



ВСЕРОССИЙСКОЕ  
ЧЕМПИОНАТНОЕ  
ДВИЖЕНИЕ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ  
«Поварское дело»**

**Регионального этапа чемпионата  
по профессиональному мастерству  
«Профессионалы»**

**в 2026 г.**

**Ульяновская область**

(субъект РФ)

2026 г.

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

**Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:**

<i>1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ</i> .....	4
1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ .....	4
1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Поварское дело» .....	4
1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ .....	13
1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ .....	13
1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ .....	16
1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания .....	17
1.5.2. Структура модулей конкурсного задания .....	17
<i>2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ</i> .....	26
2.1. Личный инструмент конкурсанта .....	26
2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещённые на площадке .....	26
2.3. Правила распределения экспертных групп .....	27
2.5. Остановки времени .....	28
2.6. Правила работы участников на рабочем месте .....	29
2.7. Требования к оценке температуры подачи блюд .....	32
2.8. Расписание работы конкурсанта .....	32
2.9. Требования охраны труда и техники безопасности .....	36
2.10. Требования к спецодежде конкурсантов и экспертов .....	36
2.11. Рекомендации для подготовки конкурсной площадки .....	38
2.12. Фото и видео съёмка .....	40
2.13. Штрафные санкции .....	40
2.14. Меню .....	41
<i>3. Приложения</i> .....	2

## ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

1. КЗ – конкурсное задание;
2. ИЛ – инфраструктурный лист;
3. ПЗ – план застройки;
4. ТК – требования компетенции;
5. СИЗ – средства индивидуальной защиты;
6. ХАССП - принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек;
7. HoReCa - термин, использующийся для обозначения сферы услуг гостеприимства (отелей, ресторанов, кафе). Аббревиатура образована из первых букв слов *Hotel, Restaurant, Cafe/Catering* (отель — ресторан — кафе/кейтеринг). Русский аналог англоязычного термина HoReCa — гостинично-ресторанный бизнес.

# 1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

## 1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Поварское дело» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

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

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов / рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

## 1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Поварское дело»

Таблица №1

### Перечень профессиональных задач специалиста

№ п/п	Раздел	Важность в %
1	<b>Организация и управление работой</b> - Специалист должен знать и понимать: • Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; • Принципы ХАССП в организациях общественного питания; • Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;	<b>5</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Схему организации и структуру сегмента HoReCa (индустрии гостеприимства);</li> <li>Принципы расстановки приоритетов в процессе работы в режиме многозадачности.</li> </ul> <p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Подготавливать кухню и рабочие места к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>Разрабатывать рецептуры, технологические и технико-технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;</li> <li>Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства и изготовления блюд, изделий, напитков и десертов;</li> <li>Развивать личностные компетенции, способствующие самоорганизации и стрессоустойчивости;</li> <li>Эффективно выполнять соответствующие функции на всех участках производства продукции питания согласно оперативному планированию, соблюдая план-меню, тайминг и др. способы планирования;</li> <li>Выполнять трудовые функции в режиме многозадачности;</li> <li>Адаптироваться в ситуациях, требующих оперативного реагирования, расставляя приоритеты для реализации поставленных задач.</li> </ul>	
2	<p><b>Навыки коммуникации и работы с заказчиками</b></p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</li> <li>Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>Правила делового общения;</li> <li>Порядок и методы подачи блюд, кулинарных изделий и десертов.</li> </ul> <p>- Специалист должен уметь:</p>	<b>5</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;</li> <li>• Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приёма к оплате платёжных карт (POS терминалами);</li> <li>• Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарных изделий;</li> <li>• Выстраивать эффективное общение с заказчиками;</li> <li>• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям заказчика стиль обслуживания, учитывая культуру и религию;</li> <li>• Консультировать менеджеров торгового зала, заказчиков по вопросам приготовления блюд, кулинарных изделий и десертов;</li> <li>• Своевременно и качественно выполнять отпуск блюд, напитков и кулинарных изделий заказчику.</li> </ul>	
3	<p><b>Санитария и гигиена</b></p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правила по санитарии и гигиене в организациях питания;</li> <li>• Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания.</li> </ul> <p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечивать чистоту и порядок рабочих мест на кухне организации питания;</li> <li>• Работать с соблюдением норм санитарии и гигиены согласно законодательным и нормативным актам;</li> <li>• Соблюдать правила личной гигиены;</li> <li>• Соблюдать общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам, обеспечивать чистоту и санитарную безопасность всех рабочих зон;</li> <li>• Соблюдать маркировку производственного инвентаря, посуды, инструментов при выполнении технологических операций по изготовлению пищевой продукции.</li> </ul>	<b>6</b>
4	<p><b>Подготовка ингредиентов, меню</b></p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> </ul>	<b>12</b>

- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- Методы обработки экзотических и редких видов сырья, технологии приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.
- Пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;
- Виды, свойства, варианты и нормы взаимозаменяемости сырья, используемого для приготовления разнообразных блюд и десертов;
- Сезонность продуктов и ее влияние на пищевую ценность и стоимость разнообразных блюд и десертов;
- Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств;
- Роль повара в разработке разнообразных блюд и десертов, составлении рационов питания и меню в интересах потребителя и коммерческой деятельности предприятия;
- Принципы разработки меню различного назначения в соответствии с установленным бюджетом, с учетом влияния культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и т.д.;
- Правила и приемы написания меню как средства информации и инструмента продаж.

- Специалист должен уметь:

- Подготавливать сырье и продукты для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подготавливать полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> <li>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>Производить обработку овощей, фруктов и грибов;</li> <li>Нарезать и формовать овощи и грибы;</li> <li>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</li> <li>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> <li>Подбирать ингредиенты для приготовления блюд и десертов, учитывая их совместимость, сезонность, пищевую и энергетическую ценность;</li> <li>Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий, учитывая актуальные тенденции в индустрии питания;</li> <li>Адаптировать рецептуры блюд и десертов, учитывая виды и нормы взаимозаменяемости сырья;</li> <li>Составлять меню для различных мероприятий, учитывая тип и концепцию предприятия, пожелания заказчика, особенности здоровья, религии и других факторов;</li> <li>Использовать информационные технологии, коммуникативные навыки при составлении меню.</li> </ul>	
5	<p><b>Применение различных методов тепловой обработки</b></p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых</li> </ul>	4

