



## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

### **КОМПЕТЕНЦИИ**

# **Поварское дело**

**Возрастная категория 8-10 лет**

**Территориальный фестиваль-чемпионат BabySkills 2021г**





## 1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Форма участия в чемпионате – командная. Команда состоит из наставника и участников команды.

Наставник - педагогический работник образовательной организации, подготовивший команду и сопровождающий ее на чемпионат или родитель (законный представитель несовершеннолетнего ребенка).

Участник команды – конкурсант (обучающиеся в одной образовательной организации)

## 2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

Условия участия:

- конкурсанты могут принять участие только по одной компетенции в одной возрастной категории;

- один и тот же наставник, может быть у нескольких разных команды одной образовательной организации, в случае если даты проведения Чемпионата по компетенциям не будут пересекаться по времени. Родитель также может быть наставником от образовательной организации;

- организация-участница вправе подать одну заявку на участие по одной компетенции, в разных возрастных категориях. Это означает, что если у компетенции две возрастных категории, то организация может подать две заявки на данную компетенцию в разных возрастных категориях.

- организация может участвовать по всем компетенциям и возрастным категориям.

## 3. ЗАДАНИЕ ДИСТАНЦИОННОГО ЭТАПА

Содержанием конкурсного задания компетенции Поварское дело являются:

Краткое описание конкурсного задания

1. Приготовить холодную закуску «Салат-коктейль» с индивидуальным подбором ингредиентов;
2. Подобрать инвентарь и организовать рабочее место;
3. Знать и выполнять технологию приготовления холодного блюда;
4. Подобрать ингредиенты с учетом сочетаемости и сбалансированности продуктов (не менее 5 слоев)
5. Ингредиенты для приготовления «Салата-коктейль» должны предварительно быть подготовлены (например, овощи, яйца, птица, морепродукты за ранее прошедшие тепловую обработку)
6. Оформить подачу холодной закуски (на 1 порцию, не менее 5 слоев)

*рисунок 1*

7. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

**Внимание! При выполнении конкурсного задания необходимо соблюдать все санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательной организации в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19) принятые в учреждении на базе которого проводится компетенция чемпионата.**

*Рисунок 1*



## **2. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ**

### **К содержанию:**

- соответствие технологии приготовления.
- соответствие санитарным нормам и правилам гигиены.
- соответствие подачи (наличие не менее 5 слоев, подается на белой плоской тарелке).
- соответствие заданию.

### **Примечание:**

1. В начале участники должны сказать ФИО, название образовательной организации, район.
2. Перед началом приготовления должно быть четко организовано рабочее место (инвентарь, подготовленные продукты для нарезки ингредиентов);
3. Во время приготовления участники должны продемонстрировать: навыки при работе с ножом с соблюдением техники безопасности; организацию работы в команде (четкий и слаженный процесс работы);

правильный подбор досок для соблюдения санитарных норм;  
соблюдение персональной гигиены;

4. По завершению работы должно четко отслеживаться правильность подачи блюда не менее 5 слов (крупный план блюда и хорошее освещение), чистота тарелки (без пятен, брызгов, разводов)

### 3. ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ, РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Набор досок (для нарезки готовой продукции прошедшие тепловую обработку (пример: отварные или запеченные – овощи, мясо, птица); для нарезки сырых овощей, зелени; для нарезки гастрономии (сыр, ветчина и т.п.)

2. Детский нож или коренной (овощной)
3. Форма для выкладки салата (см. рисунок 2)
4. Контейнеры или миски для продукции
4. Тарелка белая плоская для подачи
5. Перчатки силиконовые одноразовые

Рисунок 2



### 4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки:

#### **Измеримые аспекты (работа на площадке):**

О — Адаптация в процессе работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы

О — Спецодежда соответствует требованиям

#### **Судейская оценка работа на площадке:**

Ж — Организация и планирование производственного процесса

Ж — Персональная гигиена

Ж — Рабочее место

Ж — Корректное использование разделочных досок

Ж — Навыки и знания кулинарной обработки продуктов



- 
- Ж — Техника безопасности на рабочем месте
  - Ж — Работа в команде
  - Ж — Навыки владения при работе с ножом

**Измеримые аспекты (Презентация готовых блюд)**

- О — Правильность подачи в соответствии с заданием
- О — Чистота тарелки при подаче блюда

**Судейская оценка (дегустация готовых блюд)**

- Ж — Внешний вид
- Ж — Стиль и креативность блюда

Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- Техническое описание «Поварское дело»;
- Правила техники безопасности и санитарные нормы.

## *ПРИЛОЖЕНИЕ*

Для всех Конкурсантов обязательно соблюдение следующих правил:

- Фартук
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый)
- Силиконовые перчатки одноразовые

## **ВОЗРАСТ УЧАСТНИКОВ**

- **КАТЕГОРИЯ 8-10 ЛЕТ**

Возраст участников команды не должен быть менее 8 лет и не может превышать 10 лет и 11 месяцев на момент проведения очных этапов Чемпионата.