

СОГЛАСОВАНО

Член экспертного совета
Национального чемпионата WSK
эксперт А. Самет
« 15 » 03 2022 г



ПРИВЕРЖДАЮ

Руководитель Управления
Образования г.Нур-Султан
К. Сенгазиев
2022 г

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении городского чемпионата WorldSkills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело» для студентов колледжей технического и профессионального образования и молодых специалистов предприятия в возрасте от 17 до 22 лет города Нур-Султан

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1 Городской чемпионат Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело» проводится Управлением образования г. Нур-Султан
- 1.2. Организаторами городского чемпионата Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело» по специальности «Организация питания» Управление образования г. Нур-Султан
- 1.3. Участники должны присутствовать в профессиональной одежде с бейджиком.
- 1.4 Городской чемпионат Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело» представляет собой очное соревнование, предусматривающее выполнение конкретных заданий с последующей оценкой качества.
- 1.5 Городской чемпионат Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело» проводится среди студентов колледжа по специальности «Организация питания» и молодых специалистов предприятия.

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- 2.1. Основными целями городского чемпионата являются: чемпионат Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело» пропаганда движения Worldskills в Казахстане, проведение демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства.
- 2.2. Задачи чемпионата: определение уровня профессионального мастерства студентов, популяризация рабочей профессии.
- 2.3. Определение кандидата для участия на Национальном чемпионате Worldskills Kazakhstan

III. МЕСТО И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ

- 3.1. Городской чемпионат Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело» проводится с 11.05.2022 по 13.05.2022 в 9.00.ч. по адресу: г. Нур-Султан, ул. Ч. Айтматова 41 б, Центр Компетенций, ГККП «Колледжа общественного питания и сервиса» акимата города Нур-Султан.

Контактная информация: 501652, 87023489699, 87714361636

IV. УЧАСТНИКИ ГОРОДСКОГО ЧЕМПИОНАТА

- 4.1. В городском чемпионате Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело» принимают участие студенты колледжа и молодые специалисты предприятия.

(Приложение № 1).

4.2. Участник и эксперт чемпионата должны присутствовать в профессиональной одежде и с бейджиком:

- поварская куртка;
- брюки;
- белый фартук для сервировки блюда;
- чёрный фартук для приготовления;
- посудное полотенце;
- шейный платок (не обязательно);
- поварской колпак;
- рабочие туфли с закрытым передом.
- санитарная книжка с допуском

4.3. Дополнительный необходимый инвентарь можно привести с собой по согласованию с экспертом.

4.4. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке: участникам конкурса запрещено приносить на конкурс сырье, т.е., пищевые продукты или добавки, не разрешается заранее делать заготовки. Для презентации не разрешено использовать собственные тарелки.

V. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ ЧЕМПИОНАТА

5.1. Жеребьевку проводит Председатель ЭС (Главный эксперт WSK) до начала чемпионата.

5.2. Конкурсное задание состоит только из практической работы. Чемпионат по поварскому делу выполняется в формате реального времени в 3 дня модуль 1 (А, В, С), модуль 2 (D,E,F) модуль 3(G,H,I). На выполнение каждого модуля отводится от 1,5 до 2,5 часов в зависимости от сложности задания.

Три модуля рассчитаны на 3 дня работы (приложение № 2).

5.3. Вскрытие «Черного ящика» и озвучивание секретного продукта производится сразу после жеребьевки. За 1 час участник должен ознакомиться с продуктами и составить меню. Участник может заранее составить примерное меню и готовиться по нему. Но секретные ингредиенты «Черного ящика» должны быть включены в приготовленное им блюдо.

Участник не имеет право подавать блюда раньше времени. Время подачи и интервалы времени (остаток времени) участнику будут оповещать Эксперты. В моменты времени для сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени (плюс-минус одна минута). В случае задержки подачи сверх установленного допустимого времени в плюс – минус одну минуту предоставляются дополнительные штрафные пять минут с вычетом 0,1 балла за каждую минуту задержки блюда. По истечении этого срока блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

Примечание

Участник заранее составляет меню и готовится по нему. Отрабатывает полностью все модули. Состав «Черного ящика» включает в себя только 1-н секретный ингредиент для каждого модуля. Остальные продукты известны.

