

Утверждаю  
Руководитель РКЦ WSR  
Руднева Е.Л.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о порядке проведения региональных отборочных соревнований**  
**по профессиональному мастерству**  
**WorldSkills Russia 2014 в Кемеровской области**  
**по компетенциям: поварское дело, кондитерское дело.**

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение определяет цели и задачи проведения региональных отборочных соревнований по профессиональному мастерству WorldSkills Russia 2014 в Кемеровской области (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 обучающихся выпускных групп профессиональных образовательных организаций 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 по профессиональному мастерству WorldSkills Russia 2014 на национальный чемпионат профессионального мастерства **WorldSkills Russia**.

1.4. Срок проведения Конкурса: 5-6 февраля 2014 года.

1.5. Место проведения: г. Юрга, ГБОУ СПО Юргинский технологический колледж.

**II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА**

**2.1. Цели Конкурса:**

- Выявление лучших участников – конкурсантов по направлениям компетенций, формирование региональных команд WSR

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

- Популяризация мероприятий регионального отборочного конкурса профессионального мастерства **WorldSkills Russia**.

**2.2. Задачи Конкурса:**

- Популяризация рабочих специальностей, привлечение молодых инициативных людей в рабочие профессии и специальности, повышение их престижа в обществе;

- 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 3 часа, в том числе: 10 минут – подготовка рабочего места; 2,5 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) 75-59-55,  
E-mail: [odt@kuzbass.net](mailto:odt@kuzbass.net) до **20 января 2014 года** по прилагаемой форме (приложение 3).

Заявки на продукты принимаются до **20 января 2014 года** 8(38451) 5-37-00, E-mail: [info@ytk.edu.ru](mailto:info@ytk.edu.ru).

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, холодильный шкаф, производственная двухсекционная ванна, 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;
- подбор 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 рецептур 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;
- подбор 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**

5.1. 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.

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

## **VI. ЗАДАНИЯ КОНКУРСА.**

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

### **6.1. Категория В.**

**Индивидуальные практические соревнования по профессии «Повар» с дегустацией.**

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

- меню обеда должно включать следующие блюда:

**Основное горячее блюдо** из мяса или птицы, в соответствии с полученным заданием, овощной гарнир, гарнир с использованием крупы киноа, выход не менее 300г;

**Десерт**, выход не менее 150г. Десерт должен состоять из двух разных десертов. Один десерт должен содержать выпеченный полуфабрикат

- рациональное использование сырья;
- совместимость продуктов, вкус (вкусовые сочетания);
- ингредиенты и украшения должны гармонизировать между собой;
- композиция, подача (оригинальность оформления блюда).

## **6.2. Категория С.**

### **Индивидуальные практические соревнования по профессии «Кондитер» с дегустацией**

#### **Праздничный торт (весом не более 2кг).**

Рекомендуемая тематика для оформления торта: спорт, «Сочи-2014». Задание «Праздничный торт» выполняется из готового выпеченного бисквитного полуфабриката и предложенных продуктов (приложение 5), который предоставляется организаторами. Все элементы декорации торта должны быть изготовлены из съедобных материалов на месте. Компоненты необходимые для оформления торта, кроме растительных сливок, участники привозят с собой. Торт должен оформляться вручную, высота изделия не ограничена. Торт предоставляется на выставку готовых работ и дегустируется для оценки членами жюри.

## **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).

## **ПХ. ОРГАНИЗАЦИЯ НАГРАЖДЕНИЯ УЧАСТНИКОВ И ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА**

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

8.2. Все участники конкурса награждаются дипломами участника.

## 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 30-31см (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. Стол производственный;
2. Плита 4-х конфорочная с жарочным шкафом - 7шт;
3. Моечная ванна – 6шт ;
4. Микроволновая печь – 2шт;
5. Электромясорубка – 2шт ;
6. Весы настольные – 3шт;
7. Блендер – 3шт;
8. Миксер – 3шт.

Посуда инвентарь на каждого конкурсанта:

1. Кастрюли ёмкостью 2 л.- 2шт.;
2. Сковорода - 1шт.;
3. Лопатка деревянная – 1шт.;
4. Лопатка металлическая – 1шт.;
5. Мешок кондитерский -2 шт.;
6. Доски разделочные -2 шт.
7. Тарелка круглая диаметром 25 мм -3шт.

Дополнительно на 10 участников, работающих в общем помещении:

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

**Категория С**

1. Стол производственный – 6шт.,
2. Моечная ванна - 2шт.,
3. Весы настольные - 2шт.,
4. Взбивальная машина МВ-1шт.,
- 5.Мармит для шоколада – 1шт.,
6. Микроволновая печь -1шт.

