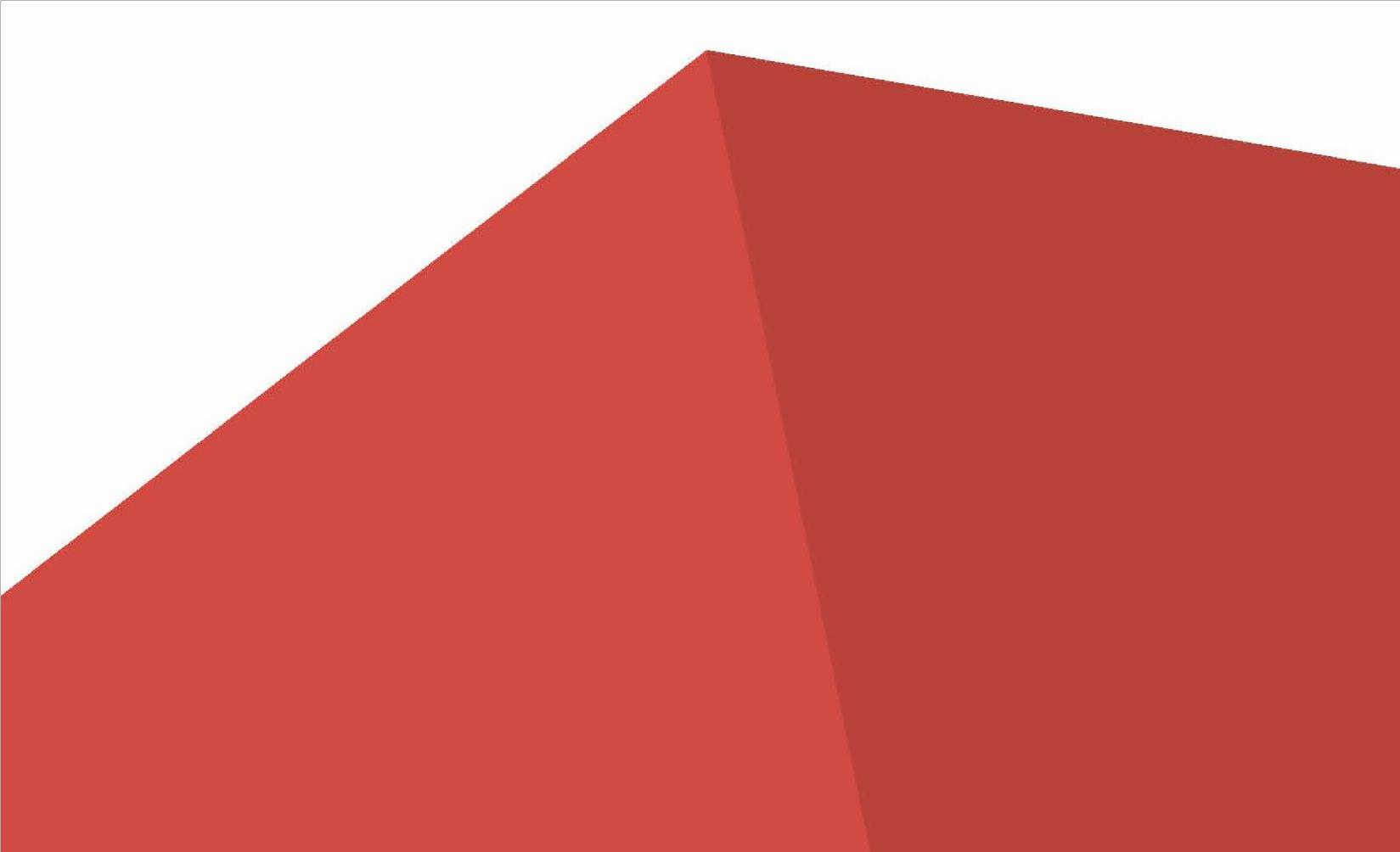
**УТВЕРЖДЕНО**



Решением Рабочей группы по вопросам разработки оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по образовательным программам среднего профессионального

образования (Протокол от 18/12/2020 г.

