Согласовано:

Технический директор

 Союза «Ворлдскиллс Россия»

Тымчиков А.Ю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Главный эксперт

Иришкин Е.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ (WORLDSKILLS RUSSIA) 2015/16 Региональные чемпионаты

Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» - 34

Жеребьевку проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 2 дня до начала соревнований.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьёвки, далее участникам с экспертами даётся 1 час чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов.

• Все участники конкурса за два дня проходят два модуля 1 и 2 = (1.1,1.2,1.3 + 2.1, 2.2, 2.3) на выполнение каждого модуля даётся 4 часа без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 11 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 85 %

Модули 1, 2 (85%) = Модуль 1 (42 %)+ Модуль 2 ( 43 %)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модуль 1.1 | Холодная закуска - Птица | Компетенция 34 |
|  |
|  | Описание  | * Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет
* Обязательные продукты – Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два до начала соревнований
* 1 соус на выбор участника
* Минимум 1 гарнир на выбор участника
 |
|  | Подача | * Масса блюда - минимум 80 г – максимум 130 г
* 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка 32 см

 * Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 |
|  | Основные ингредиенты  | * Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
 |
|  | Обязательныеингредиенты | * Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два до начала соревнований
 |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 1.2** | **Рыба** | **Компетенция 34** |
|  |
|  | **Описание**  | * Приготовить 3 порции основного горячего блюда из рыбы
* 2 гарнира:
* 1–ый из овощей на выбор участника
* 2-ой из овощей - пюре!!!
* Минимум 1 соус на выбор участника;
 |
|  | **Подача** | * Масса блюда - минимум 220г
* Соотношение основного продукта и гарнира 60:40
* 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см
* Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации

**Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** |
|  | **Основные ингредиенты**  | * Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
* Используйте продукты из «Чёрного ящика» - рыба (тушка)
 |
|  | **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модуль 1.3 | Десерт – Песочное тесто | Компетенция 34 |
|  |
|  | Описание  | * Приготовить 3 порции десерта с использованием песочного теста (или его производных) как одного из основных компонентов
* Минимум 1 соус на выбор участника
* Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника
 |
|  | Подача | * Масса десерта - минимум 100г
* 3 порции десерта подаются на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см
* Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 |
|  | Обязательныеингредиенты | * Песочное тесто или его производные
 |
|  | Основные ингредиенты  | * Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
 |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модуль 2.1 | Тапас  | Компетенция 34 |
|  |
|  | Описание  | Приготовить 3 вида ТАПАС по 3 штуки каждого видаРазмер каждого «three bites» - «на три укуса» Тапасы должны содержать следующие ингредиенты:1-ый должнен включать - печень куриную;11- ой должнен включать - ингредиент из «Чёрного ящика»;111- ий - на выбор участника |
|  | Подача | Подаются на трёх тарелках по одной штуке каждого вида на тарелке - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты  | * Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
* Используйте ингредиенты из «Чёрного ящика»
 |
|  | Обязательныеингредиенты | * Печень куриная
* Ингредиент из «Чёрного ящика»
 |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модуль 2.2 | Мясо | Компетенция 34 |
|  |
|  | Описание  | Приготовить 3 порции блюда «Зразы мясные рубленные»* 2 гарнира:
* 1–ый из овощей на выбор участника;
* 2-ой из крупы на выбор участника;
* Минимум 1 соус на выбор участника;
 |
|  | Подача | * Масса блюда - минимум 230г
* Соотношение основного продукта и гарнира 60:40
* 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см
* Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
* Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 |
|  | Обязательныеингредиенты | * Говядина - лопатка
 |
|  | Основные ингредиенты  | * Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
 |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модуль 2.3 | Десерт –«Павлова» | Компетенция 34 |
|  |
|  | **Описание**  | **Приготовить 3 порции классического десерта «Павлова» - возможна авторская подача** |
|  | **Подача** | **Масса десерта - минимум 100г****3 порции десерта подаются на тарелках - круглое белое плоское блюдо диаметром минимум 32 см** **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** |
|  | **Основные ингредиенты**  | * Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
 |
|  | **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке |

Разработали:

Смирнов Денис Витальевич – Национальный эксперт ВСР, эксперт WSI

Иришкин Евгений Николаевич – Главный эксперт ВСР