

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения регионального конкурса профессионального мастерства WorldSkills Russia

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет цели и задачи проведения регионального конкурса **профессионального мастерства WorldSkills Russia** (далее - Конкурс), условия участия и общие требования к участникам и конкурсным работам, условия подачи и формы заявок, задания для участников, состав жюри, критерии судейства участников, процедуру награждения победителей.

1.2. Конкурс проводится среди учащих выпускных групп и выпускников ОУ НПО и СПО по двум видам индивидуальных соревнований:

- Соревнования среди поваров (категория В) с дегустацией;
- Соревнования среди кондитеров (категории С) с дегустацией.

1.3. Региональный конкурс проходит как отборочные соревнования на национальный чемпионат профессионального мастерства **WorldSkills Russia**

1.4. Срок проведения Конкурса: 25 - 26 апреля 2013 года.

1.5. Место проведения: г. Кемерово, ГОУ НПО ПЛ № 49

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

Цели Конкурса:

2.1. выявление лучших участников – конкурсантов по направлениям компетенций, формирование региональных сборной WSR для участия во всероссийском чемпионате;

2.2. содействие развитию индустрии питания, выявлению прогрессивных направлений в приготовлении и оформлении блюд и изделий, укреплению престижа профессий, сохранению традиций гостеприимства;

2.3. корректировка рабочих программ в соответствии с современными требованиями рынка труда и социальных партнёров;

2.4. модернизация материально технической базы в соответствии с требованиями мировых стандартов;

2.5. популяризация мероприятий регионального отборочного конкурса профессионального мастерства **WorldSkills Russia**

Задачи Конкурса:

- популяризация рабочих специальностей, привлечение молодых инициативных людей в рабочие профессии и специальности, повышение их престижа в обществе, привлечение целевой аудитории (обучающихся ОУ НПО и СПО, представителей предприятий общественного питания, органов регионального образования) в качестве зрителей;

- повышение качества обслуживания населения, мастерства и обмен опытом среди работников общественного питания.

III. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ И РАБОТАМ КОНКУРСА

3.1. В конкурсе могут принимать участие лица, имеющие (получающие) специальную профессиональную подготовку в возрасте от 18 до 22 лет.

3.2. Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь) и должны иметь:

- бейдж с указанием ФИО, профессии;
- действующие медицинские книжки.

3.3. Знакомство участников конкурса с заданием и условиями его выполнения, рабочим местом происходит за 1 час до начала соревнований .

3.4. Допускается применение собственного нестандартного инвентаря и малогабаритного оборудования (ножи, выемки, кондитерские наконечники, блендер, миксер, мини взбивальная машина и др.).

3.5. Все работы участников должны отвечать следующим требованиям:

- выполнение заданий с учетом установленных требований;
- обеспечение творческого подхода, оригинальности, выдумки, собственного стиля;
- обеспечение организации рабочего места, соблюдение санитарных и технологических норм и правил (приложение 1).

3.6. Регламент выступления: 10 минут – подготовка рабочего места; 3 часа – приготовление блюд и изделий (для поваров и кондитеров); 10мин – защита выполненного конкурсного задания, 10 минут – уборка рабочего места.

3.7. Организаторы конкурса предоставляют участнику для выступления рабочее место, которое оборудовано технологическим оборудованием. Спецификация оборудования представлена в приложении 2.

3.8. Участники выступают согласно расписанию. Участнику необходимо не менее чем за 30 минут до своего назначенного времени зарегистрироваться у менеджера зоны для проведения жеребьевки. Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения менеджера зоны.

IV. ОБЩИЕ УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ И ПОДАЧИ ЗАЯВОК

4.1. Заявки на участие принимаются по тел./факсу 8(3842) 38-14-79 до **1 апреля** 2013 года по прилагаемой форме (приложение 3), а направленные после **1 апреля т.г.** принимаются и рассматриваются только при наличии вакансий по заявляемой компетенции.