№ Пр-18.12.2020-1)

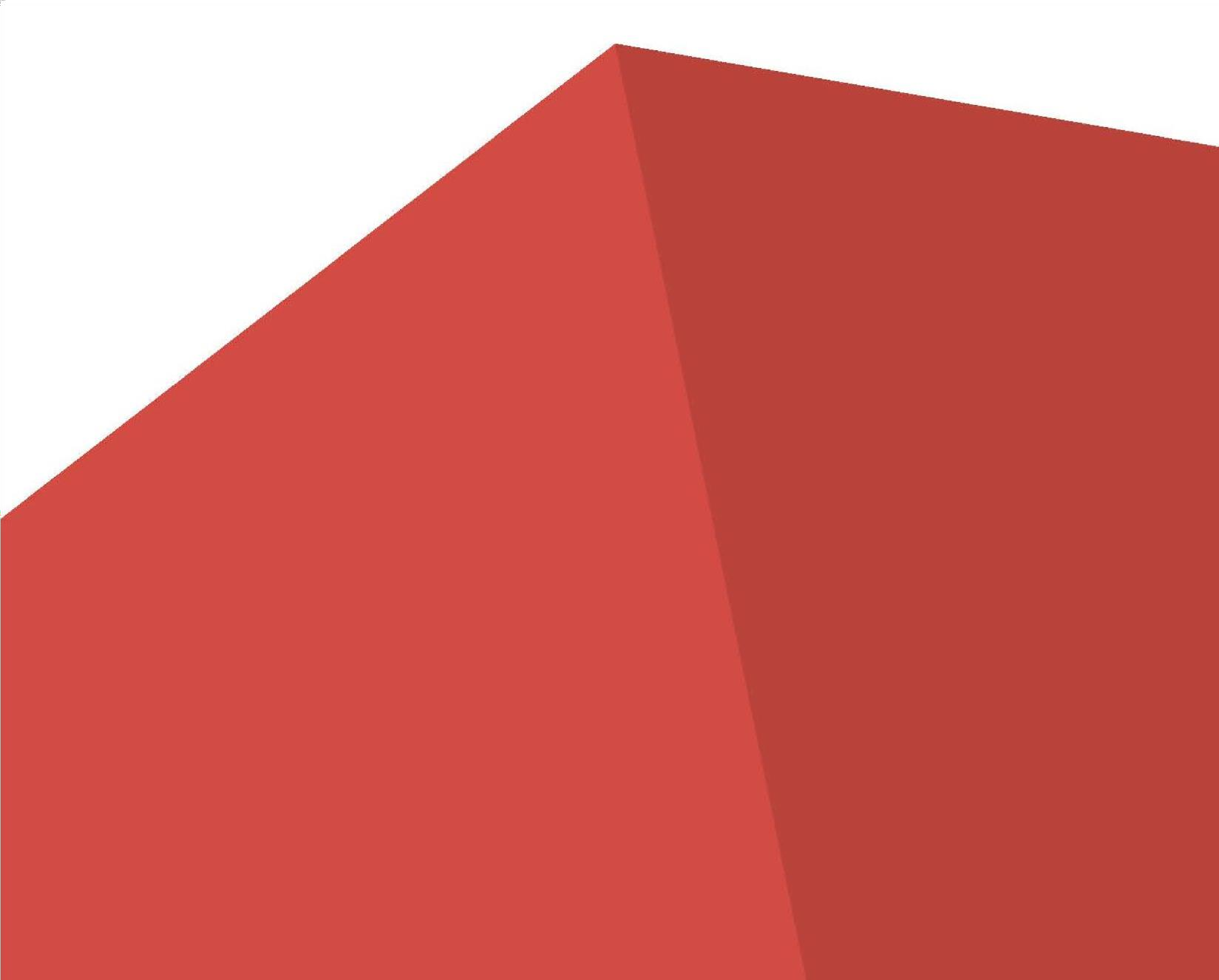
**Оценочные материалы**

**для Демонстрационного экзамена по**

**стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34**

**«Поварское дело»**



**Комплект оценочной документации № 1.2**

**для Демонстрационного экзамена**

**по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции**

**№ 34 «Поварское дело»**

**(далее – Демонстрационный экзамен)**

1

**СОДЕРЖАНИЕ**

[Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2](#_bookmark19) [по компетенции № 34 «Поварское дело» 3](#_bookmark19)

[Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной](#_bookmark20) [документации № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело» 11](#_bookmark20)

[Примерный план работы Центра проведения демонстрационного](#_bookmark21) [экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело» .26](#_bookmark21) [План застройки площадки для проведения демонстрационного](#_bookmark22) [экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело» .27](#_bookmark22) [Приложения 29](#_bookmark23)

**Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»**

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции

№ 34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6,5 часов.

