника ограниченное время на приготовление блюд, необходимо использовать дезсредство, которое не требует времени на экспозицию и которое не нужно смывать. Для этого очень внимательно нужно подбирать средства с определённым составом.

2.4.1. Требования к разделочным доскам, используемым на чемпионате

В качестве основного правила на чемпионатах применяется следующая цветовая маркировка

разделочных досок:

Красный	**Сырое мясо**
Синий	**Сырые морепродукты и рыба**
Желтый	**Сырая птица**
Зеленый	**Сырые овощи и фрукты**
Белый	**Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия**
Коричневый	**Готовая продукция и полуфабрикаты высокойстепени готовности, приготовленные на месте**

2.4.2. Рекомендации к соблюдению товарного соседства продуктов в холодильном шкафу.

Так как на чемпионатных мероприятиях есть возможность предоставить для участников только один холодильный шкаф, то участнику необходимо продемонстрировать соблюдение товарного соседства и разграничить полки в холодильнике. В случае, если конкурсанту необходимо две полки для десертов или других категорий продуктов, то соответственно остальные смещаются вниз.

Полки	Наименование группы продуктов
1 полка (верхняя)	Десерты
2 полка	Полуфабрикаты высокой степени готовности
3 полка	Гастрономия, молочные продукты, яйца
4 полка	Овощи, фрукты, зелень - сырые
5 полка (нижняя)	Сырьё (мясо, птица, рыба, морепродукты) и полуфабрикаты из него

2.4.3. Требования к оценке температуры подачи блюд

В качестве основного правила на чемпионатах применяются следующие требования:

– температура оценивается группой экспертов, по измеримой оценке, путем определения температуры тарелки инфракрасным пирометром;

– температура тарелки холодных блюд и десертов – от 1°с до 14°с;

– температура тарелки горячих блюд – от 45°с и выше.

2.4. 4. Региональный (вариативный):

Модуль Г. Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием региональных ингредиентов

Подготовка региональных ингредиентов

- навыки и знания кулинарной обработки региональных продуктов;

Применение различных методов тепловой обработки региональных ингредиентов

- знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки региональных ингредиентов;

Знания об региональных ингредиентах:

- использование обязательных региональных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием;

- вкус всех региональных компонентов блюда.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/	Макс. балл

		измеримый)	
Школьники **Студенты** **Специалисты**	**Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд,кулинарных изделий, закусок**	**И**	**36**
	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны		
	Спецодежда соответствует требованиям и чистоте	И	3
	Техника безопасности	И	3
	Персональная гигиена (внешний вид)	И	4
	Рабочее место -рабочие поверхности	И	3
	Рабочее место - холодильник, чистота, товарное соседство	И	3
	Корректное использование раздельных контейнеров для мусора (пищевыеи непищевые отходы)	И	2
	Подготовка ингредиентов		
	Навыки выполнения работ по измерению, взвешиванию необходимого количества продуктов	И	5
	Отсутствие расточительности	И	2
	Отсутствие брака в работе		2
	Организация и управление работой		
	Организационные навыки -планирование и ведение процессов приготовления. Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	И	5
	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	И	4
	Модуль Б. Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок	**И или О**	**25**
	Подготовка ингредиентов		
	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	И	3
	Навыки коммуникации работы с клиентами		
	Время подачи	И	3
	Знания об ингредиентах		
	Использование обязательных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием	И	2
	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	И	2
	Приготовление и презентация блюд		
	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	И	2
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	2

	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	И	2
	Презентация блюда		
	Внешний вид блюда, стиль и креативность	О	3
	Текстура всех компонентов блюда	О	3
	Вкус всех компонентов блюда	О	3
	Модуль В. Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок	**И или О**	25
	Подготовка ингредиентов		
	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	И	3
	Навыки коммуникации работы с клиентами		
	Время подачи	И	3
	Знания об ингредиентах		
	Использование обязательных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием	И	2
	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	И	2
	Приготовление и презентация блюд		
	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	И	2
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	2
	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	И	2
	Презентация блюда		
	Внешний вид блюда, стиль и креативность	О	3
	Текстура всех компонентов блюда	О	3
	Вкус всех компонентов блюда	О	3
	Модуль Г. (Вариатив) Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием региональных ингредиентов	**И или О**	**14**
	Подготовка региональных ингредиентов		
	Навыки и знания кулинарной обработки региональных продуктов	И	3
	Применение различных методов тепловой обработки региональных ингредиентов		
	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки региональных ингредиентов	И	5
	Знания об региональных ингредиентах		

	Использование обязательных региональных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием	И	3
	Вкус всех региональных компонентов блюда	О	3
		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. Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника 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 набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты

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	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1
2	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	3
3	Миски	Нержавеющая сталь		шт.	3
4	Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1
5	Диспансер для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	2
6	Формочки	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1-5
7	Щипцы	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1
8	Воронка	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1
9	Ложка для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1
10	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1
11	Перчатки одноразовые	Силиконовые, непудренные (размер, соответствующий участнику)		пара	10
12	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1
13	Щипцы сервировочные	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	2
14	Соковыжималка ручная	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1