4.2 Рабочие места, холодильно-технологическое оборудование и прочие атрибуты для конкурса обеспечивают организаторы. Для работы в зоне соревнований среди поваров и кондитеров (для категорий В и С) оборудуются рабочие зоны, каждая из которых укомплектована производственными столами, необходимым оборудованием и урной для

мусора. В общем помещении дополнительно предусмотрено технологическое оборудование, в состав которого входят: пароконвектомат, электрическая плита, низкотемпературный шкаф, холодильный шкаф, производственная двухсекционная ванна, стеллаж передвижной, стеллаж стационарный, миксер настольный, весы электронные, микроволновые печи.

4.3. Участники Конкурса должны предусматривать:

Среди кондитеров:

- знание рыночных цен базовых ингредиентов;
- знание соотношения качества ингредиента со сложностью изделия;
- подборка подходящего оборудования для приготовления;
- технологии сохранения питательных свойств продуктов;
- расчет времени приготовления изделия;
- знание рецептов и технологий производства мучных кондитерских и булочных изделий из различных видов теста, отделочных полуфабрикатов;
- знание товароведной характеристики сырья, виды вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей, красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий;
- знание способов и приемов высокохудожественной отделки сложных видов мучных кондитерских изделий, технологии изготовления оригинальных заказных тортов;
- знание рецептов и технологий изготовлений художественных композиций из шоколада, карамели, мастики;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий производства кондитерских изделий, их сроки хранения;
- умение рационально использовать сырье;

Среди поваров:

- знание рыночных цен базовых ингредиентов;
- знание соотношения качества ингредиента со сложностью меню;
- знание региональных блюд;
- знание кулинарных традиций мира;
- составление тематического меню;
- подборка подходящего оборудования для приготовления;
- технологии сохранения питательных свойств продуктов;
- расчет времени приготовления блюда;
- применение методов приготовления различных продуктов;
- совмещение методов приготовления ингредиентов блюд;

- расчет изменений веса продуктов в процессе приготовления;
- применение различных техник нарезки;
- расчет порций;
- приготовление холодных закусок и салатов;
- приготовление блюд международной кухни из мяса, рыбы и птицы;
- приготовление и подборка общих гарниров;
- профессиональное использование трав и специй;
- сочетание продуктов, методов приготовления и раскладки по порциям;
- ценообразование меню.

4.4. Для презентации блюд организаторы предоставляют выставочное место - экспозиционные столы, которые располагаются в специально отведенной отдельной зоне.

4.5. На торжественной церемонии награждения участник должен присутствовать в профессиональной одежде.

V. СОСТАВ ЖЮРИ

Судейство конкурса осуществляет жюри, в состав которого входят специалисты высокого класса, независимые эксперты, имеющие официальную и/или признанную квалификацию с подтвержденным промышленным и/или практическим опытом в заявленных компетенциях.

Судейская бригада состоит из: председателя жюри, старшего эксперта и экспертов. Судейская бригада назначается по каждой компетенции.

Члены жюри:

1. Ляпин Олег - шеф-повар ресторана «Пикколо Аморе», Исполнительный директор Кузбасской ассоциации шеф-поваров;
2. Сухоруков Илья – Директор Кузбасской ассоциации шеф-поваров;
3. Мухутдинова Олеся – шеф-кондитер кафе «Пудра», член Кузбасской ассоциации шеф-поваров;
4. Брагин Владимир – шеф-повар ресторана «Дружба народов», член Кузбасской ассоциации шеф-поваров;
5. Шахтарин Максим – шеф-повар ресторана «Крендель»;
6. Гудз Дмитрий – шеф-повар ресторана «Клюшки», член Кузбасской ассоциации шеф-поваров;
7. Летин Евгений – шеф-повар ресторана «Фрайдей», член Кузбасской ассоциации шеф-поваров;
8. Бойко Денис – повар ресторана «Пикколо Аморе», участник и призёр городских и областных конкурсов профессионального мастерства;
9. Лотцманов Андрей – шеф-кондитер ресторана «Алес».

VI. ЗАДАНИЯ КОНКУРСА.

6.1. Задание для поваров (категория В) и кондитеров (категория С) с дегустацией:

Категория В.

Индивидуальные практические соревнования для учащихся выпускных групп ОУ НПО, СПО с дегустацией.