	<p>при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие традиционные (базовые) и современные способы тепловой обработки и их применение при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Правила выбора методов тепловой обработки в зависимости от назначения изготавливаемой кулинарной продукции;</li> <li>• Физико-химические процессы, происходящие при различных способах тепловой обработки продуктов.</li> </ul> <p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно выбирать и применять способы тепловой обработки согласно разработанному меню, учитывая особенности ингредиентов;</li> <li>• Правильно применять режимы тепловой обработки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>• Изготавливать разнообразные компоненты для блюд, используя традиционные и современные способы тепловой обработки, опираясь на актуальные тенденции в индустрии питания.</li> </ul>	
6	<p><b>Изготовление и презентация блюд</b></p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рецептуры и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>• Правила пользования рецептами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания;</li> <li>• Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Технологии в молекулярной кухне;</li> <li>• Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Принципы и приёмы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>• Рецептуры, современные технологии приготовления, варианты оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий региональных и национальных кухонь.</li> </ul>	<b>54</b>

	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Готовить блюда и гарниры из овощей;</li> <li>• Готовить каши и гарниры из круп;</li> <li>• Готовить блюда из яиц;</li> <li>• Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;</li> <li>• Готовить блюда из бобовых;</li> <li>• Готовить блюда из рыбы;</li> <li>• Готовить блюда из морепродуктов;</li> <li>• Готовить блюда из мяса и мясных продуктов;</li> <li>• Готовить блюда из домашней птицы;</li> <li>• Готовить мучные блюда;</li> <li>• Готовить горячие напитки;</li> <li>• Готовить сладкие блюда;</li> <li>• Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;</li> <li>• Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;</li> <li>• Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий;</li> <li>• Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;</li> <li>• Проводить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul>	
<b>7</b>	<b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт. Бережливое производство</b>	<b>6</b>
	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правила составления заявок на продукты, ведения учёта и составления товарных отчётов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;</li> <li>• Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учёта и выдачи продуктов;</li> <li>• Основы бережливого производства: принципы 5S (сортировка, соблюдение порядка, содержание в чистоте, стандартизация, совершенствование), методы выявления и устранения потерь (муда) на производстве;</li> <li>• Принципы управления запасами (FIFO «первый пришел – первый ушел», методы расчета минимальных и максимальных остатков сырья), основы системы канбан для пополнения запасов.</li> </ul>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления;</li> <li>• Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> <li>• Оформлять заявки, отчёты посредством специализированного программного обеспечения;</li> <li>• Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчётов, разработки рецептур;</li> <li>• Внедрять и поддерживать систему 5S на рабочем месте.</li> <li>• Выявлять и устранять виды потерь на кухне: перепроизводство, излишние запасы, брак, ненужные перемещения, избыточная обработка.</li> <li>• Оптимизировать технологические процессы для сокращения времени приготовления и энергозатрат.</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с системами визуализации (цветная маркировка, информационные карты) для контроля сроков годности и организации пространства.</li> <li>• Анализировать причины возникновения пищевых отходов и предлагать меры по их сокращению (например, вторичная переработка сырья).</li> </ul>	
8	<p><b>Техника безопасности, нормы охраны труда и защита окружающей среды</b></p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правила по охране труда, пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>• Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>• Принципы охраны и защиты окружающей среды.</li> </ul> <p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>• Безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• Применять меры по сохранению окружающей среды.</li> </ul>	4
9	<p><b>Подбор и использование производственного оборудования и инвентаря</b></p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>• Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;</li> <li>• Правила эксплуатации кухонных роботов.</li> </ul>	4

### 1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

Таблица №2

#### Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

Критерий/Модуль											Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ
Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ	A	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И		
	1	1.70			1.70		1.60				5.00
	2	0.60	0.60	0.60	0.60	0.50	0.60	0.50	0.50		5.00
	3	2.00			2.00			2.00			6.00
	4	3.08	0.46	0.46	3.08	0.46	0.46	3.08	0.46	0.46	12.00
	5	1.35			1.35			1.30			4.00
	6	5.90	7.38	6.02	6.02	4.72	5.90	6.02	6.02	6.02	54.00
	7	2.00			2.00			2.00			6.00
	8	1.34			1.34			1.32			4.00
	9	1.34			1.34			1.32			4.00
Итого баллов за критерий/модуль	Сумма баллов в за критерий/модуль	100									

### 1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

Таблица №3

#### Оценка конкурсного задания

Критерий		Методика проверки навыков в критерии
A	Горячая закуска - Мясной пирог	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального

		<p>использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки.</li> <li>- Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.</li> </ul>
Б	<b>Суп - Борщ с пампушками</b>	<p>Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки.</li> <li>- Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.</li> </ul>
В	<b>Десерт - «Груша в вине»</b>	<p>Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки.</li> <li>- Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.</li> </ul>
Г	<b>Холодная закуска - Вафли с гарниром из грибов</b>	<p>Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального</p>

		<p>использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки.</li> <li>- Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.</li> </ul>
Д	<b>Региональное блюдо - Бузы(Позы, Буузы)</b>	<p>Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки, внешнего вида, текстуры, вкуса блюда и качества.</li> </ul>
Е	<b>Горячее блюдо - Котлета по-киевски</b>	<p>Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки, внешнего вида, текстуры, вкуса блюда и качества.</li> </ul>
Ж9	<b>Мучное кулинарное изделие Рыба</b>	<p>Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы,</li> </ul>

		соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
35	<b>Горячее блюдо Рыба</b>	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.
И	<b>Десерт</b>	Измеримая – работа на площадке. Оценка внешнего вида. Проверка готовности рабочего места в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности. Соблюдение санитарных норм и техники безопасности в течении выполнения модулей. Проверка знаний приготовления блюд, рационального использования оборудования и инвентаря, хранения и обработки продуктов. - Измеримая – презентация готовых блюд. Оценка температуры подачи, массы, соответствия блюда конкурсному заданию и чистоты тарелки. - Судейская – дегустация готовых блюд. Оценка внешнего вида, стиля, креативности, текстуры и вкуса блюда.

## 1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания<sup>1</sup>: **12,5 ч.**

Количество конкурсных дней: 3 дня

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

<sup>1</sup> Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.

Оценка знаний участника должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

### **1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания**

Конкурсное задание состоит из 9 модулей. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Конкурсант разрабатывает блюда в соответствии с заданными в конкурсном задании требованиями. В блюдах не должны повторяться основные элементы (например рулет из модуля А который использовали в модуле Б, а потом в модуле В), гарниры (например, картофельное пюре, которое использовали в горячем блюде, а потом в горячей закуске). Допускается дублировать в блюдах использование базовых компонентов – соусы, масла, фарши, начинки, тесто, декор т.д.

