



III Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» Тюменской области – 2025

# Поварское дело



**Поварское дело – вид профессиональной деятельности - производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.**

Повар работает в индустрии питания в ресторанах с различными форматами и концепциями: Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining, Street food, Fast food, Free flow, Fine Dining (элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания), предоставляя питание гостям и персоналу

Добро пожаловать  
к профессионалам!

Поварское дело

Информация  
о компетенции



## **В профессиональные обязанности повара входит:**

- составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом;
- повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя;
- мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок;
- повар должен знать новые кулинарные технологии, охватывающие приготовление и сочетание продуктов.

Добро пожаловать  
к профессионалам!

## Поварское дело

## Информация о компетенции





## Повар должен знать и уметь:

- приготовление продуктов на низких щадящих температурных режимах по технологии су-вид;
- техники молекулярной гастрономии, которые используют знания из области физики и химии для создания изысканных блюд;
- использование принципов фудпейринга для подбора наилучших вкусовых сочетаний продуктов;
- использование технологии пакоджетинга - измельчение замороженной массы до гомогенного состояния без оттаивания, которая является идеальной для замороженных десертов;
- использование актуальных в гастрономии процессов ферментации, криоконцентрации и экстрагирования с целью получения новых вкусов, ароматов и текстур продуктов.
- соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, а также техники безопасности.

Добро пожаловать  
к профессионалам!

## Поварское дело

### Информация о компетенции



# КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии

## Перечень профессиональных задач специалиста

- Организация и управление работой
- Навыки коммуникации и работы с заказчиками
- Санитария и гигиена
- Знания об ингредиентах и меню
- Подготовка ингредиентов
- Применение различных методов тепловой обработки
- Изготовление и презентация блюд
- Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт
- Техника безопасности, нормы охраны труда и защита окружающей среды
- Подбор и использование производственного оборудования и инвентаря

Добро пожаловать  
к профессионалам!

## Поварское дело



# КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания: 12 ч.  
Количество конкурсных дней: 3 дня

## Модуль А: демонстрация навыков по разделки птицы (курица)

### Описание задания.

**Продемонстрировать технику разделки птицы (курица) (способ разделки будет представлен).**

- использовать обязательный продукт для разделки – тушка курицы;
- 1 способ разделки согласно предоставленному образцу.

## Модуль Б: горячее блюдо – птица.

### Описание задания.

**Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника.**

- минимум 2 гарнира на выбор участника;
- 1 горячий соус на выбор участника;
- оформление горячего блюда – на выбор участника.

Добро пожаловать  
к профессионалам!

## Поварское дело





# КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Добро пожаловать  
к профессионалам!

## Модуль В: Консоме из птицы.

### Описание задания.

**Приготовить 3 порции консоме из курицы.**

- **1 гарнир на выбор участника** (допускается использование мякоти птицы для гарнира)
- **оформление блюда – по желанию участника.**

## Модуль Д: горячая закуска – паста

### Описание задания.

**Приготовить 3 порции горячей закуски равиоли собственного приготовления.**

- **минимум 1 соус на выбор участника;**
- **минимум 1 гарнир на выбор участника.**

## Поварское дело



# КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Модуль Е: десерт (авторская интерпретация торта «Чёрный лес»)

Описание задания.

Приготовить 3 порции десерта авторская интерпретация торта «Чёрный лес».

Компоненты десерта: взбитые сливки;

- выпеченный элемент из теста - бисквит шоколадный;
- декоративный элемент из шоколада/ шоколад (горький);
- вишнёвый ликёр или крепкий алкоголь;
- шоколадный крем (по желанию);
- вишня.

Модуль Ж 8: горячая закуска из теста фаршированная

Описание задания.

Приготовить 3 порции горячей закуски из теста фаршированного (пельмени, манты, гёдза, бузы, вареники, димсамы и тд.).

- 1 гарнир на выбор участника;
- минимум 1 горячий соус на выбор участника;
- оформление на выбор участника.

Добро пожаловать  
к профессионалам!

Поварское дело





# КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Добро пожаловать  
к профессионалам!

## Модуль 3 : горячее блюдо мясо – говядина

### Описание задания.

Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса на выбор участника.

- минимум 2 гарнира на выбор участника;
- 1 горячий соус на выбор участника;
- оформление горячего блюда – на выбор участника.

## Модуль И: десерт «Павлова» в авторском исполнении и подаче

### Описание задания.

Приготовить 3 порции десерт «Павлова» авторское исполнение и подача.

- минимум 1 гарнира на выбор участника;
- 1 соус на выбор участника;
- оформление десерта – на выбор участника.

## Поварское дело



ПКД-23-056



Добро пожаловать  
к профессионалам!

 Поварское дело

ТРЕНЕР:

Рагузова И.Н.

-----  
КОНКУРСАНТ:

Афанасьева Рада  
-----

ПКД-23-056



Поварское дело

ТРЕНЕР  
Рагузова И.Н.

УЧАСТНИК  
Афанасьева Рада



# Поварское дело

ТРЕНЕР

Рагузова И.Н.

ПОБЕДИТЕЛИ

Афанасьева Рада

3 МЕСТО





Профессионалы.  
Создаем будущее  
вместе!