КОД № 1.2 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

* 1. **Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.2 (Таблица 1).**

**Таблица 1.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел WSSS** | **Наименование раздела WSSS** | **Важность (%)** |
| 1. | Организация и управление работой. | 1,60 |
| 2. | Навыки коммуникации и работы с клиентами. | 1,50 |
| 3. | Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. | 5,00 |
| 4. | Знания об ингредиентах и меню. | 2,15 |
| 5. | Подготовка ингредиентов. | 6,00 |
| 6. | Применение различных методов тепловой обработки. | 5,00 |
| 7. | Изготовление и презентация блюд. | 10,30 |
| 8. | Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет. | 3,20 |

**Таблица 2.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел WSSS** | **Наименование раздела WSSS** |
| 1. | **Организация и управление работой.** |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * Все нормативные документы индустрии; * Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; * Важность эффективной командной работы; * Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; * Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; * Принцип непрерывного профессионального роста, включая |

|  |  |
| --- | --- |
|  | информированность об актуальных гастрономических тенденциях;   * Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.   Специалист должен уметь:   * Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; * Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. * Координировать действия при решении задач; * Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; * Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; * Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; * Рассчитывать время и трудовые ресурсы; * Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; * Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; * Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; * Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; * Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; * Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; * Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; * Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; * Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд; * Рационально использовать продукты и расходные материалы; * Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; * Самостоятельно определять цели и достигать их; * Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. |
| 2. | **Навыки коммуникации и работы с клиентами.** |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; * Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; * Важность меню как средства информации и инструмента продаж; * Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; * Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; * Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.   Специалист должен уметь:   * Следить за соблюдением правил личной гигиены; * Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; * Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; * Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления |

|  |  |
| --- | --- |
|  | блюд;   * Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; * Планировать и реализовывать рекламные кампании. |
| 3. | **Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья,**  **окружающая среда.** |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; * Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; * Причины порчи пищи; * Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен уметь: * Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP); * Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; * Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; * Применять внутренний бизнес-концепт HACCP; * Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; * Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. |
| 4. | **Знания об ингредиентах и меню.** |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; * Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; * Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; * Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; * Пищевую ценность ингредиентов; * Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; * Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; * Виды и стили составления меню; * Баланс при составления меню; * Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; * Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.   Специалист должен уметь:   * Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; * Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; * Понимать и использовать маркировку ингредиентов; * Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; * Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; * Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; * Подбирать продукты для фирменных блюд; * Составлять меню для различных событий и ситуаций; * Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; * Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя. |
|  | **Подготовка ингредиентов.** |



|  |  |
| --- | --- |
| 5. | Специалист должен знать и понимать:   * Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; * Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; * Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; * Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; * Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; * Части рыбы, используемые в кулинарии; * Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; * Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; * Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; * Способы приготовления основных бульонов и их применение; * Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; * Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.   Специалист должен уметь:   * Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; * Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; * Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи; * Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; * Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; * Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; * Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; * Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; * Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; * Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; * Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; * Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; * Готовить различные виды макаронных изделий. |
| 6. | **Применение различных методов тепловой обработки.** |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; * Влияние тепловой обработки на ингредиенты; * Виды соусов и правила их приготовления; * Виды супов и правила их приготовления; * Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: * Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; * Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; * Применять все методы тепловой обработки; * Учитывать сроки обработки сырья; * Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; * Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; * Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; * Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; |

|  |  |
| --- | --- |
|  | * Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; * Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; * Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: * Супы и соусы; * Закуски горячие и холодные; * Салаты и холодные блюда; * Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; * Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; * Овощные и вегетарианские блюда; * Фирменные и национальные блюда; * Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; * Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. * Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; * Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; * Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); * Применять современные технологии и методы приготовления пищи. |
| 7. | **Изготовление и презентация блюд.** |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; * Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации; * Тенденции в презентации блюд; * Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; * Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; * Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь: * Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; * Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; * Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; * Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; * Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; * Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; * Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; * Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; * Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; * Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; * • Изготавливать различные виды макаронных изделий. |
| 8. | **Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.** |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * Сезонность и колебание цен на ингредиенты; * Рыночные принципы торговли; * Существующих местных, государственных и международных поставщиков; * Общие условия оплаты и доставки; * Процесс заказа продуктов и оборудования; * Факторы, влияющие на стоимость блюд; * Методы калькуляции цены на блюда; |