Из предложенного набора продуктов (приложение 4) конкурсант составляет комплексное меню на 2 персоны из 3 блюд в соответствии с заявленным бюджетом, учитывая следующие параметры:

- меню обеда должно включать следующие блюда: 1 блюдо: холодная или горячая закуска выходом не менее 150г. 2 блюдо: Основное горячее блюдо (из мяса, рыбы или птицы в соответствии с утвержденным заданием) выходом не менее 300 г; 3 блюдо: десерт выходом не менее 150 г.
- рациональное использование сырья;
- совместимость продуктов, вкус (вкусовые сочетания);
- ингредиенты и украшения должны гармонировать между собой;
- композиция, подача (оригинальность оформления блюда).

Индивидуальные практические соревнования для выпускников ОУ НПО, СПО, специалистов предприятий с дегустацией.

Из предложенного набора продуктов конкурсант составляет банкетное меню на 2 персоны из 4 блюд в соответствии с заявленным бюджетом, учитывая следующие параметры:

- меню обеда должно включать следующие блюда: 1 блюдо: холодная закуска выходом не менее 150г. 2 блюдо: горячая закуска выходом не менее 150г. 3 блюдо: Основное горячее блюдо (из мяса, рыбы или птицы) выходом не менее 300 г; 4 блюдо: десерт выходом не менее 150 г.
- рациональное использование сырья;
- совместимость продуктов, вкус (вкусовые сочетания);
- ингредиенты и украшения должны гармонировать между собой;
- композиция, подача (оригинальность оформления блюда).

Блюда готовятся по две порции каждого вида в индивидуальной подаче. Одна порция выставляется на экспозицию, вторая оценивается членами жюри (дегустация).

Блюда готовятся из продуктов организатора конкурса. Допускается использование дополнительных ингредиентов в количестве 3 наименований, которые можно использовать для приготовления и оформления блюд. Дополнительные ингредиенты участники привозят с собой.

Категория С.

Индивидуальные практические соревнования для учащихся выпускных групп ОУ НПО, СПО с дегустацией

Праздничный торт (весом не более 2 кг). Из предложенных ингредиентов (приложение 5)

В задании «Праздничный торт» выполняется из готового выпеченного бисквитного полуфабриката. Все элементы декорации торта должны быть изготовлены из съедобных материалов на месте. Торт должен оформляться вручную, высота изделия не ограничена. Торт предоставляется на выставку готовых работ и дегустируется для оценки членами жюри.

Индивидуальные практические соревнования для выпускников ОУ НПО, СПО и специалистов предприятий с дегустацией

Художественная композиция из пищевых продуктов (карамель или шоколад, или бисквитный полуфабрикат)

Площадь представляемой композиции не более 75x75 см

Не допускается использование каркасов и поддерживающих конструкций.

VII. КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА.

7.1. Критерии судейства для поваров (Категория В): задание оценивается по 100-бальной системе (приложение 6)

7.2. Критерии судейства для кондитеров (Категория С): задание оценивается по 100-бальной системе (приложение 7).

ИХ. ОРГАНИЗАЦИЯ НАГРАЖДЕНИЯ УЧАСТНИКОВ И ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

8.1. Победитель определяется по максимальному количеству набранных баллов. Присуждаются 3 призовых места в каждой компетенции.

I место: «золотая» медаль, диплом, ценный подарок;

II место: «серебряная» медаль, диплом. ценный подарок;

III место: «бронзовая» медаль, диплом, ценный подарок.

8.2. Все участники Конкурса награждаются дипломами участника.

8.3. Предусмотрены специальные призы в следующих номинациях:

Среди поваров (категория В) с дегустацией:

- за оригинальное оформление блюда;
- за лучшее сочетание ингредиентов.

Среди кондитеров (категория С) с дегустацией :

- за оригинальное оформление изделия;

ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

Уважаемые участники, в данном документе представлены основные правила и рекомендации от жюри и организаторов регионального конкурса.

Правила соблюдения санитарно-гигиенических норм, а также нормы безопасного обращения с продуктами питания на конкурсе.

