

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ОТБОРА НА ПРАВО УЧАСТИЯ В РЕГИОНАЛЬНОМ
ЭТАПЕ «ПРОФЕССИОНАЛЫ» ХАБАРОВСКИЙ КРАЙ 2023г.
2023г.

компетенции
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»
для основной возрастной категории

1. **Форма участия в конкурсе:** индивидуальный конкурс в дистанционном формате

2. **Общее время на выполнение задания:** 1 час.

3. **Задание для конкурса**

Конкурсное задание имеет 2 модуля (А, В)

Конкурс длится 1 час, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

Участники получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заданием

Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

4. **Модули задания и необходимое время**

Оглашение задания проводит главный эксперт за 2 дня (С-2) до начала квалификационного отбора.

Вид нарезки определяется главным экспертом за 30 минут до начала квалификационного отбора методом случайного выбора

Жеребьёвку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала квалификационного отбора.

Таблица 1.

Наименование модуля		Соревновательный день (С1)	Время на задание
А	Демонстрация навыков по нарезке овощей	С1	20 минут
В	Котлета «по-Киевски»		40 минут
		Итого:	1 час

Модуль А: демонстрация навыков по нарезке овощей

Описание задания.

Продемонстрировать 1 базовую технику нарезки (*варианты нарезок представлены в приложении 1*).

- **использовать обязательный продукт для нарезки – морковь;**
- **1 вариант нарезки из чёрного ящика.**

Вид нарезки будет оглашён за 30 минут до начала модуля.

Соответствие нарезки оценивается в измеримых показателях с использованием штангенциркуля.

Особенности подачи.

- нарезка должна быть подана на 1 плоской тарелке, круглая, белая, диаметром 30 – 32 см;
- выход нарезки не менее 40 г;
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

Обязательные ингредиенты.

- продукт – морковь;
- вид нарезки из чёрного ящика.

Модуль В: Котлета «по- Киевски»

- Описание задания.

Приготовить 1 порцию изделия *Котлета «по- Киевски»*

- **Рецептура классическая (с плечевой косточкой), котлета должна иметь форму сигары,**
- **Масло для начинки на усмотрение участника**
- **Подача и оформление: подается 1 порция (изделие) на круглой белой тарелке (без дополнительных декоров, соусов, гарниров и.т.д.)**
- 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.

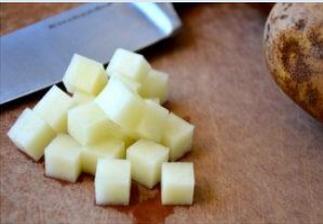
- Особенности подачи.

- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаётся одно блюдо
- 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.

Приложения к заданию.

Приложение №1

ПЕРЕЧЕНЬ СПОСОБОВ БАЗОВОЙ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

НАИМЕНОВАНИЕ	ФОТО	РАЗМЕР
Julienne		2 мм x 2 мм x 4 см
Brunoise		2 мм x 2 мм x 2 мм
Macédoine		4 мм x 4 мм x 4 мм
Jardinière		4 мм x 4 мм x 4 см
Paysanne		10 мм x 10 мм x 2 мм

Участники начинают выполнение модуля 1 с нарезки. На это даётся 20 минут. Вариант нарезки будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Тепловую обработку нарезки проводить не нужно. После подачи нарезки, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания.

СПИСОК ПРОДУКТОВ

<p>Модуль А: демонстрация навыков по нарезке овощей</p>	<p>Морковь - 400 грамм</p>
<p>Модуль В: Котлета «по- Киевски»</p>	<p>Курица бройлер – 1 тушка (от 1,5 кг.) Масло сливочное – 100 грамм Зелень (для масла) – 20 грамм Лимон – 1 штука Соль – 50 грамм Перец ч.м. – 5 грамм Мука – 100 грамм Яйцо – 1 штука (не ниже 1 категории) Сухарь панировочный – 100 грамм Масло растительное (для фритюра) – 0,5литра</p>

Технические требования к застройке площадки и видеотрансляции

Застройку бокса для квалификационного отбора рекомендуется согласно типовому плану застройки компетенции.

Оборудование, используемое участником при приготовлении необходимо поместить в бокс, чтобы исключить покидание бокса во время квалификационного отбора.

На площадке должен находиться представитель учебной организации для проведения хронометража и фотосъемки работ участника. Разговаривать с участником во время выполнения задания запрещено.

Обзор камеры должен охватывать весь бокс, микрофон должен транслировать звук.

Рекомендуемые требования к камерам

Основные характеристики	
Тип камеры	Цветная
Тип матрицы (рекомендуется)	Progressive Scan CMOS
Размер матрицы (не менее)	1/2.7"
Разрешение камеры (не менее)	2 Мп
Фокусное расстояние (не менее)	2.8 мм
Wi-Fi (обязательно при отсутствии проводного подключения)	802.11b/g/n

Сетевые протоколы	TCP/IP, ICMP, HTTP, HTTPS, FTP, DHCP, DNS, DDNS, RTP, RTSP, RTCP, NTP, UPnP, SNMP, IGMP, 802.1X.
Поддержка карт памяти (рекомендуется)	Есть
Характеристики съемки	
Разрешение (рекомендуемое)	1920 x 1080
Угол обзора, макс (не менее)	108 °
Максимальное разрешение видеозаписи (не менее)	1080p
Скорость передачи видео (не менее)	25 кадр/с
Форматы сжатия видео (не менее)	H.264/MJPEG/H.264+
Компенсация засветки	Есть
Дистанция ночной съемки	10 м
Съемка в расширенном динамическом диапазоне	Есть
Особенности	
Поддержка PoE (обязательно при отсутствии возможности подключения к сети)	Есть
Режим день/ночь	Есть
Микрофон	Есть
Разъемы	
Порт RJ-45	Есть
Тип разьма RJ-45	Ethernet

Ход проведения квалификационного отбора

За 30 минут до начала квалификационного отбора, главный эксперт озвучивает вид нарезки.

Участник заходит на площадку за 15 минут до старта, подходит к камере с паспортом в открытом виде, представляется, демонстрирует документ, далее направляется в бокс, у него на рабочем столе должна стоять продуктовая корзина согласно заданию.

Участник распределяет продукты, проверяет оборудование.

Участник находится в боксе 1 (без волонтера)

Представитель учебной организации дает старт участнику. На нарезку дается 20 минут. Нарезку участник никуда не выносит из бокса, а выставляет перед собой, и поднимает руку, представитель учебной организации, производит фотосъемку крупным планом (включив водные знаки дата и время в настройках камеры смартфона) 2 фотографии

1. Все количество нарезки крупным планом.
2. Фото соответствия / не соответствия нарезки, путем замера

штангенциркулем

присылает личным сообщением главному эксперту в Ватсап и убирает тарелку с рабочего места

Участник в ходе фотосъемки не останавливается и подготавливается к выполнению следующего модуля.

После подачи котлеты «по-Киевски», участник поднимает руку, после чего представитель учебной организации производит фотосъемку крупным планом (включив водные знаки дата и время в настройках камеры смартфона) 3 фотографии

1. Фото крупным планом с 2 разных ракурсов
2. Котлету необходимо разрезать по середине, и сфотографировать разрез

крупным планом.

После выполнения задания участник убирает бокс (10 мин).

Работы участников необходимо сохранять до завершения трансляции

Трансляцию можно будет остановить только после согласования с главным экспертом.