|  |  |
| --- | --- |
|  | * Важность экономии при приготовлении блюд; * Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; * Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; * Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: * Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; * Составлять заказы на день; * Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; * Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; * Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку; * Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; * Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; * Отчитываться за потери при хранении; * Рассчитывать затраты на хранение; * Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; * Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ; * Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухни, а также корректировать текущую практику изготовления   продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли. |

**Очный**

* 1. **Формат Демонстрационного экзамена:**
  2. **Форма участия:**

**Индивидуальная**

* 1. **Вид аттестации:**

**ГИА**

**КОД ДЭ НОК да**

* 1. **Обобщенная оценочная ведомость.**

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34.75.

**Таблица 3.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Модуль, в котором используется критерий** | **Критерий** | **Время выполнен**  **ия**  **Модуля** | **Проверя емые разделы**  **WSSS** | **Баллы** | | |
| **Судейс кие** | **Объек тивн**  **ые** | **Общие** |
| 1. |  | Горячая закуска  (паста ово-лакто), в том числе работа |  | 1,2,3,4,5,  6,7,8 | 14,60 | 11,30 | 25,90 |
| 2. | 1 | Горячее блюдо - | 6,5 | 1,2,3,4,5, | 3,00 | 1,55 | 4,55 |
|  | птица |  | 6,7,8 |
| 3. |  | Десерт |  | 1,2,3,4,5, | 2,90 | 1,4 | 4,30 |
|  |  |  | 6,7,8 |
|  | **Итого** | | | | 14,25 | 20,5 | 34,75 |

* 1. **Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.**
     1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции

№ 34 «Поварское дело» - 6 чел.

* + 1. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 4:

**Таблица 4.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Количество постов-рабочих мест  Количество участников | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 | 21-25 |
| От 1 до 5 | 6 |  |  |  |  |  |
| От 6 до 10 |  | 6 |  |  |  |  |
| От 11 до 15 |  |  | 6 |  |  |  |
| От 16 до 20 |  |  |  | 6 |  |  |
| От 21 до 25 |  |  |  |  | 6 | 6 |

* 1. **Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)**

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов. Аналогичное оборудование, имеющееся на площадке проведения демонстрационного экзамена.



**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 по компетенции**

**№ 34 «Поварское дело»**

*(образец)*

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

**Очный**

1. **Формат Демонстрационного экзамена:**
2. **Форма участия:**

**Индивидуальная**

1. **Вид аттестации:**

**ГИА**

**КОД ДЭ НОК да**

1. **Модули задания, критерии оценки и необходимое время**

Модули и время сведены в Таблице 1.

**Таблица 1.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Модуль, в котором используется критерий** | **Критерий** | **Время выполнен**  **ия**  **Модуля** | **Проверя емые разделы**  **WSSS** | **Баллы** | | |
| **Судейс кие** | **Объек тивн**  **ые** | **Общие** |
| 1. |  | Горячая закуска  (паста ово-лакто), в том числе работа |  | 1,2,3,4,5,  6,7,8 | 14,60 | 11,30 | 25,90 |
| 2. | 1 | Горячее блюдо - | 6,5 | 1,2,3,4,5, | 3,00 | 1,55 | 4,55 |
|  | птица |  | 6,7,8 |
| 3. |  | Десерт |  | 1,2,3,4,5, | 2,90 | 1,4 | 4,30 |
|  |  |  | 6,7,8 |
|  | **Итого** | | | | 14,25 | 20,5 | 34,75 |

