

Конкурсное задание

Республиканского конкурса профессионального мастерства WorldSkills Kazakhstan 2025

по компетенции «Поварское дело»

Разработали:

Главный эксперт :

Менеджер площадки: Гобжилян Татьяна Викторовна

ОГЛАВЛЕНИЕ

**Введение**

* Все участники конкурса за три дня проходят пять модулей
* На выполнение каждого модуля отводится от 1,5 до 2,5 часов в зависимости от сложности задания.
* Жеребьевку проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 1 день до начала соревнований.
* Вскрытие «Чёрных ящиков» и озвучивание секретного продукта производится сразу после жеребьёвки.
* Наличие технологических карт должны быть у участника на каждый модуль.
* Черный ящик в технологической карте прописывается , как основной продукт (рыба, мясо и т.д)

Ограниченная общая таблица ингредиентов будет доступна в течение всех трёх дней соревнований. Каждый участник получит один и тот же черный ящик с набором ингредиентов.

# Описание проекта и заданий

**(100%) = Модуль 1 (20%). Модуль 2(20%) + Модуль 3 (20%) + Модуль 4 (20%) + Модуль 5 (20%)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **А.Модуль 1** | | **Суп** | **«Повар»** |
|  | **Описание** | «Луковый» крем суп | |
|  | **Подача** | Приготовьте две порции крем супа “Луковый” с индивидуальным гарниром на выбор участника, обязательный ингридиент для гарнира **Черный ящик**.  Две порции блюда подаются в суповых тарелках  Основное блюдо должно подаваться в горячем виде при температуре не ниже 70°C  Общий вес с гарниром 220 -250 гр.  Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания.  Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию. | |
|  | **Основные**  **ингредиенты** | Используйте продукты с общего стола;  **Обязательные ингредиенты:**  Лук порей  Ингридиент для гарнира **чёрный ящик** | |
|  | **Специальное**  **оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственного перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование операции** | **Вермя выполнения операции** |
| 1 | Подготовка рабочего места и получение продуктов | 10 мин |
| 2 | Приготовление основного блюда и оформление | 70 мин |
| 3 | Уборка рабочего места | 10 мин |
| **Итого:** | | **90 мин= 1,5 часа** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **В. Модуль 2** | | **Закуска** | **«Повар»** |
|  | **Описание** | Приготовьте две отдельных закуски **“Казахские ньокки”** с индивидуальным гарниром соусом на выбор участника. Закуску необходимо подавать горячей. | |
|  | **Подача** | Две порции подаются горячими, при температуре по тарелки не менее 35 °C и температуре основного блюда не менее 60 ° C  Общий вес: 140-180 гр.  Каждая порция отдельно подаются в тарелках 31 см.  Две порции следует подавать с соусом приготовленным самостоятельно.  Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания.  Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования.Одна для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию. | |
|  | **Основные**  **ингредиенты** | Используйте продукты с общего стола | |
|  | **Специальное**  **оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование операции** | **Вермя выполнения операции** |
| 1 | Подготовка рабочего места и получение продуктов | 15 мин |
| 2 | Приготовление основного блюда и оформление | 60 мин |
| 3 | Уборка рабочего места | 15 мин |
| **Итого:** | | **90 мин=1,5 часа** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **С. Модуль 3** | | **Основное блюдо из мяса говядины** | **Повар** |
|  | **Описание** | Приготовить две порции блюда из мяса «Велингтон».  Две порции блюда следует с коричневым соусом.  Соус должен быть сервирован на каждой тарелке, а также отдельно подается соус в соусничке для дегустации.  Две порции блюда подавать с соусом  Обязательные ингридиенты: мясо говядины, слоёное тесто приготовленное собственноручно.  Прослойка **черный ящик**  Рекомендуемый объем порции от 250гр до 300гр | |
|  | **Подача** | Две порции подаются в тарелках 31 см  Основное блюдо должно подаваться в горячем виде при температуре не ниже 60°C  Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания.  Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию. | |