### **1.5.2. Структура модулей конкурсного задания**

*Время на выполнение модулей А, Б, В – 4 часа 30 минут.*

#### **Модуль А. Горячая закуска - Мясной пирог**

##### **Описание задания.**

**Приготовить 3 порции горячей закуски Мясной пирог в авторской подаче.**

- 1 соус на выбор конкурсанта;**
- 2 гарнира на выбор конкурсанта;**
- оформление горячей закуски – на выбор конкурсанта.**

##### **Особенности подачи.**

- масса блюда максимум 250 г;
- тарелка круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 35°C до 65°C;
- подаются три идентичных блюда, допускается подача целых и порционно нарезанных изделий. Модуль не оценивается, если не поданы три блюда.
- 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. Две тарелки подаются в дегустацию.

#### Основные ингредиенты.

- для приготовления пирога допустимо использовать тесто собственного приготовления или из списка продуктов;
- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – продукт (определяет главный эксперт);
- используйте продукты из заказанного списка.

#### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **Модуль Б. Суп - Борщ с пампушками**

#### Описание задания.

##### **Приготовить 3 порции супа Борщ с пампушками в авторской подаче.**

- **1 вид пампушек на выбор конкурсанта.**
- **оформление блюда – по желанию конкурсанта.**

#### Особенности подачи.

- масса супа минимум 250 г.;
- масса пампушки максимум 50-60 г.; подаётся 3 шт. – по одному на порцию;
- две порции супа подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см., пампушки подаются отдельно на пирожковой тарелке, третья порция подаётся на тарелках участника. Возможно отражение региональной кухни в посуде и рецептуре блюда. Конкурсант привозит свои тарелки для подачи одной порции;
- температура подачи тарелки от 35 °C до 65°C;
- подаются три идентичных блюда, презентация одной порции на привезённых конкурсантом тарелке, может отличаться от остальных двух. Модуль не оценивается, если не поданы три блюда.;
- 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. Две тарелки подаются в дегустацию (тарелка, привезённая конкурсантом, подаётся в дегустацию);
- для того чтобы эксперты смогли оценить внешний вид супа, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтёр/конкурсант несёт тарелки, гарнир в тарелке может развалиться)

#### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – продукт (определяет главный эксперт);
- используйте продукты из заказанного списка;

#### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **Модуль В. Десерт - «Груша в вине»**

#### Описание задания.

**Приготовить 3 порции десерта авторская интерпретация «Груша в вине».**

#### **Компоненты десерта:**

- **груша;**
- **вино;**
- **шоколадный ганаш (по желанию);**
- **минимум два гарнира;**
- **декоративный элемент из шоколада/ шоколад (горький);**
- **оформление десерта – на выбор конкурсанта.**

#### Особенности подачи.

- масса блюда 90-150 г.;
- 3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- температура подачи тарелки от 1 °C до 14 °C;
- подаются три идентичных блюда. Модуль не оценивается, если не поданы три блюда.;
- 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. Две тарелки подаются в дегустацию.

#### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – продукт (определяет главный эксперт);
- используйте продукты из заказанного списка.

#### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

*Время на выполнение модулей Г, Д, Е – 4 часа.*

### **Модуль Г. Холодная закуска - Вафли с гарниром из грибов**

#### Описание задания.

**Приготовить 3 порции Вафли с гарниром из грибов.**

**При подаче использовать:**

- **1 гарнir с добавлением грибов;**
- **яйцо пашот (допустимо приготовление любым способом)**
- **минимум 1 холодный соус на выбор конкурсанта;**
- **оформление на выбор конкурсанта.**

#### Особенности подачи.

- масса блюда 90 - 150 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30 - 32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °;
- подаются три идентичных блюда. Модуль не оценивается, если не поданы три блюда.;
- 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. Две тарелки подаются в дегустацию.

#### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – продукт (определяет главный эксперт);
- используйте продукты из заказанного списка.

### **Модуль Д. Региональное блюдо – Бузы (Позы, Буузы)**

#### Описание задания.

#### **Приготовить 3 порции регионального блюда Бузы (Позы, Буузы).**

#### Особенности подачи.

- масса блюда 200 - 300 г.;
- 3 порции регионального блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30 - 32 см.;
- в каждой тарелке по три штуки;
- температура подачи тарелки от 35 °С до 65°С;
- подаются три идентичных блюда. Модуль не оценивается, если не поданы три блюда.;
- 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. Две тарелки подаются в дегустацию.

#### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукты из заказанного списка.

#### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

## **Модуль Е. Горячее блюдо - Котлета по-киевски**

### Описание задания.

**Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы (курица) Котлета по-киевски (без кости)**

- картофель пай;
- картофельное пюре;
- 1 горячий соус Сюпрем;
- для оформления горячего блюда допустимо использовать только микрозелень;
- выкладка элементов и архитектура блюда на выбор конкурсанта.

### Особенности подачи.

- масса блюда минимум 180 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 35 °С до 65°С;
- подаются три идентичных блюда. Модуль не оценивается, если не поданы три блюда.;
- 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. Две тарелки подаются в дегустацию.

### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукты из заказанного списка;

### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

## **Вариатив.**

*Модули вариативной части нацелены на использование региональных продуктов и возможности разрабатывать под структуру модуля региональные блюда или их элементы. Из перечня вариативных модулей регион может выбрать любые модули из списка, представленного ниже.*

*В модулях используются региональные продукты: мясо, субпродукты, рыба, морепродукты, овощи, грибы, ягоды, сыры, фрукты, пряности, специи, травы. Регион может включить дополнительно в список продуктов не более 10 региональных продуктов, не включая те, которые указаны в модулях как обязательные.*

*Время на выполнение трёх вариативных модулей – 4 часа.*

### **Модуль Ж 9: Мучное блюдо - Рыба**

#### Описание задания.

**Приготовить 3 порции мучного кулинарного изделия с рыбой.**

**При подаче использовать:**

- **1 гарнир на выбор конкурсанта;**
- **минимум 1 горячий соус на выбор конкурсанта;**
- **оформление на выбор конкурсанта.**

#### Особенности подачи.

- масса блюда 90 - 150 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30 - 32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 35°C и выше;
- подаются три идентичных блюда. Модуль не оценивается, если не поданы три блюда.;
- 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. Две тарелки подаются в дегустацию.

#### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукт из чёрного ящика – вид рыбы;
- используйте продукты из заказанного списка.

#### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **Модуль 3 5: горячее блюдо- рыба**

#### Описание задания.

**Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы на выбор участника.**

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

#### Особенности подачи.

- масса блюда минимум 180 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30 - 32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 35 °C до 65°C;
- подаются три идентичных блюда. Модуль не оценивается, если не поданы три блюда.;
- 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. Две тарелки подаются в дегустацию.

#### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;

- используйте продукт из черного ящика – вид рыбы;
- используйте продукты из заказанного списка.

### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
- 

### **Модуль И: десерт**

#### Описание задания.

**Приготовить 3 порции десерта, на выбор участника.**

#### **Обязательные компоненты десерта:**

- **заварной крем (англез, кастрard, патисьер); на выбор конкурсента;**
- **выпеченный элемент из теста (не является декоративным элементом, должен входить в состав десерта);**
- **декоративный элемент из изомальта;**
- **холодный соус;**
- **кофе – использовать в любом виде, в любом элементе, на выбор конкурсента, кроме декоративного элемента.**

#### Особенности подачи.

- масса блюда 90-150 г.;
- 3 порции десерта или сладкого подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 1 °C до 14 °C;
- подаются три идентичных блюда;
- 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. Две тарелки подаются в дегустацию.

#### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукты из заказанного списка.

#### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

## **2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ**

### **2.1. Личный инструмент конкурсанта**

Список материалов, оборудования и инструментов, которые конкурсант может или должен привезти с собой на соревнование.

Неопределенный - можно привезти любое дополнительное оборудование и инвентарь необходимое участнику.

Конкурсанты должны приносить личные ножи.

Конкурсанты могут приносить с собой дополнительный инвентарь, гастроемкости, кастрюли, сковороды, миски, лопатки, пинцеты, формы, силиконовые формы и т.д. Если участник приносит дополнительное оборудование, аналогичное имеющемуся на его рабочем месте (общая зона не считается), то оборудование, предоставленное организаторами, убирается, и участник использует своё. Так же допускается приносить дополнительно расходные материалы: пищевая плёнка, пергамент, одноразовые контейнеры, вакуумные пакеты, кондитерские мешки, перчатки, бумажные полотенца т.д.

Допускается приносить с собой спрей Фризер (аэрозоль охладитель) для быстрого охлаждения.

Конкурсанту необходимо принести личный инструмент оборудование и инвентарь, расходные материалы (если необходимо) в ящике для инструментов. Ящик может быть выполнен из любых материалов. Весь инвентарь должен поместиться только в один ящик и плотно закрываться крышкой. Параметры ящика для инструментов на усмотрение конкурсантов.

### **2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещённые на площадке**

Не допускается приносить посуду и инвентарь для приготовления блюд из стекла и керамики. Не допускается приносить с собой жидкий азот, сухой лёд, текстуры, красители, свои продукты, готовые блюда и изделия для них.

Ограничения на используемое сырье: не допустимо использование мяса свинины и продуктов его переработки. В целях соблюдения принципов инклюзивности и уважения к культурным и религиозным особенностям участников конкурса, запрещается использование мяса свинины (свинины) и всех продуктов его переработки в любых блюдах, представляемых на конкурсе.

Под запрет подпадают, но не ограничиваются следующим:

- Мясо свинины всех категорий и частей туши (например, окорок, корейка, грудинка, лопатка).
- Субпродукты (ливер) свинины (печень, почки, сердце и т.д.).

- Продукты переработки свинины: сало, шпик, бекон, ветчина, колбасные изделия, сосиски, сардельки, содержащие свинину.
- Готовые соусы, бульоны, концентраты и полуфабрикаты, в составе которых присутствуют любые производные свинины.

Конкурсанты несут полную ответственность за проверку состава всех используемых ингредиентов. Нарушение данного запрета влечет за собой обнуление модуля.

### 2.3. Правила распределения экспертных групп

*В компетенции две группы измеримой оценки и одна группа судейской оценки:*

- Измеримая – работа на площадке
- Измеримая – презентация готовых блюд
- Судейская – дегустация готовых блюд

В случае, если экспертов на площадке меньше, чем необходимо, допускается объединение двух групп:

- Измеримая – работа на площадке
  - Измеримая – презентация готовых блюд
- 3 эксперта

3 эксперта
- Измеримая – презентация готовых блюд
  - Судейская – дегустация готовых блюд

Для того, чтобы эксперт-наставник не оценивал своего участника, в каждую группу добавляется ещё один эксперт (руководитель группы), на замену оценки эксперта-наставника. Эксперты, оценивающие дегустацию, не имеют права видеть и оценивать работу конкурсантов на площадке.

В процесс конкурсных дней нельзя менять экспертные группы местами. Группы, сформированные в первый день, работают в этом составе все дни. Исключением служит, если главный эксперт видит сковороду экспертов или они неправляются с оценкой. В этом случае он может расформировать экспертные группы.

Количество индустриальных экспертов для участия в оценке работ конкурсантов ограниченное. Допускается не больше одного индустриального

эксперта в одну группу оценки. Например: Судейская – дегустация готовых блюд – 1 индустриальный эксперт.

**Оценивание участника экспертом - наставником не допускается.**  
Исключение составляют если не хватает экспертов для оценивания, эксперты могут принять решение об оценке своих конкурсантов и составить протокол. Должны быть согласны все эксперты.

## 2.4. Сервировка блюд

В моменты времени сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведённого времени ( $\pm 5$  минут). Эксперт, ответственный за хронометраж, объявляет участникам за 5 минут до корректного времени подачи, об открытии сервисного окна, и по истечении еще 5 минут после корректного времени – о закрытии сервисного окна. Соответственно на подачу блюда конкурсантам отводится 10 минут. По истечении этого срока даётся 5 штрафных минут, для завершения сервиса, после истечения этого времени блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

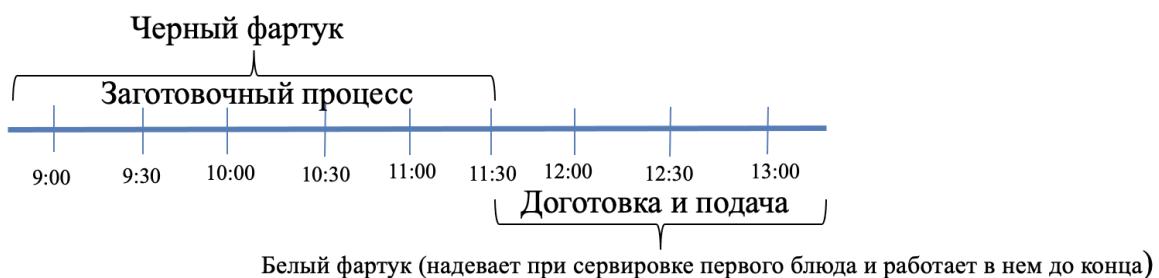
**Пример:**

**Время выполнения 4 часа - три блюда: С 9:00 – 13:00**

**Первая подача - 12.00      Окно подачи 11:55 – 12:05      Штрафное время 12:05 – 12:10**

**Вторая подача - 12.30      Окно подачи 12:25 – 12:35      Штрафное время 12:35 – 12:40      Далее блюда не оцениваются**

**Третья подача – 13.00      Окно подачи 12:55 – 13:05      Штрафное время 13:05 – 13:10**



## 2.5. Остановки времени

Конкурсанту останавливают время в том случае, если ему стало плохо,

вышло из строя оборудование, предоставленное организатором, обнаружились скрытые дефекты продуктов (испорченные), в этом случае конкурсант останавливают время для решения данной проблемы, и затем добавляют потраченное на остановку количество времени к выполнению конкурсного задания. Соответственно, у этого конкурсанта сдвигается время подачи, и для него прописывается отдельный тайминг. Подать блюдо вместе со всеми он не может. Но если конкурсант считает, что компенсация времени ему не нужна, то он работает по общему плану.