**Модули с описанием работ Модуль 1:**

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (E, H, C).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (E, H, C) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

|  |  |
| --- | --- |
| **Часть E** | **Вегетарианская горячая закуска**  **- Паста** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления**  *(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)*   * **Допускается оформление горячей закуски на выбор участника** * В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов * Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены * Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки * Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно * Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты * Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы   Не должно быть чрезмерного расходования продуктов |
| **Особенности подачи** | * Масса блюда максимум 180 г * 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см * Температура подачи тарелки от 35 °С и выше * 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 выполнения задания  демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного |

|  |  |
| --- | --- |
|  | имеющегося на площадке |
| **Часть H** | **Горячее блюдо – Птица** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы**   * **Один гарнира на выбор участника.** * **Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день** * **Минимум 1 соус на выбор участника** * **Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника** * В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов * Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены * Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки * Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно * Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты * Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы   Не должно быть чрезмерного расходования продуктов |
| **Особенности подачи** | * Масса блюда минимум 220г   порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка 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 и выше * 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 |
| **Обязательные**  **ингредиенты** | Продукт из оглашенного задания в С-1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного  имеющегося на площадке |
| **Часть С** | **Десерт** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника 2 гарнира на выбор участника**   * **1 соус на выбор участника** * **Декоративный элемент из изомальта или карамели** * **Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника** * В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов * Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены * Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки * Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно * Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты * Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы   Не должно быть чрезмерного расходования продуктов |
| **Особенности подачи** | * Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г   порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка 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 °С * 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Обязательные**  **ингредиенты** | Декоративный элемент из изомальта или карамели |
| **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного  имеющегося на площадке |

1. **Необходимые приложения**

Приложение 1. Список продуктов.

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Приложение 2. Образец заполнения меню.