|  | **Основные ингредиенты** | Следующие ингредиенты должны быть включены в блюдо обязательно  Слоеное тесто приготовленно собственноручно  Мясо говядина  Прослойка **Черный ящик** | |
|  | **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственного перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование операции** | **Вермя выполнения операции** |
| 1 | Подготовка рабочего места и получение продуктов | 15 мин |
| 2 | Приготовление основного блюда и оформление | 120 мин |
| 3 | Уборка рабочего места | 15 мин |
| **Итого:** | | **150 мин= 2,5 часа** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **D. Модуль 4** | **Горячее блюдо из птицы** | **«Повар»** |
| **Описание** | Приготовить две порции горячего блюда из птицы «Coq-au-vin» с двумя гарнирами с современной подачей. Первый гарнир картофельное пюре, второй гарнир овощной брюссельская капуста и морковь.  1 гарнир: овощной брюссельская капуста и морковь  2 гарнир: овощной с картофельного пюре.  Рекомендуемый объем порции от 300гр до 350гр | |
| **Подача** | Две порции подаются в тарелках 31 см  Основное блюдо должно подаваться в горячем виде при температуре не ниже 60°C  Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания.  Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию. | |
| **Основные ингредиенты** | Следующие ингредиенты должны быть включены в блюдо и будут предоставлены дополнительно  Птица из какой части (черный ящик)  Гарнир овощной брюссельская капуста и морковь  Гарнир картофельное пюре | |
| **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование операции** | **Вермя выполнения операции** |
| 1 | Подготовка рабочего места и получение продуктов | 15 мин |
| 2 | Приготовление основного блюда и оформление | 90 мин |
| 3 | Уборка рабочего места | 15 мин |
| **Итого:** | | **120 мин= 2 часа** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **E. Модуль 5** | **Десерт** | **«Повар»** |
|  | | |
| **Описание** | Приготовить 12 десертов в фуршетном исполнении,включающих как минимум 3 вида пирожных.  Все 12 пирожных подавать с кремом собственного приготовления, помадкой, джемом, пропидкой и т.д  Обязательный декор из шоколада, желе, изомальта  Рекомендуемый объем порции от 150 гр до 200гр | |
| **Подача** | Две порции подаются в тарелках прямоуголных. Все 4 вида фуршетного пирожного выкладываюся на одну тарелку.  Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания.  Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Ода для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию. | |
| **Основные ингредиенты** | Следующие ингредиенты должны быть включены в блюдо и будут предоставлены дополнительно  Общий стол | |
| **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование операции** | **Вермя выполнения операции** |
| 1 | Подготовка рабочего места и получение продуктов | 15 мин |
| 2 | Приготовление основного блюда и оформление | 120 мин |
| 3 | Уборка рабочего места | 15 мин |
| **Итого:** | | **150 мин= 2,5 часа** |

# Инструкции для участников

Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Разрешено использование ингредиентов с общего стола.

Разрешено использование ингредиентов из списка подуктов в сответствии с технологической картой.

# Материалы, оборудование и инструменты, находящиеся в тулбоксе конкурсанта

Тулбокс должен содержать инструменты необходимые для выполнения и подачи модулей

# Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на конкурсной площадке

# Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

# Глоссарий:

**Ньокки:** Представляет собой небольшого размера клёцки, обычно овальной или яйцеобразной формы, из теста на пшеничной муке с яйцом. Отваренные в подсоленной воде. Подается как самостоятельная закуска с гарниром.

**«Coq-au-vin»:**  Kлассическое блюдо французской кухни из курицы.

**Велингтон:** Говя́дина Ве́ллингтон (англ. beef Wellington) блюдо из говяжьей вырезки: мясо, запечённое в слоёном тесте. Вырезка обычно запекается целым ...

**Фуршетное пирожное** мини пирожное весом не более 50 грамм из любого вида теста, крем на выбор соответствующий данному изделию.