В случае, если у конкурсанта обнаружился испорченный продукт, например, запекал свеклу целиком, а она внутри оказалась гнилая, или выпекал изделие в пароконвектомате, а он вышел из строя, то в этом случае конкурсант выдают необходимые продукты (не снимая за это баллы!) и дают дополнительное время на выполнение данной операции, но в это время он может делать только эту операцию. Соответственно, тайминг подачи у этого конкурсанта сдвигается.

Эксперты, осуществляющие дегустацию «вслепую», не покидают помещение для дегустации вслепую на протяжении модуля, кроме как в составе группы с разрешения Главного эксперта или Заместителя Главного эксперта.

Во время пребывания в дегустационной комнате эксперты не должны видеть работу конкурсантов. Таким образом, эксперты не могут узнать, какому конкурсанту принадлежит та или иная работа. Эксперты, осуществляющие дегустацию «вслепую», должны вернуться в комнату для дегустации «вслепую» за тридцать минут до подачи блюд.

## **2.6. Правила работы участников на рабочем месте**

Учитывая Конкурсное задание, конкурсант выполняет приготовление нескольких блюд в одном цеху (у каждого своё персональное рабочее место), и в этих условиях конкурсант должен продемонстрировать знания санитарных и гигиенических норм. Так как на одном рабочем месте будут приготавливаться холодные, горячие блюда и десерты, необходимо избежать перекрёстного обсеменения продукции. Во многих предприятиях питания вне дома, не работает цеховая структура, и на многих кухнях существует только один цех, где приготавливается вся продукция, и именно поэтому так важно обучить поваров правильной работе в любых условиях.

Для этого необходимо использовать цветовую маркировку разделочных досок, обрабатывать рабочие поверхности (производить мойку и дезинфекцию), понимать и соблюдать товарное соседство продуктов в холодильнике. Так как у нас на рабочем месте только один холодильник (в условиях чемпионата большее количество поставить невозможно), необходимо разделять продукты по категориям на разные полки холодильника, учитывать сроки хранения продукции и маркировку, соблюдать правила техники безопасности и охрану труда. На конкурсе СанПин и ХАССП рекомендованы к использованию.

Правильное мытье рук. Особое внимание следует обратить на мытье рук. Их

нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из цеха и при возвращении в него, после посещения туалета, перед приготовлением и раздачей пищи и во всех случаях, когда руки явно загрязнены при соприкосновении в цехе с предметами, которые могли бы этому способствовать. Для мытья рук используют мыло, мыло-пену, при этом пользуются дозатором или другими устройствами для его подачи. Добавлять мыло в частично заполненный диспенсер нельзя – его нужно опорожнить, продезинфицировать, промыть, высушить и только после этого заполнить свежей порцией. Вытирают руки одноразовым полотенцем (бумажным или нетканым). Для гигиенической дезинфекции рук используют антисептические салфетки или жидкие антисептики, которые разрешены для применения работниками общественного питания, что должно быть указано в инструкции по их применению.

#### *Маркировка заготовок и полуфабрикатов на кухне*

Согласно Ст. 4.12 "Требования к способам доведения маркировки" Технического Регламента Таможенного Союза 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" на этикетке должны быть указаны:

- наименование пищевой продукции
- дата ее изготовления
- срок ее годности
- условия хранения

Маркировка должна быть понятной, легко читаемой и достоверной. Маркировка должна сохраняться на продукте до конца его срока реализации. В условиях чемпионата, участникам сложно прописывать сроки годности и условия хранения, поэтому в условиях чемпионата допускается прописывать только:

- наименование пищевой продукции
- дату и время ее изготовления

Для маркировки можно использовать специальные этикетки, маркировочный принтер, маркировочный пистолет. Конкурсант может заранее прописать все п/ф и принести маркировку с собой, а в процессе работы только проставлять время.

Обрабатывать рабочие поверхности, производить мойку и дезинфекцию рабочих поверхностей необходимо средствами, которые разрешены для применения на объектах общественного питания, имеют свидетельство госрегистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезсредства, концентрацию, время обеззараживания, растворимость в воде, способы применения (протирание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4го класса), влияние на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), кратность обработки.

Для этого допускается использовать абразивные губки и нетканый материал.

Дезинфекции всегда должна предшествовать стадия очистки поверхности. Пищевые загрязнения – благоприятная среда для развития микроорганизмов. Хорошее санитарно-гигиеническое состояние на пищевом предприятии достигается комбинированной программой тщательной очистки всех поверхностей и оборудования с последующей дезинфекцией. Известно, что при тщательной очистке с поверхности удаляется до 90% микроорганизмов.

После обработки рабочих столов моющим средством, необходимо произвести дезинфекцию. Так как у нас процесс работы прервать невозможно, и у участника ограниченное время на приготовление блюд, необходимо использовать дезсредство, которое не требует времени на экспозицию и которое не нужно смыть. Для этого очень внимательно нужно подбирать средства с определённым составом.

*Требования к разделочным доскам, используемым на чемпионате*

В качестве основного правила на чемпионатах применяется следующая цветовая маркировка разделочных досок:

Красный	-	Сырое мясо;
Синий	-	Сырые морепродукты и рыба;
Желтый	-	Сырая птица;
Зеленый	-	Сырые овощи и фрукты;
Белый	-	Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия;
Коричневый	-	Готовая продукция и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте.

*Рекомендации к соблюдению товарного соседства продуктов в холодильном шкафу:*

Так как на чемпионатных мероприятиях есть возможность предоставить для конкурсантов только один холодильный шкаф, то участнику необходимо продемонстрировать соблюдение товарного соседства и разграничить полки в холодильнике. В случае, если конкурсанту необходимо две полки для десертов или других категорий продуктов, то соответственно остальные смещаются вниз.