Посуда, инвентарь на одного участника:

1. Чашки – 3 шт,
2. Ложки – 3 шт,
3. Мешки одноразовые- 5шт,
4. Пленка для шоколада,
6. Перчатки-1 шт.

**Заявка**  
**для участия в региональных отборочных соревнованиях WSR по компетенциям**  
**«Поварское дело», «Кондитерское дело»**

Полное название образовательного учреждения \_\_\_\_\_

Участники										
Фамилия	Имя	Отчество	Компетенция	Дата рождения	Контактная информация участника (адрес по прописке, телефон, e-mail.)	ИНН	Страховое пенсионное	Учреждение (место учебы с указанием курса и специальности или место работы с указанием должности)	Адрес учреждения или предприятия	Директор (ФИО указывать полностью)

Сопровождающие									
Фамилия	Имя	Отчество	Компетенция	Должность	Место работы	Директор (ФИО)	Адрес проживания	Телефон	

Всем участникам конкурса при регистрации иметь ксерокопии следующих документов:

- паспорт (стр.2,3,4);
- страховое пенсионное;
- ИНН

Директор: \_\_\_\_\_

Дата: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014г



**Перечень продуктов**Основные продуктов:

2. **Мясо свинины (корейка)**
3. **Мясо птицы (филе)**
2. Помидоры свежие, черри
3. Огурцы свежие
4. Картофель свежий
5. Морковь свежая
6. Яйцо куриное
7. Оливки
8. Маслины
9. Корнишоны
10. Сыр «Пармезан»
11. Пекинская капуста
12. Лук репчатый, красный, белый
15. Перец болгарский (среднего размера, красный или желтый)
16. Ананас
17. Шампиньоны свежие
18. Огурцы маринованные
19. Масло сливочное
20. Сыр «Маскарпоне»
21. Имбирь
22. Апельсины
23. Бананы
25. Виноград черный
26. Груши
27. Яблоки зеленые, красные
28. Лайм, лимон
29. Манго
30. Арахис
31. Абрикосовый джем
32. Кунжут
33. Желатин пластины
34. Какао-порошок
35. Орехи кедровые
36. **Крупа киноа**

- 37.Картофельный крахмал
- 38.Мука пшеничная
- 39.Глазурь черная**
- 40.Глазурь белая**
- 41. Ягоды (клубника, ежевика, брусника замороженные)
- 42. Стебель сельдерея

**40.Шоколад белый – продукты, выделенные жирным шрифтом, являются обязательными**

Дополнительные продукты:

- 1. Масло растительное
- 2. Майонез
- 3. Сметана
- 4. Сливки растительные
- 5. Бальзамический уксус
- 6. Зелень в ассортименте (листья салата, лук зеленый, лук порей, петрушка, укроп)
- 7. Специи в ассортименте
- 10. Соевый соус
- 11. Мед
- 12. Коньяк, вино белое сухое, красное, ликер кофейный
- 13. Варенье смородиновое
- 14.Соус «Наршараб»
- 15. Горчица

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

## Перечень продуктов

Основные продукты:

- 1. Бисквит основной**
2. Сироп для пропитки
3. Сливки растительные
- 6. Глазурь шоколадная**
- 7. Глазурь белая**

**7.Глазурь белая – продукты, выделенные жирным шрифтом, являются обязательными**

**Критерии оценки выполнения практических заданий**

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

**Категория В**

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

Организация рабочего места	Охрана труда и правила техники безопасности	Время выполнения работы	1 блюдо Горячее блюдо макс. 50 баллов							2 блюдо Десерт макс. 35 баллов					Итого:
			Использование современных производственных технологий	Сочетание ингредиентов	Сложность и новизна в приготовлении блюда	Органолептические показатели	Выход блюда	Использование обязательных продуктов	Оригинальность в оформлении блюда	Сочетание ингредиентов	Сложность и новизна подачи	Органолептические показатели	Выход блюда	Использование обязательных продуктов	
56	56	56	56	106	106	10 6	56	56	56	56	106	10 6	56	56	1006

За нарушение критериев выполнения работ снимается от 3 до 5 баллов

**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	Охрана труда и правила техники безопасности	Время выполнения работы-	Оригинальность оформления	Сложность и новизна	Органолептические показатели	Презентация изделия	Использование обязательных продуктов	Итого
5баллов	10баллов	10баллов	25баллов	15баллов	25баллов	5баллов	10баллов	100 баллов

За нарушение критериев выполнения работ снимается от 3 до 5баллов.