1. Участник должен находиться в зоне соревнований в чистой отглаженной униформе, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти должны быть безупречно чистыми, а волосы ухоженными.
2. На **рабочем столе** не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. На столе не должно быть остатков неиспользованных продуктов.
3. Сохраняйте неиспользованные части **продуктов**, которые могут быть в последующем еще **использованы** для других целей. Продукты должны использоваться рационально.
4. **Санитарная обработка** всех поверхностей, инструментов и оборудования должна выполняться в соответствии с гигиеническими нормами.
5. **Полотенца** не должны находиться на рабочем столе.
6. **Проба на вкус** должна осуществляться в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
7. При приготовлении холодных блюд, закусок, десертов и сервировке блюда работать в **одноразовых перчатках**
8. Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов и мусора на рабочие поверхности и на пол.
9. По окончании выступления участник должен **убрать рабочее место** (используемое тепловое оборудование, рабочие поверхности, мойку). Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не было засора.
10. Запрещается выливать в раковину горячие жидкости, например, жир, масло, фритюр и горячий шоколад во избежание порчи и засорения труб.

Практические классы

1. Организатор предоставляет для подачи блюд стандартные белые тарелки размером 30-31 см (возможно использование своей посуды)

2. При работе запрещается использовать готовые соусы, можно использовать только заготовки для них, например, бульон.
3. Гарнир и приправа должны гармонировать с главным блюдом по качеству, вкусу и цвету.
4. Все компоненты блюда должны быть съедобными. Например, нельзя выкладывать на тарелку в качестве декора пустые раковины лобстера или креветок. Использование шампуров или шпилек разрешается.
5. Помните, что конкурсное блюдо должно быть приготовлено так, чтобы его можно было подать в хорошем ресторане.
6. Запрещается использование заготовок, можно использовать только обработанные овощи, мясо, рыбу (очищенные, в том числе от костей, вымытые, но не нарезанные).
7. Основное правило – показать работу с продуктами и технологию приготовления.
8. Судьи начинают вас оценивать с момента, как вы заняли свое рабочее место
9. Если судья сказал какой-то комментарий во время вашего выступления, примите его во внимание и продолжайте выступление, стараясь не допускать подобных ошибок.
10. Презентация каждого экспоната осуществляется в установленное время

Надеемся, что приведенные выше правила и комментарии помогут Вам в подготовке.

В случае возникновения дополнительных вопросов обращайтесь в Оргкомитет.

Желаем вам удачи в выступлении на конкурсе!

Оснащение конкурсных мест

Категория В

1. Производственный стол;
2. Плита 4-х конфорочная с жарочным шкафом (на 4-х конкурсантов);
3. Пароконвектомат;
4. Моечная ванна;
5. Микроволновая печь;
6. Электромясорубка;
7. Весы настольные;
8. Куттер;
9. Блендер;
10. Миксер.

Посуда инвентарь на каждого конкурсанта:

1. Кастрюли ёмкостью 2 л.- 2шт.;
2. Сотейник ёмкостью 1 л.-1шт.;
3. Сковорода - 1шт.;
4. Ложка разливная -1 шт.;
5. Лопатка деревянная – 1шт.;
6. Лопатка металлическая – 1шт.;
7. Молоток для отбивания мяса -1шт.;
8. Венчик – 1шт.;
9. Мешок кондитерский -2 шт.;
10. Наконечники кондитерские в ассортименте;
11. Шумовка -1 шт.;
12. Доски разделочные -2 шт.;
13. Соусник – 1шт.;
14. Тарелка круглая диаметром 26,7 мм -3шт.

Дополнительно на 10 участников, работающих в общем помещении:

1. Фольга;
2. Плёнка пищевая;
3. Шпажки деревянные;
4. Бумага пергаментная.