Полки	Наименование группы продуктов
(верхняя)	Десерты
	Полуфабрикаты высокой степени готовности
	Гастрономия, молочные продукты, яйца
	Овощи, фрукты, зелень - сырье
(нижняя)	Сырьё (мясо, птица, рыба) и полуфабрикаты из него

## 2.7. Требования к оценке температуры подачи блюд

В качестве основного правила на чемпионатах применяются следующие требования:

- Температура оценивается группой экспертов, по измеримой оценке, путём определения температуры тарелки инфракрасным пирометром.
- Температура тарелки холодных блюд и десертов – от 1°C до 14°C.
- Температура тарелки горячих блюд и горячих закусок – от 35°C до 65°C.

## 2.8. Расписание работы конкурсанта

Конкурсные дни	Брифинг Участников по ТБ и ОТ	Подготовка рабочего места. Проверка наличия продуктов	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Всего часов
День 1 <b>08:15-13:15</b>	08:15 - 08:30	<b>08:30 - 09:00</b>	<b>А</b> Горячая закуска - Мясной пирог	12:30	<b>13:30 13:45</b>	<b>4:30 часа</b>
			<b>Б</b> Суп - Борщ с пампушками	13:00		
			<b>В</b> Десерт - «Груша в вине»	13:30		
День 2 <b>08:15-13:15</b>	08:15 - 08:30	<b>08:30 - 09:00</b>	<b>Г</b> Холодная закуска - Вафли с гарниром из грибов	12:00	<b>13:00 13:15</b>	<b>4 часа</b>
			<b>Д</b> Региональное блюдо - Бузы(Позы, Буузы)	12:30		
			<b>Е</b> Горячее блюдо - Котлета по-киевски	13:00		
День 3 <b>08:15-13:15</b>	08:15 - 08:30	<b>08:30 - 09:00</b>	<b>Ж 9</b> Мучное блюдо - рыба	12:00	<b>13:00 13:15</b>	<b>4 часа</b>

			35 Горячее блюдо – Рыба	12:30		
			И Десерт	13:00		
<b>Порядок работы</b>						

<b>День 1</b>		
Этапы работы	Описание действий в этапах работы	Время
Проверка продуктов	<p>- В 8:20 технический эксперт выкладывает продукты на рабочий стол конкурсанта, в 8:30 конкурсант заходит в бокс и начинает работу. <b>Технического эксперта в боксе быть не должно.</b></p> <p>- конкурсант сверяет количество продуктов в соответствии со своим заказом, проверяет качество продуктов и убирает на хранение (в холодильник, на стеллаж или подстолье, как ему удобно). Проводить механическую обработку продуктов в это время не допускается.</p> <p><b>Хранение продуктов в производственной таре не допустимо.</b></p>	8:30 – 8:45
Подготовка рабочего места	В это время конкурсант проверяет рабочее место в соответствии с техникой безопасности. Выкладывает дополнительное оборудование и инвентарь из тулбокса и организует рабочее место. Сам тулбокс (ящик для инструментов) из бокса убирает.	8:45 – 9:00
Начало работы	<p>Конкурсант начинает выполнение модулей. Конкурсант во время работы пользуется часами которые на площадке, или может использовать таймеры. Технический эксперт в соответствии с таймингом объявляет конкурсанту время: 10 минут до открытия окна подачи, открытие окна подачи и штрафное время.</p> <p>Когда конкурсант готов подать блюдо, он должен поднять руку и громко сказать «Сервис» и сам, либо с помощью волонтера относит все тарелки для оценки- экспертам.</p>	9:00 – 13:30
Уборка рабочего места	После подачи последнего блюда конкурсант собирает тулбокс и убирает рабочее место. По окончании поднимает руку и проговаривает «Работа завершена».	13:30 – 13:45
<b>День 2</b>		
Подготовка рабочего места	В это время конкурсант проверяет рабочее место в соответствии с техникой	8:30 – 9:00

	безопасности. Проверяет оборудование и инвентарь. Проверят качество и количество выданных продуктов.	
Начало работы	<p>Конкурсант начинает выполнение модулей. Конкурсант во время работы пользуется часами которые на площадке, или может использовать таймеры. Технический эксперт в соответствии с таймингом объявляет конкурсанту время: 10 минут до открытия окна подачи, открытие окна подачи и штрафное время.</p> <p>Когда конкурсант готов подать блюдо, он должен поднять руку и громко сказать «Сервис» и сам, либо с помощью волонтера относит все тарелки для оценки- экспертам.</p>	9:00 – 13:00
Уборка рабочего места	После подачи последнего блюда конкурсант собирает тулбокс и убирает рабочее место. По окончании поднимает руку и проговаривает «Работа завершена».	13:00 – 13:15
<b>День 3</b>		
Подготовка рабочего места	В это время конкурсант проверяет рабочее место в соответствии с техникой безопасности. Проверяет оборудование и инвентарь. Проверят качество и количество выданных продуктов.	8:30 – 9:00
Начало работы	<p>Конкурсант начинает выполнение модулей. Конкурсант во время работы пользуется часами которые на площадке, или может использовать таймеры. Технический эксперт в соответствии с таймингом объявляет конкурсанту время: 10 минут до открытия окна подачи, открытие окна подачи и штрафное время.</p> <p>Когда конкурсант готов подать блюдо, он должен поднять руку и громко сказать «Сервис» и сам, либо с помощью волонтера относит все тарелки для оценки- экспертам.</p>	9:00 – 13:00
Уборка рабочего места	После подачи последнего блюда конкурсант собирает тулбокс и убирает рабочее место. По окончании поднимает руку и проговаривает «Работа завершена».	13:00 – 13:15

**Таблица распределения времени для сервировки и подачи блюд(пример)**

<b>Горячая закуска - Мясной пирог</b>	<b>Время подачи</b>	<b>12:30</b>
	10 минут до открытия окна подачи	12:15
	Открытие окна подачи	12:25
	Закрытие окна подачи	12:35
	Штрафное время	12:35 -12:40
	<b>!!!Подача закончена блюдо не принимается</b>	<b>12:40</b>
<b>Суп - Борщ с пампушками</b>	<b>Время подачи</b>	<b>13:00</b>
	10 минут до открытия окна подачи	12:45
	Открытие окна подачи	12:55
	Закрытие окна подачи	13:05
	Штрафное время	13:05-13:10
	<b>!!!Подача закончена блюдо не принимается</b>	<b>13:10</b>
<b>Десерт - «Груша в вине»</b>	<b>Время подачи</b>	<b>13:30</b>
	10 минут до открытия окна подачи	13:15
	Открытие окна подачи	13:25
	Закрытие окна подачи	13:35
	Штрафное время	13:35-13:40
	<b>!!!Подача закончена блюдо не принимается</b>	<b>13:40</b>

Конкурсантам предоставляется 15 минут до начала каждого модуля для установки инвентаря и оборудования в боксе и 15 минут после выполнения модуля для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

До начала модуля каждому конкурсанту предоставляется 15 минут на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по заявке. В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к Главному эксперту или Заместителю главного эксперта для решения этой проблемы. Главный эксперт или Заместитель главного эксперта может потребовать от Организатора допоставки товара или

предоставления альтернативы. Если в процессе работы участник обнаружит, что ему не хватает ингредиента, даже если он есть в его листе заказа, ему выдадут продукт, но снимут балл. Проверка продуктов находится в зоне ответственности участника.