В первый день чемпионата вносится 30 % изменений в конкурсное задание экспертами чемпионата.

5.4. Предоставить инфраструктурный лист согласно заявки за две недели до чемпионата (приложение № 3).

VI. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА WORLDSKILLS NUR-SULTAN «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОНКУРСНЫХ РАБОТ

6.1. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество выставляемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
А	Гигиена	0	10	10
В	Приготовление и расчет времени	19	11	30
С	Презентация	13	7	20
Д	Вкус	40	0	40
Итого=		72	28	100

6.2. Субъективные оценки

Оценки выставляются по шкале от 1 до 10:

Отлично	10
Очень хорошо	9
Хорошо	8
В целом хорошо	7
Удовлетворительно	6
Слабо	5
Недостаточно	4
Очень плохо	2
Неудовлетворительно	1

Основные требования: Соответствие применяемых технологий современным кулинарным традициям; сбалансированность и гармоничность вкусов и ароматов; художественный вкус и творческий подход к оформлению и презентации готового блюда. ОБЗОР МОДУЛЯ (100 %). Информация о баллах по модулям 1-4 (приложение № 4).

Модуль один (А, В, С)	25 % от общих баллов
Модуль два (D, E, F)	35 % от общих баллов
Модуль три (G, H, I)	40 % от общих баллов

6.2. Вычеты

За нарушения оцениваемого аспекта решением Экспертов производится вычет баллов. Сумма вычитаемых баллов зависит от аспекта, и классифицируется в Форме объективной оценки.

6.3. Критерии оценки мастерства

Критерии оценки мастерства представляют собой четкие сжатые определения Аспектов, которые точно объясняют, как и почему выставляется какая-либо оценка. Ниже приводится пример оцениваемых Аспектов.

Раздел	Критерий		
		Баллы	Общая
A	Гигиена; - внешний вид и личная гигиена - чистота рабочего места - работа с отходами	10 5 5	20
B	Технология приготовления и расчет времени: - подготовка рабочего места; - подготовка сырьевого набора; - профессиональные навыки холодной и тепловой обработки продуктов; - соблюдение правил технологии приготовления; - точность следования рецепту; - использование обязательных ингредиентов; - правильность расчета времени на приготовление блюда. - организаторские способности.	5 5 10 10 10 10 5 5	60
C	Презентация - соответствие объему порции - эстетика внешнего вида - использование современных методов и технологий - творческий подход - четкость презентации	2 2 2 2 2	10
D	Органолептические показатели: - вкус, - гармония цвета, - гармония и баланс ароматов, - текстура, - опрятность	2 2 2 2 2	10
Итого=			100

VII. ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1. За день до начала чемпионата участники получают возможность посетить свои рабочие места и получить информацию общего порядка. Участники смогут освоиться на рабочем месте, ознакомиться с оборудованием.

7.2. Проведение инструктажа по технике безопасности для всех участников чемпионата. Контроль за проведение техническими экспертами инструктажа по технике безопасности, подтвержденного ведомостями (приложение № 5).

7.3. Отраслевые требования техники безопасности включают в себя: наличие аптечки первой помощи.

VIII. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ ЧЕМПИОНАТА WORLDSKILLS NUR-SULTAN «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

8.1. Общее руководство чемпионата Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело» осуществляет Организационный комитет, состав которого формируется из числа представителей преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения колледжа, социальных партнеров участвующих в проведении чемпионата.

8.2. Орг. Комитет чемпионата Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело» Управление образования г.Нур-Султан.

8.3. В функции Орг. Комитета входят:

- общее руководство подготовкой и проведением чемпионата Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело»;
- формирование и утверждение экспертной группы;
- разработка и утверждение положения чемпионата Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело» методики проведения, установление сроков организации и проведения чемпионата Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело»;
- проверка полномочий участников чемпионата Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело»;
- анализ итогов чемпионата Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело» и составление итогового протокола.