**Приложение 1**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Демонстрационный экзамен "Поварское дело" № 34 | | | | |
| Дата передачи: | за две недели до демонстрационного  экзамена | | | |
| Имя студента: |  | | | |
| **ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ СТУДЕНТА:** |  | | | |
| **ИНГРЕДИЕНТЫ** | **ЕДИНИЦА.** | **МАКС.** | **МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ А, В и C** | **Примечание** |
| МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |  |
| Брынза | г | 300 |  |  |
| Йогурт натуральный | г | 500 |  |  |
| Молоко 3,2 % | мл | 1500 |  |  |
| Сливки 22% | мл | 1000 |  |  |
| Сливки для взбивания 33% или 35% или 38% | мл | 1000 |  |  |
| Сливочное масло | г | 800 |  |  |
| Сметана 20% | г | 500 |  |  |
| Сыр Гауда | г | 150 |  |  |
| Сыр Горгонзола | г | 150 |  |  |
| Сыр Грюйер | г | 150 |  |  |
| Сыр Маскарпоне | г | 300 |  |  |
| Сыр Пармезан | г | 150 |  |  |
| Сыр Творожный | г | 300 |  |  |
| Яйца перепелиные | шт | 20 |  |  |
| Яйцо куриное | шт | 30 |  |  |
| ОВОЩИ |  |  |  |  |
| Баклажан | г | 600 |  |  |
| Брокколи | г | 600 |  |  |
| Грибы шампиньоны | г | 600 |  |  |
| Имбирь | г | 100 |  |  |
| Капуста белокочанная | г | 600 |  |  |
| Картофель крахмальный | г | 1000 |  |  |
| Лук красный | г | 600 |  |  |
| Лук порей | г | 400 |  |  |
| Лук репчатый | г | 600 |  |  |
| Морковь | г | 600 |  |  |
| Огурец | г | 400 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Перец чили | г | 100 |  |  |
| Свекла красная | г | 600 |  |  |
| Сельдерей (корень) | г | 600 |  |  |
| Сельдерей стебель | г | 400 |  |  |
| Томаты | г | 600 |  |  |
| Томаты Черри | г | 300 |  |  |
| Тыква | г | 1000 |  |  |
| Цветная капуста | г | 600 |  |  |
| Цуккини зелёный | г | 600 |  |  |
| Чеснок | г | 100 |  |  |
| СВЕЖИЕ ТРАВЫ |  |  |  |  |
| Базилик(зелёный) | г | 20 |  |  |
| Кинза | г | 50 |  |  |
| Лимонная трава | г | 20 |  |  |
| Лук зеленый | г | 20 |  |  |
| Мята | г | 20 |  |  |
| Петрушка листовая | г | 50 |  |  |
| Розмарин | г | 20 |  |  |
| Ростки микрозелени | г | 20 |  |  |
| Тимьян | г | 20 |  |  |
| Укроп | г | 50 |  |  |
| Эстрагон | г | 20 |  |  |
| ФРУКТЫ |  |  |  |  |
| Апельсин | г | 400 |  |  |
| Грейпфрут | г | 400 |  |  |
| Груша конференция | г | 500 |  |  |
| Лайм | г | 200 |  |  |
| Лимон | г | 400 |  |  |
| Яблоки зеленые Грени Смитт | г | 400 |  |  |
| Яблоки красные (сладкие) | г | 400 |  |  |
| ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |  |
| Брокколи | г | 400 |  |  |
| Брусника | г | 300 |  |  |
| Вишня | г | 300 |  |  |
| Горошек зеленый | г | 400 |  |  |
| Ежевика | г | 300 |  |  |
| Клубника | г | 300 |  |  |
| Клюква | г | 300 |  |  |
| Малина | г | 300 |  |  |
| Облепиха | г | 300 |  |  |
| Тесто для Спринг Роллов | г | 500 |  |  |
| Тесто катаифи | г | 500 |  |  |
| Тесто слоёное бездрожжевое | г | 500 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Тесто фило | г | 500 |  |  |
| Цветная капуста | г | 400 |  |  |
| Черника | г | 300 |  |  |
| Шпинат | г | 600 |  |  |
| СУХИЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |  |
| Агар-Агар | г | 30 |  |  |
| Водоросли Комбу (DASHI KOMBU) | г | 100 |  |  |
| Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов | г | 50 |  |  |
| Грибы сушеные Белые | г | 50 |  |  |
| Грибы сушеные Шиитаке | г | 50 |  |  |
| Желатин гранулированный | г | 50 |  |  |
| Желатин листовой | г | 50 |  |  |
| Лецитин пищевой | г | 30 |  |  |
| Морская водоросль Нори | шт | 10 |  |  |
| Пектин | г | 50 |  |  |
| Хандаши(Даси/Даши) | г | 50 |  |  |
| КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |  |
| Каперсы (соцветия маринованные) | г | 100 |  |  |
| Оливки зеленые (без косточки) | г | 100 |  |  |
| Оливки чёрные (без косточки) | г | 100 |  |  |
| Томатная паста | г | 100 |  |  |
| Томаты в собственном соку | г | 300 |  |  |
| ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ |  |  |  |  |
| Белый рис (длиннозерный) | г | 100 |  |  |
| Булгур | г | 100 |  |  |
| Киноа | г | 100 |  |  |
| Крупа гречневая | г | 100 |  |  |
| Кус кус | г | 100 |  |  |
| Нут | г | 100 |  |  |
| Перловая крупа | г | 100 |  |  |
| Полента | г | 100 |  |  |
| Рис Арборио | г | 100 |  |  |
| Фунчоза | г | 100 |  |  |
| Чечевица | г | 100 |  |  |
| ШОКОЛАД |  |  |  |  |
| Какао масло | г | 200 |  |  |
| Какао Порошок | г | 100 |  |  |
| Шоколад Callebaut белый 27% | г | 300 |  |  |