Чтобы завершить один модуль в течение конкурса, список ингредиентов, необходимых для всех модулей конкурсного задания, необходимо за одну неделю до начала конкурса предоставить по почте организаторам площадки. За задержку заказа после установленного срока вычтываются баллы за данный аспект. А также конкурсант имеет право заказать любой ингредиент во время выполнения модуля, но он потеряет баллы за данный аспект.

## **2.9. Требования охраны труда и техники безопасности**

Требования представлены в инструкции по технике безопасности и охране труда.

Для конкурсантов обязательно соблюдение следующих правил:

- наличие действующей медицинской книжки

В медицинской книжке должны быть:

- Санитарный минимум
- Психиатр
- Невролог
- Нарколог
- Отоларинголог
- Офтальмолог
- Стоматолог
- Дерматовенеролог (РМП\_Гонококи\_Трихомонады)
- Гинеколог
- Терапевт
  - Флюорография
  - Антитела к брюшному тифу
  - Анализ на энтеробиоз
  - Анализ кала на яйца гельминтов
  - Анализ на стафилококков инфекцию
- для участников 16 лет и моложе – наличие справки по форме 086-У.

## **2.10. Требования к спецодежде конкурсантов и экспертов**

Для экспертов:

- китель поварской – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На

кители не допускаются эмблемы других чемпионатных мероприятий, рекламы и т.д. Только официальных партнёров компетенции;

- черные брюки;
- обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой на нескользящей подошве («Кроксы»/«Crocs», кроссовки не допускаются), цвет тёмный;
- белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- белый фартук.

Для конкурсантов:

- китель поварской с длинным рукавом – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кители не допускаются эмблемы других чемпионатных мероприятий, рекламы и т.д. Только официальных партнёров компетенции;

- черные поварские брюки;
- обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой на нескользящей подошве («Кроксы»/«Crocs», кроссовки не допускаются), цвет тёмный, допускается мелкая перфорация.
- белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- фартук при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета.



**Конкурсантам и экспертам запрещается:**

- носить во время работы любые украшения - бусы, кольца, клипсы, чтобы исключить их попадание в пищу;
- носить в спецодежде острые колющие предметы;
- хранить спецодежду вместе с предметами верхней одежды;
- закалывать предметы спецодежды булавками, брошками, иголками и

заколками.

Повара должны быть одеты в спецодежду и обувь установленного образца и изготовленную из материалов, разрешённых Роспотребнадзором. Санитарная одежда должна хорошо прикрывать личную одежду работника и быть максимально удобной.

На поварском кителе не должно быть пуговиц на нитках. Допускается застёжка на молнии, пуклях, кнопках, липучке и т.д.

## **2.11. Рекомендации для подготовки конкурсной площадки**

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организации площадок проведения чемпионатов, должны полностью соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к учебным лабораториям.

Стены на площадке должны быть облицованы на высоту не менее 1,7 метра плиткой, изготовленной из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию.

Материалы покрытия полов должны быть долговечными, нескользкими, обеспечивающими уборку с применением моющих и дезинфицирующих растворов. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Всё установленное в соответствии с инфраструктурными листами оборудование, должно находиться в исправном и чистом состоянии.

Контактирующие с продукцией поверхности должны быть выполнены из материалов водонепроницаемых, нержавеющих или стойких к коррозии.

Санитарную обработку технологического оборудования, находящегося в боксе и на общей инфраструктуре, а также складских помещений проводят по мере загрязнения и в конце работы с обязательным применением профессиональных моющих и дезинфицирующих средств.

При застройке площадки для механизированного мытья столовой посуды и приборов рекомендуется устанавливать современные (профессиональные) посудомоечные машины со стерилизующим эффектом.

При организации работы площадки для проведения чемпионатов в плане проведения рекомендуется предусмотреть время для приведения площадки в надлежащее санитарное состояние после работы каждой смены (если работа организована в две смены).

Техническая служба производит мытье полов с применением моющих и дезинфицирующих средств в промежутках между сменами и в конце работы площадки.

Удаление отходов из бокса производят во время перерыва между сменами и в конце второй смены (при работе в две смены) или по окончании работы первой смены (при работе в одну смену) с разрешения технического эксперта.

Контейнеры для отходов должны:

- а) иметь четкое обозначение для распознавания их назначения;
- б) быть изготовлены из водонепроницаемого материала, подлежащего мойке и санитарной обработке.

Емкости для отходов, находящиеся в боксах, при заполнении не менее 2/3 объема, должны быть опустошены, после работы их промывают раствором моющего (щелочного) средства с последующей дезинфекцией ежедневно после каждой смены.

Для мытья рук на площадке и складе рекомендуется установить раковины, подвод горячей и холодной воды, предусмотреть диспенсеры с моющим, дезинфицирующим средством (локтевой привод), диспенсеры с бумажными полотенцами.

За основу для составления списков продуктов участников регионального чемпионата берутся утвержденные списки продуктов по компетенции «Поварское дело». Закуп продуктов осуществляется накануне проведения мероприятия, с учетом сроков хранения. Продукты должны иметь соответствующие документы (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающие их происхождение, сертификаты соответствия/декларации о соответствии), подтверждающие их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Закупка зелени, свежих ягод осуществляется ежедневно, остальных продуктов - в соответствии с потребностью, сроками их хранения и загруженностью склада. Продукты размещаются на складе с соблюдением условий хранения и товарного соседства. Хранение пищевых продуктов на полу не разрешается.

Развешивание продуктов осуществляется в одноразовые контейнеры с крышками с надписью о наименовании продукта, краткой его характеристики (сливки 33% жирности). Жидкие продукты (молоко, масло растительное и т.д.), овощи, фрукты также развешиваются в одноразовые контейнеры с крышками соответствующего объема. Если у организаторов есть возможность, то развес можно производить в многоразовые контейнеры или гастроемкости. Развешивание продуктов осуществляют, применяя соответствующие разделочные доски, инвентарь, СИЗ (перчатки).

До установленного времени контейнеры со скоропортящимися продуктами хранятся на складе в холодильных шкафах на соответствующих полках. На площадку продукты со склада поступают за 15 минут до начала мероприятия.