8.4. Для проведения чемпионата WSK формируется экспертный совет (ЭС) в составе Председателя ЭС (Главный эксперт WSK) и экспертов (приложении № 6). Эксперты формируются из числа представителей колледжа, социальных партнеров. До начала чемпионата проводится совещание, на котором распределяются обязанности между экспертами и согласовывается регламент работы.

8.5. В функции экспертного совета (ЭС) входит:

- Проверка выполнения конкурсных заданий участниками Чемпионата WSK;
- Оценка результатов проверки
- Определение победителей чемпионата Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело»;

8.6. Все решения экспертного совета (ЭС) протоколируются (приложение № 7) и подписываются членами Орг.комитета.

IX. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА WORLDSKILLS NUR-SULTAN «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

9.1. Итоги чемпионата Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело» подводят заседания экспертного совета (ЭС) городского чемпионата WSK в составе председателя ЭС (главный эксперт WSK) и экспертов.

9.2. Итоги подводятся индивидуально.

9.3. В чемпионате Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело» места определяются по сумме баллов.

9.4. Эксперты проверяют задания команды.

9.5. Для награждения победителей чемпионата Worldskills Nur-Sultan по компетенции 34 «Поварское дело» в индивидуальном зачете присуждаются:

- первое место – золотой призер
- второе место – серебряный призер
- третье место – бронзовый призер

Приложение № 1

чемпионат WSK (город Нур-Султан)

Список участников по компетенции 34 («Поварское дело»)

№ п/п	Ф.И.О.	Организация, участница	Руководитель

Приложение № 2

Модули 1 (А, В, С), модуль 2 (D,E,F) модуль 3(G,H,I).

(100%) = Модуль 1 (25%). Модуль 2(35 %) + Модуль 3 (40 %)

Модуль А	Демонстрация навыков по нарезке овощей	Повар
Описание	Продемонстрировать одну базовую технику нарезки овощей (варианты нарезок предоставлены в приложении 5)	
Подача	Нарезка должна быть подана на 1 плоском блюде, круглое белое плоское блюдо диаметром 30 - 32 см; Выход нарезки 40 г. Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.	
Основные ингредиенты	Использовать продукт из чёрного ящика Вид нарезки и з чёрного ящика Продукты для нарезки заказывать не нужно, их предоставляет организатор	
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	10 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	40 мин
3	Уборка рабочего места	10 мин
Итого:		60 минут=1 час

Модуль В		Салат По-казахски	Повар
Описание	<p>Приготовить 3 порции салат По-казахски Рецептура на усмотрение участника В салат необходимо использовать майонез собственного приготовления, приготовленный ручным методом Подача и оформление на усмотрение участника</p>		
Подача	<p>Масса блюда минимум 100 г. - максимум 150 г. 3 порции салата подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °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 подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию. Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.</p>		
Основные ингредиенты	<p>Используйте продукты с общего стола; Используйте продукты из заказанного списка. Использовать обязательные ингредиенты из списка продуктов</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	10 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	70 мин
3	Уборка рабочего места	10 мин
Итого:		90 мин=1,5 часа

Модуль С	Горячее блюдо-Рыба	Повар
Описание	Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы на выбор участника Минимум 2 гарнира на выбор участника 1 горячий соус на выбор участника Оформление горячего блюда – на выбор участника	
Подача	Масса блюда минимум 220 г. 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации Температура подачи тарелки от 35 °С и выше 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 подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.	
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола; Используйте продукты из заказанного списка. Использовать обязательные ингредиенты из списка продуктов	
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	10 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	80 мин
3	Уборка рабочего места	10 мин
Итого:		100 мин=1 час 40 минут