Категория С

1. Производственный стол
2. Моечная ванна
3. Весы настольны
4. Взбивальная машина
5. Мармит для шоколада
6. Микроволновая печь

7. Карамельная лампа

Посуда, инвентарь на одного участника:

1. Чашки – 3 шт
2. Ложки – 3 шт
3. Мешки одноразовые- 5шт
4. Пленка для шоколада
3. Жгуты для карамели-2 шт
4. Коврики силиконовые-1 шт
5. Ковш для карамели- 1 шт
6. Перчатки-1 шт
7. Градусник для карамели- 1 шт
8. Кондитерские наконечники

Корзина ингредиентов

Основные ингредиенты:

1. Курица
2. Мясо корейка
3. Рыба (сёмга)
2. Помидоры
3. Огурцы
4. Картофель
5. Морковь
6. Яйцо
7. Оливки
8. Маслины
9. Корнишоны
10. Сыр
11. Пекинская капуста
12. Лук красный
13. Рыба семга малосоленая
14. Морепродукты
15. Перец болгарский среднего размера
16. Лук репчатый
17. Грибы свежие
18. Огурцы маринованные
19. Масло сливочное
20. Фрукты в ассортименте
21. Выпеченные кондитерские п/ф
22. Карамель
23. Мастика

Дополнительные ингредиенты, которые можно использовать для оформления блюд:

1. Масло растительное
2. Майонез
3. Сметана
4. Сливки
5. Бальзамический уксус
6. Зелень в ассортименте (листья салата, лук зеленый, лук порей, петрушка, укроп)
7. Специи в ассортименте
9. Грибы маринованные
10. Соевый соус
11. Мед
12. Коньяк

Допускается использование дополнительных ингредиентов в количестве трёх наименований, которые можно использовать для приготовления и оформления блюд. Дополнительные ингредиенты участники конкурса привозят с собой.

Корзина ингредиентов

Основные ингредиенты:

1. Бисквит основной
2. Сироп для пропитки
3. Крем из растительных сливок
4. Карамель
5. Мастика
6. Глазурь шоколадная
7. Глазурь белая
8. Марципан
9. Конфитюр
10. Изомальт
11. Посыпки
12. Красители в ассортименте

Допускается использование дополнительных ингредиентов в количестве трёх наименований, которые можно использовать для оформления торта. Дополнительные ингредиенты участники Конкурса привозят с собой.

Критерии оценки выполнения практических заданий

Результаты конкурса профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер» оцениваются по 100 - балльной системе оценок.

Категория В

1. Приготовление холодной закуски в оригинальной индивидуальной европейской подаче – 30 минут

Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности	Техника выполнения работы, аккуратность и чистота работы	Время выполнения работы-	Оригинальность оформления	Сложность и новизна подачи	Оганолептические показатели	Презентация блюда	Итого
1 балл	2 балла	2 балла	10 баллов	5 баллов	5 баллов	5 баллов	30 баллов

За нарушение критериев выполнения работ снимается 1 балл.

2. Приготовление горячего блюда с гарниром в современной подаче – 100 минут

Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности	Техника исполнения, аккуратность и чистота работы	Время выполнения работы	Использование современных производственных технологий	Оригинальность в оформлении блюда	Сложность и новизна в приготовлении блюда	Органолептические показатели-	Презентация блюда	Итого
1 балл	2 балла	2 балла	5 баллов	10 баллов	5 баллов	10 баллов	5 баллов	40 баллов

За нарушение критериев выполнения работ снимается от 3 до 5 баллов

3. Десерт

Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности	Техника выполнения работы, аккуратность и чистота работы	Время выполнения работы-	Оригинальность оформления	Сложность и новизна подачи	Оганолептические показатели	Презентация блюда	Итого
1 балл	2 балла	2 балла	10 баллов	5 баллов	5 баллов	5 баллов	30 баллов

За нарушение критериев выполнения работ снимается 1 балл.

**Критерии оценки выполнения практических заданий
Категория С**

Результаты конкурса профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер» оцениваются по 100 - балльной системе оценок.

1. Приготовление торта

Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности	Техника выполнения работы, аккуратность и чистота работы	Время выполнения работы-	Оригинальность оформления	Сложность и новизна	Оганолептические показатели	Презентация изделия	Итого
10	10	10	25	25	15	5	100 баллов

За нарушение критериев выполнения работ снимается 1 балл.