Овощи, используемые в процессе приготовления блюд конкурсантами, должны поступать со склада на площадку проведения, пройдя стадию сортировки и промывания. Для этого рекомендуется использовать емкости с соответствующей маркировкой. Яйцо до поступления на площадку также должно пройти обработку в соответствии с установленными санитарными правилами. Замороженные продукты (мясо, рыба, птица, субпродукты, морепродукты) должны выдаваться конкурсантам в размороженном виде (кроме

овощей и ягод, которые не требуют предварительного размораживания). При дефростации (разморозке) необходимо соблюдать требования к температурному режиму и времени дефростации.

Моющие и дезинфицирующие вещества/средства применяют только разрешённые органами Роспотребнадзора, используют их в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранят в таре изготовителя в специально выделенных местах, недоступных для обучающихся. Наличие сертификатов о государственной регистрации обязательно.

С каждым конкурсантом в боксе работает волонтёр. Волонтёр может только мыть посуду, протереть полы по просьбе конкурсанта и заменить мусорный пакет, если мусорное ведро полное. Пакет с мусором волонтёр должен отдать экспертной группе, которая оценивает данный аспект.

В общей зоне оборудования должен находиться волонтёр, который разбирает и моет оборудование вместо конкурсанта.

## **2.12. Фото и видео съёмка**

Фото и видео съёмка СМИ на площадке осуществляется в санитарной одежде. Фотограф не должен заходить за линию рабочего места участника, подносить аппаратуру к участнику ближе 1 метра.

! Обязательная фотофиксация руководителем группы при оценивании **измеримых** аспектов с предоставлением материалов главному эксперту.

Организаторам конкурса необходимо предоставить фотографа, который будет делать фото блюд конкурсантов.

## **2.13. Требования к экспертам**

Все изменения в конкурсной документации, касающиеся продуктов, черных ящиков и вариативных модулей производятся главным экспертом совместно с экспертным сообществом региона. При согласовании КД с менеджером компетенции главный эксперт должен предоставить лист согласования изменений КД с экспертным сообществом, подписанный всеми экспертами.

Главному эксперту на момент подготовки к региональному чемпионату необходимо создать чат в мессенджере Телеграмм и добавить туда всех экспертов и менеджера компетенции, для обсуждения вопросов по чемпионату.

## **2.14. Штрафные санкции**

Штрафные санкции могут быть применены к участнику в случае:

- если эксперты приняли решение, что какие-то действия не описаны в ККД компетенции, они могут своим экспертным сообществом принять решения

по штрафным санкциям и запротоколировать это. Протокол в обязательном порядке передаётся менеджеру компетенции.

- эксперт, не соблюдающий этику поведения и нормы Положения о проведении чемпионата будет отстранён от процедуры оценивания и удалён с площадки.

Все решения должны быть оформлены протоколом с подписями экспертов.

## **2.15. Меню**

В день Д-1 конкурсант узнает черные ящики и корректирует меню. Конкурсант должен привести на конкурс уже готовое напечатанное меню, и оставить в нем строчки для написания черного ящика.

*Фотографии в меню добавлять не нужно!!! Тут они для образца!*



Образец меню:

## МЕНЮ

ДЕНЬ:

№ КОНКУРСАНТА:

<b>Наименование модуля</b>	<b>Описание</b>
<p><i>Модуль A: Горячее блюдо</i></p>	<p><i>Рыбный мусс из двух видов рыбы лосось и сибас, приготовленный на пару в пароконвектомате с заливкой из сливок и зелёного масла, с добавлением зернистой горчицы. Лук порей, приготовленный в растительном масле со специями с рулетом из двух видов рыбы лосось и сибас. Ленты свёклы, приготовленные в масле, с майонезом с травами, жареный картофель, картофельное пюре, голландский соус. Блюдо декорировано чипсом с куркумой и микрозеленью.</i></p> <p><b>Описание каждого элемента в блюде:</b></p> <p>Элемент №1: Рыбный мусс из двух видов рыбы лосось и сибас.</p> <p>Обработанное филе объединили со сливками и специями, измельчили до однородной консистенции, распределили по формам и подготовили на пару.</p> <p>Элемент №2: Заливка.</p> <p>Сливки довели до кипения, объединили с травяным маслом, зернистой горчицей, специями.</p> <p>Элемент №3: Лук порей.</p> <p>Приготовили в вакуумном пакете с добавлением специй и растительного масла, в пароконвектомате при 100*С.</p> <p>Элемент №4: Рыбный рулет – из двух видов рыб лосось и сибас.</p> <p>Обработанное филе, нарезали на полоски, присыпали пудрой из листа нори, объединили и обернули в лист нори, подготовили рулет на пару.</p> <p>Элемент №5: Ленты свёклы.</p> <p>Свёклу нарезали на овощерезке, распущенную свёклу нарезали на ленты, добавили специи, подготовили в растительном масле, в вакуумном мешке в пароконвектомате при 100*С.</p> <p>Элемент №5: Картофельный гарнир.</p>

	<p>Картофель нарезали на овощерезке, распущенный картофель нарезали на ленты, добавили специи, приготовили в растительном масле, в вакуумном мешке в пароконвектомате при 100°C. Готовый картофель сформовали и обжарили на сковороде до золотистой корочки.</p> <p>Элемент №6: Картофельное пюре.</p> <p>Картофель нарезали на небольшие куски, поместили в вакуумный пакет, добавили воду, соль. Поставили в микроволновую печь на среднюю мощность – 9 минут, после протёрли через сито, объединили со сливками и сливочным маслом.</p> <p>Элемент №7: Майонез с травами.</p> <p>Майонез с добавлением зелёных трав – укроп, петрушка, шпинат, соль, лимон. Зелёное масло приготовлено в термомиксе при температуре 75°C 8 минут.</p> <p>Элемент №8: Соус голландский.</p> <p>Заварили желтки растопленным сливочным маслом, добавили специи и лимонный сок.</p> <p>Элемент №9: Чипс из теста.</p> <p>Замешали тесто с добавлением специй, выпекался при температуре 180°C.</p> <p>Элемент №10: Масло на зелёных травах.</p> <p>Приготовлено в термомиксе при температуре в 75°C – 8 минут</p> <p>Элемент №11: Микрозелень.</p>
Модуль __:	

	Описание каждого элемента в блюде: Элемент №1: _____ Элемент №2: _____ Элемент №3: _____ Элемент №4: _____ Элемент №5: _____ И т.д.
--	---

### **3. ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение 1. Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение 2. Матрица конкурсного задания

Приложение 3. Инструкция по охране труда

Канал компетенции «Поварское дело» в Телеграмм

[https://t.me/+pQy0C\\_JtSwtlNGMy](https://t.me/+pQy0C_JtSwtlNGMy)

