

Добро
пожаловать к
профессионалам!

Компетенция – Поварское дело

Тренер –
Рагузова Ирина
Николаевна



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

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.

Добро
пожаловать к
профессионалам!

Поварское дело



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание состоит из 9 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 6 модулей, и вариативную часть – 3 модуля. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Описание аспектов

1. Спецдежда соответствует требованиям
2. Смена фартука с чёрного на белый в начале сервировки первого блюда
3. Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)
3. Техника безопасности на рабочем месте
4. Персональная гигиена (внешний вид)
5. Отсутствие брака в работе
6. Маркировка продукции и полуфабрикатов
7. Отсутствие расточительности
8. Список продуктов сдан вовремя
9. Отсутствие корректировки списка продуктов в день С-1
10. Отсутствие дозаказа продуктов во время выполнения модуля
11. Наличие ТТК в соответствии ГОСТ по модулям

Добро
пожаловать к
профессионалам!

Поварское дело



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Описание аспектов

12. Персональная гигиена
13. Рабочее место
14. Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)
15. Рабочее место - холодильники, чистота, товарное соседство
16. Навыки и знания кулинарной обработки продуктов
17. Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки
18. Рабочее место - оборудование, инвентарь
19. Время подачи
20. Результат разделки соответствует образцу
21. Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием
22. Чистота тарелки при подаче блюда
23. Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием
24. Элементы блюда отражены в меню
25. Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием
26. Внешний вид блюда
27. Стиль и креативность блюда
28. Текстура всех компонентов блюда
29. Вкус всех компонентов блюда
30. Общая гармоничность блюда

Добро
пожаловать к
профессионалам!

Поварское дело



**Добро
пожаловать к
профессионалам!**

Поварское дело

**КОНКУРСНОЕ
ЗАДАНИЕ**

**КРИТЕРИИ
ОЦЕНИВАНИЯ**

Критерий/Модуль											Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦ ИИ	
Разделы ТРЕБОВА НИЙ КОМПЕТ ЕНЦИИ		А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И		
	1	1.80			1.60			1.60				5.00
	2	0.80	0.50	0.50	0.70	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50		5.00
	3	3.40			3.30			3.30				10.00
	4		0.70	0.70		0.70	0.70	0.80	0.80	0.60		5.00
	5	4.00			3.00			3.00				10.00
	6	1.50			1.50			2.00				5.00
	7		6.20	6.20	1.60	6.20	6.20	6.20	6.20	6.20		45.00
	8	1.80			1.60			1.60				5.00
	9	1.65			1.65			1.7				5.00
10	1.50			1.50			2.00				5.00	
Итого баллов за критерий/мод уль	Сумма баллов за критер ий/мо дуль	Сумма баллов за критер ий/мо дуль	Сумма баллов за критер ий/мо дуль	Сумма баллов за критер ий/мо дуль	Сумма баллов за критер ий/мод уль	Сумма баллов за критер ий/мо дуль	Сумма баллов за критер ий/мо дуль	Сумма баллов за критер ий/мо дуль	Сумма баллов за критер ий/мо дуль	Сумма баллов за критер ий/мод уль	100	

**Добро
пожаловать к
профессионалам!**

Поварское дело

**КОНКУРСНОЕ
ЗАДАНИЕ**

к выполнению часть (инвариант) – 6 модулей

составляет 100.

**КРИТЕРИИ
ОЦЕНИВАНИЯ**

Критерий	Методика проверки навыков в критерии
Разделка курицы на время	Измеримая - презентация
Горячее блюдо - птица	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Консоме с гарниром	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Демонстрация навыков	Судейская - дегустация
Горячая закуска - паста	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Десерт «Черный лес»	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Горячая закуска из теста фаршированная	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Горячее блюдо Мясо – Говядина	Измеримая, судейская (работа и презентация)
Десерт «Павлова»	Измеримая, судейская (работа и презентация)

**Добро
пожаловать к
профессионалам!**

Поварское дело



**НАШИ
ДОСТИЖЕНИЯ**

2024 ГОД: Афанасьева Рада-участник

