



МО «Сунтарский наслег»
МКУ МОУО МР Сунтарский улус (район)
МБУ ДО «Сунтарский центр детского творчества им. Н.М.Родионовой»

Наследный детский чемпионат «KidSkills»

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ И КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ «Поварское дело»

Возрастная категория
8-9 лет

1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1.1 Название компетенции KidSkills:

Поварское дело

1.1.2 Описание компетенции KidSkills.

Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания (больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от места работы. Требуемый тип и качество предоставляемой услуги напрямую связаны с оплатой, производимой заказчиком, будь то физическое или юридическое лицо. Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя.

Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, презентации блюда, обслуживания.

Во все времена важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для

здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации предприятия питания.

Организации питания оснащены высокотехнологичным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда. Рабочее место представляет собой зону с опасными факторами, где сотрудники работают в стрессовых ситуациях, часто в ограниченном пространстве.

Для повара крайне важны навыки эффективной коммуникации. Профессиональная кухня является пространством повышенного давления, где команды поваров, специализирующихся на различных этапах производства, работают вместе, чтобы приготовить все блюда согласно меню.

Координация работы бригады поваров имеет большое значение для гарантии качества и своевременной подачи блюд.

Эффективное взаимодействие всех производственных подразделений будет способствовать созданию у гостя комплексных положительных впечатлений.

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

2.

2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

2.1. Условия участия

Соревнование по компетенции «Поварское дело» является командным. Команда состоит из 2-х участников.

2.2. Возраст участников

По компетенции «Поварское дело» существует возрастная группа 8+ (от 8 до 9 лет)

3.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно: модули 1, 2 (А, В).

Конкурс длится 2 часов в течение 1 дня, готовятся блюда, представленные ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

Ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, приносят с собой.

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранён от участия в конкурсе.

Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Все участники конкурса за два дня выполняют 2 модуля. На выполнение модуля 1 предусмотрено 1 час, модуля 2 (А, В) - 1 час без учёта подготовки и уборки рабочего места. Общая продолжительность выполнения конкурсного задания 2 часа.

Модуль 1 – время выполнения 1 час	
	Салат коктейльный
Описание	Приготовить 3 порции «Коктейльного салата» • Салат должен быть приготовлен с использованием только из 5 из предложенных из списка продуктов (<i>см.приложение</i>) • Рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны 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 технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	• Масса салата минимум 250 г 3 порции салата-коктейля, подают в бокалах или в креманках, вазочках, должны подаваться на плоской тарелке, подаются три идентичных блюда. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 1 час

	• 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.
Основные ингредиенты	Используйте продукты из предложенного списка
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 2 – время выполнения 1 час	
Часть А	Бутербродики на тему «Море»
Описание	Приготовить бутербродики из морепродуктов в количестве 8 штук Размер «на два укуса» • Бутербродики должны быть приготовлены с использованием только из 4-х из предложенных из списка продуктов (<i>см.приложение</i>) • Рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны 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 технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	• Закуски должны быть поданы на 4 –х круглых белых плоских блюдах диаметром (на каждом блюде 2 штук) • На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 30 минут • 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.
Часть В	Канapé из фруктов
Описание	Приготовить Канapé из фруктов - 10 штук Размер «на один укус» • Рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны 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 технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	• Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде по 5 штук) • Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров (допускается использование шпажек) и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 30 минут • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования.
Основные ингредиенты	В модуле 2А используйте продукты только из предложенного списка. В модуле 2В можно использовать любые фрукты
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

5. СПИСОК ПРОДУКТОВ

На чемпионате используется единый список продуктов.

Список продуктов для модуля 1	Список продуктов для модуля 2
Салат коктейльный -мясо в готовом виде -лук репчатый -яйцо отварное -морковь отварной -огурцы свежие -ананас в компоте -сладкий перец свежий - сухари -горох консервированный - кукуруза консервированный -огурцы маринованные -майонез	А. Бутербродики на тему «Море» - хлеб, булки, сайка - рыбы форель, семга, копченые рыбы, консервированные - креветки готовые В. Канапе из фруктов На рассмотрение самих конкурсантов

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

Сводная ведомость оценок, включает перечень критериев оценки.

Критерий		Баллы		
		Мнение судей	Измеримая	Всего
A	Гигиена		10	10
B	Приготовление и расчет времени	19	11	30
C	Презентация	13	7	20
D	Вкус	40	0	40
Всего		72	28	100