Модуль D	Демонстрация навыков по приготовлению соусов	Повар
Описание	<p>Продемонстрировать 1 базовую технику приготовления соуса (варианты соусов представлены в приложении 4) 1 соус, приготовленный ручным методом (то есть без использования механического оборудования) - вид соуса - чёрный ящик Вид соуса будет оглашён за 30 минут до начала модуля Не должно быть чрезмерного расходования продуктов Качество соуса проверяется по двум аспектам: - текстура соответствует/не соответствует - вкус съедобно/не съедобно</p>	
Подача	<p>Одна порция 50 мл соуса подаётся в соуснике для дегустации Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</p>	
Основные ингредиенты	<p>Используйте продукты из «Чёрного ящика» - для приготовления соуса, будут известны за 30 минут до начала выполнения модуля. Обязательные ингредиенты. Продукты из черного ящика для приготовления соуса Продукты для соуса заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.</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	10 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	40 мин
3	Уборка рабочего места	10 мин
Итого:		60 мин=1 час

Модуль Е	Холодная закуска-морепродукты	«Повар»
Описание	Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара 2 гарнира на выбор участника Оформление и наличие холодного соуса – на выбор участника	
Подача	<p>Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. 3 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °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 подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.</p>	
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола; Используйте продукты из заказанного списка. Обязательные ингредиенты: Кальмар тушка сыромороженная	
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 и оформление	90 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		120 мин=2 часа

Модуль F	Десерт	«Повар»
Описание	Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта: Мусс (основной компонент десерта) Выпеченный элемент из теста Декоративный элемент из шоколада Соус холодный	
Подача	Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °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 подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.	
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола; Используйте продукт из черного ящика; Используйте продукты из заказанного списка.	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно 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	150 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		180 мин=3 час

Модуль G	Amuse bouche	«Повар»
Описание	Приготовить 5 порций холодной веганской закуски Amuse bouche - использовать продукт из чёрного ящика (фрукт или овощ)	
Подача	Закуски подаются в шотах объёмом 100 мл <ul style="list-style-type: none"> • Подаётся 5 идентичных шотов • Масса 60 – 80 грамм • 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 • Один шот подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Четыре шота подаётся в дегустацию • Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. 	
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола; Используйте продукт из черного ящика; Используйте продукты из заказанного списка.	
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 и оформление	90 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		90 мин=1,5 часа

Модуль Н	Горячая закуска-Утка	«Повар»
Описание	Приготовить 3 порции горячей закуски из утки 1 гарнир на выбор участника Минимум 1 горячий соус на выбор участника Оформление – на выбор участника	
Подача	Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. 3 порции горячей закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации Температура подачи тарелки от 35 °С и выше 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 подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию	
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка Филе утиной грудки	
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 и оформление	90 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		90 мин=1,5 часа

Модуль I	Суп-пюре	«Повар»
Описание	Приготовить 3 порции Супа пюре (вегетарианский ово-лакто) Минимум 1 гарнир на выбор участника	
Подача	<p>Масса супа вместе с гарниром минимум 250 г. 3 порции супа подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Температура подачи тарелки от 35 °С и выше 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 подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию Для того чтобы эксперты смогли оценить внешний вид супа, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может развалиться).</p>	
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка Продукт из черного ящика	
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 и оформление	90 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		120 мин=2 часа

СПИСОК ПРОДУКТОВ

На конкурсе используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до чемпионата. Количество продуктов указано на все дни. Участник указывает, в какой день и какое количество ему необходимо. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Продукты для чёрного 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 холодильник и промаркировать.

Список продуктов будет опубликован вместе с конкурсным заданием в формате Excel. Его необходимо заполнить в этом же формате.

Образец заполнения меню

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
Finger - Food	1.Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
ДЕНЬ 1	
<u>В - Салат по -казахски</u>	
<u>С - Горячее блюдо- рыба</u>	

ДЕНЬ 2	
<u>Е - Холодная закуска- морепродукты</u>	
<u>Ф - Десерт</u>	

ДЕНЬ 3	
<u>Г - Amuse bouche</u>	
<u>Н - Горячая закуска - Утка</u>	
<u>І - Суп- пюре</u>	

ПЕРЕЧЕНЬ СОУСОВ

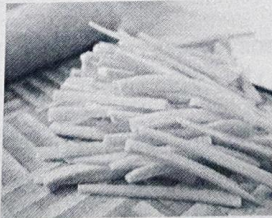

НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	ИНГРЕДИЕНТЫ
--------------	----------	-------------