| Шоколад Callebaut молочный 35% | г | 300 |  |  |
| Шоколад Callebaut тёмный 55% | г | 300 |  |  |
| СУХОФРУКТЫ |  |  |  |  |
| Изюм (черный, без косточки) | г | 200 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Курага | г | 200 |  |  |
| Чернослив | г | 200 |  |  |
| ОРЕХИ И СЕМЕНА |  |  |  |  |
| Грецкий орех (очищенный) | г | 100 |  |  |
| Кунжут белый | г | 50 |  |  |
| Мак | г | 50 |  |  |
| Миндаль орех (очищенный) | г | 100 |  |  |
| Орех кедровый (очищенный) | г | 100 |  |  |
| Орех фундук (очищенный) | г | 100 |  |  |
| Подсолнечник семена (очищенные) | г | 100 |  |  |
| Тыквенные семена (очищенные) | г | 100 |  |  |
| Фисташки орехи (очищенные) | г | 100 |  |  |
| УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО |  |  |  |  |
| Бальзамический уксус | г | 200 |  |  |
| Масло оливковое | г | 500 |  |  |
| Масло подсолнечное | г | 1000 |  |  |
| Соус Ворчестерский | г | 100 |  |  |
| Уксус 9% | г | 200 |  |  |
| Уксус винный белый | г | 200 |  |  |
| Уксус винный красный | г | 200 |  |  |
| Устричный Соус | г | 100 |  |  |
| ДРОЖЖИ |  |  |  |  |
| Дрожжи сухие | г | 20 |  |  |
| Пекарский порошок | г | 30 |  |  |
| УГЛЕВОДЫ |  |  |  |  |
| Глюкоза (сироп) | г | 300 |  |  |
| Изомальт | г | 200 |  |  |
| Мёд цветочный | г | 300 |  |  |
| Сахар | г | 600 |  |  |
| Сахарная пудра | г | 300 |  |  |
| МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА |  |  |  |  |
| Багет | г | 400 |  |  |
| Крахмал картофельный | г | 100 |  |  |
| Крахмал кукурузный | г | 100 |  |  |
| Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola" | г | 500 |  |  |
| Мука миндальная | г | 400 |  |  |
| Мука пшеничная (сорт высший) | г | 800 |  |  |
| Сухари панировочные | г | 300 |  |  |
| Хлеб Бородинский (ненарезанный) | г | 400 |  |  |
| Хлеб Пшеничный (ненарезанный) | г | 400 |  |  |
| АЛКОГОЛЬ |  |  |  |  |
| Бейлиз | г | 200 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вино белое сухое | г | 600 |  |  |
| Вино красное (Каберне) | г | 600 |  |  |
| Водка | г | 200 |  |  |
| Коньяк | г | 200 |  |  |
| Куантро | г | 200 |  |  |
| Пиво светлое | г | 600 |  |  |
| Пиво тёмное | г | 600 |  |  |
| Ром | г | 200 |  |  |
|  | | | | |
| ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека) |  |  |  |  |
| Бадьян | г | 4 |  |  |
| Базилик | г | 4 |  |  |
| Ванильный сахар, с натуральной ванилью | шт | 20 |  |  |
| Гвоздика | г | 4 |  |  |
| Горчица Дижонская | г | 50 |  |  |
| Горчица зернистая | г | 50 |  |  |
| Душистый перец горошек | г | 4 |  |  |
| Кардамон | г | 4 |  |  |
| Карри порошок | г | 4 |  |  |
| Кориандр | г | 4 |  |  |
| Корица | г | 4 |  |  |
| Кумин(зира) | г | 4 |  |  |
| Куркума | г | 4 |  |  |
| Лавровый лист | г | 4 |  |  |
| Майоран | г | 4 |  |  |
| Мускатный орех молотый | г | 4 |  |  |
| Орегано | г | 4 |  |  |
| Паприка порошок | г | 4 |  |  |
| Перец белый молотый | г | 4 |  |  |
| Перец Кайенский | г | 4 |  |  |
| Перец розовый горошек | г | 4 |  |  |
| Перец черный горошек | г | 4 |  |  |
| Перец черный молотый | г | 4 |  |  |
| Сахар тростниковый коричневый | г | 300 |  |  |
| Сода пищевая | г | 10 |  |  |
| Соль крупная | г | 50 |  |  |
| Соль крупная морская | г | 50 |  |  |
| Соль мелкая | г | 50 |  |  |
| Соус соевый | мл | 100 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соус Табаско | мл | 20 |  |  |
| Тмин | г | 4 |  |  |
| Шалфей | г | 4 |  |  |
| Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая) | г | 50 |  |  |
| Эстрагон | г | 4 |  |  |
| МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ |  |  |  |  |
| Бекон сырокопченый (нарезка) | г | 150 |  |  |
| ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ |  |  |  |  |
| Модуль 1 (ЧАСТЬ H) курица(тушка) | г | 1200-  1600 |  |  |

**Приложение 2**

**Образец заполнения меню**

***МЕНЮ***

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Описание** |
| Холодная закуска | 1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус- куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке,   жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика. |
| Горячая закуска | Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным  томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом. |
| Горячее блюдо | Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови  припущенный в курином бульоне, соус берблан. |
| Десерт | Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с  черникой и меренгой, соус сливочный с черникой. |