

Справочные материалы



Форма нарезки – Turned

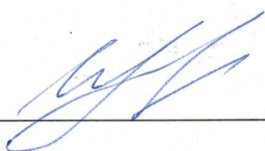
Видео уроки: <https://www.youtube.com/watch?v=Lc5EhPImBH0>
<https://www.youtube.com/watch?v=DAUDyKPYmUQ>

Разработано:

Главный эксперт WSR - Евгений Иришкин

Эксперт WSR – Николай Ледовских

Эксперт WSR – Елена Пахорукова



Е.Н. Иришкин

Согласовано:

Главный эксперт по компетенции «Поварское дело»

Иришкин Е.Н. _____

WORLDSKILLS RUSSIA 2016

Задание ГИА по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» - 34

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

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьевки, далее студентам даётся час чистого времени для написания меню.

Все студенты за один день проходят один модуль 1(1.1;1.2;1.3) на выполнение модуля даётся 5 часов без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 5 часов 30 минут.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100%

Модуль 1 (100%) = 1.1(20%); 1.2(40%); 1.3(40%)

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

Е.Н. Иришкин

- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Требования к форменной (санитарной) одежде студентов и экспертов
Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WorldSkills Russia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. **Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с Союзом (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Передник или фартук – белого цвета

Брюки – поварские тёмного цвета

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый)

Обувь – безопасная закрытая обувь

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь

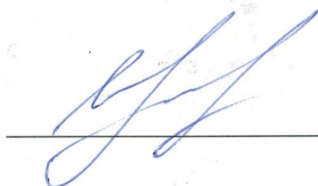


Е.Н. Иришкин



| Модуль 1.1 | | Закуска из рыбы | Компетенция 34 |
|------------|---------------------------------|--|----------------|
| | Описание | <ul style="list-style-type: none">• Приготовить 2 порции холодной закуски из рыбы• Минимум один гарнир• Обязательная тепловая обработка рыбы• «заливное» исключается | |
| | Подача | <ul style="list-style-type: none">• Масса блюда максимум - 130г• 2 порции блюда подаются на тарелках – форма и размер блюда для подачи определится в день жеребьёвки• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | |
| | Обязательные ингредиенты | обязательные продукты уточняются с главным экспертом за день до экзамена С – 1 | |
| | Основные ингредиенты | <ul style="list-style-type: none">• Используйте ингредиенты с общего стола• Используйте ингредиенты из списка продуктовИспользуйте продукты из «Чёрного ящика» - рыба, продукт для гарнира | |
| | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена. | |

| Модуль 1.2 | | Горячее блюдо | Компетенция 34 |
|------------|---------------------------------|--|----------------|
| | Описание | <ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции горячего блюда из птицы • Использовать два способа кулинарной обработки основного продукта. • 2 вида гарнира из овощей - нарезка турне (turned) - крем • Минимум 1 соус на выбор участника | |
| | Подача | <ul style="list-style-type: none"> • Масса горячего блюда - минимум 220 г • Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40 • 2 порции блюда подаются на тарелках – форма и размер блюда для подачи определится в день жеребьёвки • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | |
| | Обязательные ингредиенты | обязательные продукты уточняются с главным экспертом за день до экзамена С – 1 | |
| | Основные ингредиенты | <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица, овощи | |
| | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена. | |



| Модуль 1.3 | | Медовик – авторское переосмысление | Компетенция 34 |
|------------|---------------------------------|---|----------------|
| | Описание | <p>Приготовить 2 порции десерта: интерпретация классического медовика</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Запрещено использовать для декорации свежие продукты растительного происхождения | |
| | Подача | <p>Масса десерта - минимум 100г</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 порции десерта подаются на тарелках – форма и размер блюда для подачи определится в день жеребьевки <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> | |
| | Обязательные ингредиенты | <p>обязательные продукты уточняются с главным экспертом за день до экзамена С – 1</p> | |
| | Основные ингредиенты | <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов | |
| | Специальное оборудование | <p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена.</p> | |