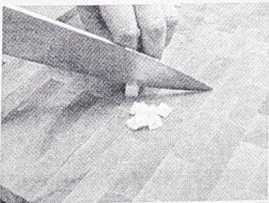
Майонез	Холодный эмульгированный соус на основе яичных желтков	Подсолнечное масло: 0,2 л Яичный желток: 1 шт Горчица дижонская: 0,010 кг Винный уксус, соль, белый перец
Бешамель	Соус на основе молока и белой мучной жировой пассеровки в качестве загустителя, состоящей из равных частей муки и масла	Молоко: 0,5 л Масло: 0,025 кг Мука: 0,025 кг Соль, перец, мускатный орех
Голландез (голландский соус)	Тёплый эмульгированный соус на основе яичных желтков и растопленного сливочного масла	Яичный желток: 3 шт Масло: 0,200 кг Сок лимона: 0,5 шт Вода, соль, белый перец

Участники начинают выполнение модуля 2 с приготовления соуса. На это даётся 15 минут. Вариант соуса будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для приготовления. Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками, нельзя. После подачи соуса, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания.

Приложение 5.

ПЕРЕЧЕНЬ СПОСОБОВ БАЗОВОЙ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

НАИМЕНОВАНИЕ	ФОТО	РАЗМЕР
Julienne		2 мм x 2 мм x 4 см
Brunoise		2 мм x 2 мм x 2 мм

Macédoine		4 мм x 4 мм x 4 мм
Jardinière		4 мм x 4 мм x 4 см
Paysanne		10 мм x 10 мм x 2 мм

Участники начинают выполнение модуля 1 с нарезки. На это даётся 15 минут. Вариант нарезки будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Тепловую обработку нарезки проводить не нужно. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для выполнения нарезки. Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками.

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 продуктов в соответствии с технологической картой.

Материалы, оборудование и инструменты, находящиеся в тулбоксе конкурсанта

Тулбокс должен 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 непосредственного перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Описания задания

В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов

Раковины и 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 никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы.

Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Приложение № 4

Информация о баллах по модулям 1-4

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
A	Гигиена	0	10	10
B	Приготовление и расчет времени	19	11	30
C	Презентация	13	7	20
D	Вкус	40	0	40
Итого =		72	28	100

Субъективные оценки

Оценки выставляются по шкале от 1 до 10:

Отлично	10
Очень хорошо	9
Хорошо	8
В целом хорошо	7
Удовлетворительно	6
Слабо	5
Недостаточно	4

Очень плохо
Неудовлетворительно

2

1

Приложение № 5

**Протокол инструктажа
по охране труда и технике безопасности
на рабочем месте участников
чемпионат WSK (город Нур-Султан)**

№ п/п	Ф.И.О. Участника /Эксперта	Подпись инструктируемого участника/Эксперта	Ф.И.О. Инструктирующего технического эксперта	Подпись инструктирующего

Приложение № 6

**Список экспертов
чемпионат WSK (город Нур-Султан)**

№ п/п	Ф.И.О.	Место работы и должность	Электронный адрес и номер телефона
1			
2			
3			

Приложение № 7

**Протокол экспертной комиссии
чемпионат WSK (город Нур-Султан)**

ПРОТОКОЛ

Заседания экспертного совета (ЭС) чемпионата WSK (город Нур-Султан)
по компетенции _____

Присутствовали:

Председатель ЭС (Главный эксперт WSK): _____

по компетенции _____

Эксперты:

1.

2.

3.

1. В соревнованиях приняли участие _____ человек

Председатель ЭС (Главный эксперт WSK):

По компетенции _____

Эксперты:

№ п/п	Ф.И.О. участника	Область/город	Количество баллов участника

1. По результатам подсчета баллов, выставленных членами экспертного совета, призовые места присуждаются:

Место	Ф. И. О.	Организация участника	Область/город	Количество баллов

А также другие номинации:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Председатель ЭЖ

По компетенции _____

Эксперты: