



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
по компетенции
«Поварское дело»



пгт. Октябрьское
2022 год

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Повар – человек, профессией которого является приготовление пищи.

Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям. Приготовить что-то быстро и даже вкусно может каждый, но повара делают с продуктами нечто большее. Они не просто следуют требованиям рецептур, в нужной пропорции смешивая ингредиенты и доводя продукты до готовности. Обширные познания в сфере физиологии, химии, изобразительного искусства, а также чувство меры и особая интуиция формируют то, что мы называем кулинарными шедеврами.

В настоящее время [профессия поварское дело](#) является одной из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый мастер своего дела может приготовить быстро и к тому же вкусно. Искусных поваров часто именуют мастерами своего дела, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью высококвалифицированного повара является не просто утоление голода посетителей, а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание ароматов и вкуса и изысканно оформляя блюдо. Самой важной особенностью данной профессии является наличие у повара очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния.

Как и любая специальность, профессия повар имеет преимущества. Несомненными плюсами являются непрекращающийся спрос на этот вид деятельности, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений.

Повара осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением пищи занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д.

Карьерный рост в данной профессии берет свое начало с помощника повара. Затем, достойно выполняя свои обязанности, человек приобретает статус повара соответствующего направления.

Актуальность профессии повара заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров. В последнее время особую популярность получили всевозможные фаст фуды и пиццерии, требующие непрерывной работы поваров.

Сегодня мастера своего дела – повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному, которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане.

1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции

После освоения данной компетенции согласно ГОСТ Р 57958-2017 Условия труда инвалидов, участники могут трудоустроиться по профессии – повар, кондитер.

К потенциальным работодателям участников данной компетенции относятся государственные учреждения, частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить категорию самозанятого населения.

Повара нужны в ресторанах, кафе, пиццериях, барах, стейк-хаусах, пабах, якиториях, кондитерских, пекарнях, столовых и буфетах.

Повар – самое общее название для профессии. Но кухню предприятий общественного питания можно сравнить с механизмом часов, где каждый человек, как винтик, выполняет свою функцию. На кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за определенные типы блюд:

– **помощник повара** выполняет работу по сортировке продуктов, нарезке продуктов, мытье оборудования и быстром выполнении простых поручений, приготовление несложных блюд или проведение их определенной термической обработки.

– **повар холодного цеха** делает закуски, салаты и заготовки.

– **повар горячего цеха** отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.

– **повар мясо-рыбного цеха** разделывает мясо, птицу, рыбу, а также делает полуфабрикаты.

Карьерные возможности

Профессия повара подходит как мужчинам, так и женщинам. Карьерная лестница для специальности повара или кондитера выглядит следующим образом:

1) **После колледжа или техникума** можно устроиться в кафе или ресторан быстрого питания. Можно быть поваром-кассиром в «фастфуде», поваром-сушистом или пиццером, делать полуфабрикатные заготовки в компаниях, доставляющих еду на дом.

2) **С опытом работы от 1 года** можно устроиться поваром-стажером в кафе хорошего уровня или сеть ресторанов. Там могут доверить работу в холодном цеху или стать помощником повара.

3) **Следующей ступенью в карьере** может стать горячий цех или даже су-шеф в небольшом ресторане.

4) **Су-шеф** – это правая рука шефа. Он организует работу на кухне, обучает персонал, помогает шефу следить за качеством, принимает участие в заказе продуктов, иногда - разработке меню.

5) **Самая высокая ступень** – **шеф-повар**. А еще лучше шеф-повар своего ресторана или даже сети ресторанов.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

Школьники	
Профессиональный стандарт «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н)	https://classinform.ru/profstandarty/33.011-povar.html

1.4. Требования к квалификации.

Школьник		
Должен знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	Должен уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с	Иметь практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>- правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>весоизмерительных приборов;</p> <p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p>
---	--	---

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд: «Суп пюре из овощей», горячее блюдо из птицы «Птица с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: **3,5 часа.**

- 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.
- Инвентарь, инструменты, оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тубоксе запрещено.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

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.

Список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Птица		
Тушка птицы	шт	1
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	100
Молоко	мл.	150
Яйца	шт.	2
Сыр пармезан	г	100

Сливки 33%-35%	г	200
Овощи, зелень		
Морковь	г.	150
Грибы шампиньоны свежие	г.	250
Чеснок	г.	20
Перец болгарский	г.	150
Шпинат (свежемороженный)	г.	50
Зеленый горошек (свежемороженный)	г	250
Зелень петрушки	г.	10
Микрозелень	г.	5
Лимон	г.	50
Лук репчатый	г.	100
Лук порей	г.	50
Картофель	г.	200
Бакалея		
Соль крупная	г.	10
Масло растительное	г.	200
Мука пшеничная	г.	150
Гастрономия		
Бекон с/к	г.	100
Общий стол		
Паприка молотая	г.	20
Куркума	г.	20
Соль мелкая	кг.	1
Специи для птицы	г.	20
Специи для овощей	г.	20
Специи для первых блюд	г	20
Хлеб для тостов	г.	4000
Масло подсолнечное	л.	3

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Наименование и описание модуля	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Организация рабочего места. Внимание!!! Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	20 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
		Приготовить 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей» <ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости)

<p>овощей»</p>	<p>Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1, модуля 2 не более 3,5 часов</p>	<p>Оформить блюдо.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника <hr/> <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 200 г. • Температура подачи блюда от 45 °С до 70 °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!!! • 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.
		<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из птицы: «птица с гарниром из овощей и сливочным соусом»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Горячее блюдо из птицы – метод приготовления на выбор участника • Гарнир из овощей <ol style="list-style-type: none"> 1 Гарнир пюре из овощей (морковь или картофель «черный ящик») 2 Гарнир из овощей на выбор участника (тепловая обработка на выбор участника) • Соус сливочный – масса соуса – не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости) <hr/> <p>Оформить блюдо.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника

		<p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г. • Температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С. • Блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, 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!!! • 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.
--	--	---

2. 3. Последовательность выполнения задания.

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 Модуля 1. «Суп пюре из овощей». Модуля 2. Горячее блюдо из птицы – «Птица с гарниром из овощей и сливочным соусом» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда «Суп пюре из овощей»
- приготовить 2 порции блюда из птицы «Птица с гарниром из овощей и сливочным соусом»
- оформить блюдо;
- 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.
- подать 2 порции блюда «Суп пюре из овощей» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).

– подать 2 порции блюда из птицы «Птица с гарниром из овощей и сливочным соусом» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).

– уведомить экспертов о завершении работы;

– убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Особые указания:

– разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в туббоксе;

– строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

2.4. Критерии оценки выполнения задания

Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям по 100 балльной системе.

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл 50
---------------------	---------	----------------------

<p>Школьники</p> <p>Модуль 1. Приготовление оформления, подача блюда: «Суп пюре из овощей»</p>	<p>Приготовить 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей»</p> <ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты из представленного списка Использование продуктов с общего стола (при необходимости). <p>Оформить блюдо. Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника</p> <p>Подать блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> Масса блюда минимум 200г. Температура подачи блюда от 45 °С до 70 °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!!! Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</p>	<p>50</p>
<p>Модуль 2. Приготовление оформления, подача блюда из птицы: «Птица с гарниром из овощей и сливочным соусом»</p>	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из птицы: «Птица с гарниром из овощей и сливочным соусом»</p> <ol style="list-style-type: none"> Блюдо из птицы – метод приготовления на выбор участника Гарнир из овощей Пюре из овощей (морковь или картофель) Гарнир из овощей на выбор участника Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). <ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты из представленного списка Используйте продукты с общего стола (при необходимости). <p>Оформить блюдо.</p>	<p>50</p>

	<p>Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.</p> <p>Подать блюдо:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г. • Температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С. • Блюдо подается на белых круглых, плоских тарелках 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!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</p>	
Итого		100

Критерии оценки выполнения задания.

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
	1.	Персональная гигиена – Спецдежда в соответствии требованиями и чистоты	3	3	
	2.	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)	3	3	
	3.	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами, плохие привычки	4	4	
	4.	Соблюдение техники безопасности	3	3	
	5.	Гигиена рабочего места – Чистый пол	3	3	
	6.	Гигиена рабочего места – Холодильник – чистота и соблюдение товарного соседства	3	3	
	7.	Гигиена рабочего места – Рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм	3	3	
	8.	Расточительность	3	3	
	9.	Корректное использование цветных разделочных досок	4	4	
	10.	Корректное использование отдельных мусорных баков	3	3	

Студенты и Специалисты Модуль 1. Приготовление оформления, подача блюда: «Суп пюре из овощей» Модуль 2. Приготовление оформления, подача блюда из птицы: «Птица с гарниром из овощей и сливочным соусом»	11.	Время подачи – корректное время подачи (КВП) ±1 минута от заранее определённого	4	4		
	12.	Температура подачи блюда по краю тарелки	3	3		
	13.	Соответствие массы блюда с заданием	4	4		
	14.	Чистота тарелки	3	3		
	15.	Брак	4	4		
	16.	Кулинарные навыки	5		5	
	17.	Организационные навыки в работе	5		5	
	18.	Навыки работы с продуктом	5		5	
	19.	Навыки работы с технологическим оборудованием, с ножом	5		5	
	20.	Презентация блюда модуль 1. Стиль и креативность	5		5	
	21.	Презентация блюда модуль 2. Стиль и креативность	5		5	
	22.	Вкус- модуль 1. Общая гармония вкуса и аромата	5		5	
	23.	Вкус- модуль 2. Общая гармония вкуса и аромата	5		5	
	24.	Текстура (консистенция)-модуль 1. Каждого компонента блюда	5		5	
	25.	Текстура (консистенция)-модуль 2. Каждого компонента блюда	5		5	
	ИТОГО			100	50	50