



Конкурсное задание

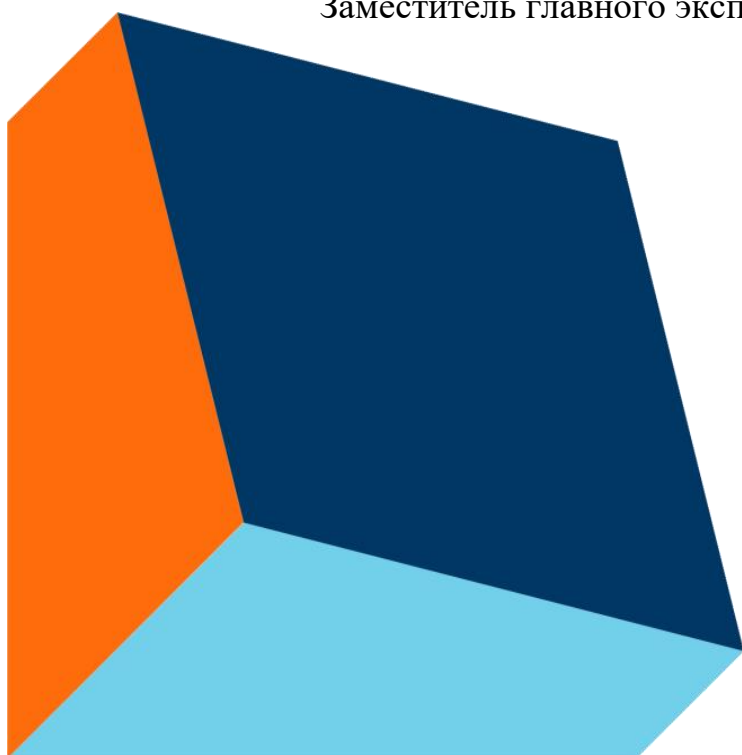
Регионального конкурса профессионального
мастерства WorldSkills Kazakhstan 2024

по компетенции «Поварское дело»

Разработала:

Главный эксперт : Красовская Анастасия Васильевна

Заместитель главного эксперта : Самет Азимхан Серикханович



- Все участники конкурса за три дня проходят пять модулей
- На выполнение каждого модуля отводится от 2 до 2,5 часов в зависимости от сложности задания.
- Жеребьевку проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 1 день до начала соревнований в день с-1
- Вскрытие «Чёрных ящиков» и озвучивание секретного продукта производится сразу после жеребьевки.
- Перед началом конкурса участник должен подготовить меню в письменном варианте.
- Наличие технологических карт должны быть у участника на каждый модуль.
- Черный ящик в технологической карте прописывается , как основной продукт (рыба, мясо и т.д)

ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА И ЗАДАНИЙ

(100%) = Модуль 1 (20%). Модуль 2(20%) + Модуль 3 (20%) + Модуль 4 (20%) + Модуль 5 (20%)

Модуль 1	Тартар из семги	«Повар»
Описание	Приготовить 2 порции Тартара из семги. Два блюда следует подавать с соусом и с хлебной корзиной приготовленным самостоятельно. Хлебная корзина должна включать один вид хлеба (обязательный вид хлеба Гриссини. (не менее 4 штучек на порцию)	
Подача	Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. 2 порции блюда подаются на отдельных тарелках – прямоугольная белая 20 – 30 см. Хлебная корзина подаётся вместе в отдельной тарелке. Хлебная корзина вес не более 50 г. Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С Подаются два идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию.	
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола Главный ингредиент гриссини (чёрный ящик)	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственного перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке	

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	15 мин
2	Приготовление основного блюда, хлеба и оформление	60 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		90 мин= 1,5 час.

Модуль 2	Суп пюре из овощей гарнированный копченым мясом	«Повар»
Описание	Приготовить три порции Суп пюре из овощей гарнированный копчёным мясом	
Подача	Выход супа не менее 180 грамм Три порции супа подаются на отдельных тарелках Температура подачи супа 55-60 °С тарелки от 1 °С Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию.	
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола Обязательный гарнир копчёное мясо	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке	

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	15 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	60 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		90 мин=1,5 часа

Модуль 3		Основное блюдо из птицы	Повар
	Описание	<p>Приготовить 2 порции блюда из птицы «Котлета по Киевски» с двумя гарнирами и соусом. Два блюда следует подавать с соусом приготовленным самостоятельно. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке, а также отдельно подается соус в соусничке для дегустации. Два блюда подавать с двумя гарнирами: Обязательный гарнир: гратен из картофеля Второй гарнир: черный ящик Рекомендуемый объем порции от 250гр до 300гр</p>	
	Подача	<p>Две порции подаются в тарелках 31 см Основное блюдо должно подаваться в горячем виде при температуре не ниже 60°C Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания. Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию.</p>	
	Основные ингредиенты	<p>Следующие ингредиенты должны быть включены в блюдо и будут предоставлены дополнительно 2 гарнир (черный ящик)</p>	
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.</p>	

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	15 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	90 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		120 мин= 2 часа

Модуль 4	Горячее блюдо из мяса	«Повар»
Описание	<p>Приготовить 2 порции блюда из мяса с прожарки Well Done с двумя гарнирами и соусом. Два блюда следует подавать с соусом приготовленным самостоятельно. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке, а также отдельно подается соус в соусничке для дегустации. 1 гарнир: овощ перец светофор 2 гарнир: овощной на выбор участника Два блюда должны подаваться с одним кисло-сладким соусом, соответствующему к блюду. Рекомендуемый объем порции от 250гр до 300гр</p>	
Подача	<p>Две порции подаются в тарелках 31 см Основное блюдо должно подаваться в горячем виде при температуре не ниже 60°C Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания. Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию.</p>	
Основные ингредиенты	<p>Следующие ингредиенты должны быть включены в блюдо и будут предоставлены дополнительно Мясо говядина 1 гарнир: овощ перец светофор 2 гарнир: овощной на выбор участника</p>	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.</p>	

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	15 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	90 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		120 мин= 2 часа

Модуль 5	Десерт пирожное «Шу с кракелином»	«Повар»
Описание	<p>Приготовить три порции пирожного «Шу с кракелином» с индивидуальным гарниром чатни фруктовое и декор из шоколада.</p> <p>Все три блюда подавать с кремом собственного приготовления. Основной ингредиент для крема секретный ингредиент. Фруктовый салат с заправкой на выбор участника собственного приготовления. Обязательный декор из шоколада. Все три тарелки подавать с одним соусом, соответствующему к блюду.</p> <p>Рекомендуемый объем порции от 150 гр до 200гр</p>	
Подача	<p>Все три порции подаются в тарелках 31 см. Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания.</p> <p>Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию..</p>	
Основные ингредиенты	<p>Следующие ингредиенты должны быть включены в блюдо и будут предоставлены дополнительно</p> <p>Для крема (черный ящик)</p>	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственного перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке</p>	

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	15 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	120 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		150 мин= 2,5 часа

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

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

Разрешено использование ингредиентов с общего стола.

Разрешено использование ингредиентов из списка подкуков в соответствии с технологической картой.

МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ В ТУЛБОКСЕ КОНКУРСАНТА

Тулбоксы должны содержать инструменты необходимые для выполнения модулей

МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКЕ

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

ГЛОССАРИЙ:

Тартар: французская холодная закуска. Рецептов много, однако способ приготовления схож: ингредиенты мелко нарезаются в сыром виде и подаются с соусом. Изначально блюдо готовили из сырой говядины. Сегодня в ход идут баранина, конина, оленина, грибы, лосось, креветки, кабачки, тыква, клубника.

Котлета по-киевски: куриное филе с начинкой из холодного масла с зеленью петрушки или укропа, панированный яйцом и панировочными сухарями. Способ приготовления: жарка во фритюре либо запекание.

Шу с кракелином: небольшие пирожные из заварного теста в виде шариков с хрустящей сахарно-песочной «верхушкой» и нежной сердцевиной из крема, дополненные свежей ягодой.

Гриссини (*итал. grissini*) — традиционные итальянские хлебные палочки, обычно размером чуть больше карандаша. Длинные тонкие и хрустящие гриссини из теста на сливочном масле.

