

Соревнование по квалификации профессии повара (европейская кухня) ”Мастера шелкового пути ” 2023 среди Пекинских профессиональных учебных заведений и профессиональных учебных заведений стран ”Шелкового пути”

Организационный комитет технических навыков и соревнований Пекинских профессиональных учебных заведений и других стран ”Шелкового пути”

Время и место проведения соревнования

1. Объект соревнования: европейская кухня

2. Правила соревнования

1. Соревнование состоит из приготовления 2-х блюд: определённое задание и на выбор авторская (свободная) кухня. Время выполнения 2-х заданий 150 минут.

(1) **Блюдо по заданию организаторов конкурса (из мяса индейки):** Каждому участнику предоставляется около 500 граммов филе индейки. Выход готового блюда не менее 300 грамм.

(2) Участникам соревнования предоставляются все необходимые пищевые продукты, в способе приготовления нет ограничения. Нужно приготовить 2 порции блюда: 1-для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям.

(3) -Соусы должны быть приготовлены на месте, нельзя готовить заранее, за нарушение будут вычитывать баллы. Бульон может быть приготовлен заранее и показан перед началом соревнования

(4) Дополнительные овощи. Овощи / фрукты можно помыть, почистить, но нельзя нарезать и предварительно приготовить.

(5) В приготовлении не должны использоваться химические синтетические пигменты

(6) - Все вспомогательные материалы, используемые для приготовления блюд, необходимо привезти с собой.

(7) После приготовления блюда, использовать 2 отдельные тарелки и иметь соответствующую отделку. Отделка должна быть выполнена на месте.

(8) Посуда для демонстрации блюда белого цвета диаметром 35 см в западном стиле и внутренним диаметром 22 см предоставляется на месте

(2) **Авторское блюдо (из рыбы):** каждому участнику предоставляется около 800 граммов свежей рыбы (сибас, 2 штуки).

(3)-Участникам соревнования предоставляются все необходимые пищевые продукты, в способе приготовления нет ограничения. Нужно приготовить 2 порции блюда: 1-для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям.

- (4) -Соусы должны быть приготовлены на месте, нельзя готовить заранее, за нарушение будут вычитывать баллы; бульон может быть приготовлен заранее и показан перед началом соревнования
- (5) -Дополнительные овощи. Овощи / фрукты можно помыть, почистить, но нельзя нарезать и предварительно готовить.
- (6) -Химические синтетические пигменты не должны использоваться в приготовлении
- (7) - Все вспомогательные материалы, используемые для приготовления блюд, необходимо привезти с собой.
- (8) -После приготовления блюда использовать 2 отдельные тарелки и иметь соответствующую отделку. Отделка должна быть выполнена на месте
- (9) Участники приносят свою посуду заранее

2. Правила оценки соревнования европейской кухни

1. Определённое задание: блюдо из курицы

Оценка процесса приготовления

1. -Мастерство владения кухонным ножом, нарезка умело и быстро, гигиена и организация рабочего места. Рациональное использование продуктов, сохранять неиспользованные части продуктов, которые могут быть в последующем еще использованы для других целей.
(Например, при разделке курицы из оставшихся костей можно сварить бульон) .
2. -Последовательность в приготовлении, согласно спецификации (технологической карты), приготовление блюда выполнено быстро и просто;
3. -Соблюдены правила хранения продуктов, ингредиентов. Кухонная посуда, столовые приборы являются чистыми и гигиеничными;
4. -Эксплуатационный участок чист после завершения приготовления, соблюдены правила санитарной безопасности, бережное расходование электроэнергии, комбинезоны участников чистые и аккуратные; разумное использование зоны соревнования
5. -Соблюдение дисциплины и правил соревнования, самостоятельное завершение приготовления блюд.

Оценка блюда из курицы

- Пищевая ценность: выбор подходящих ингредиентов, сочетание овощей и гарниров, разнообразный вкус, в меру соленый, нежный вкус, хорошей текстуры, мясо нежное, не пережаренное
 - Внешний вид блюда: новые технологии приготовления, эстетический вид, естественный цвет, в меру украшено отделкой, четкая и аккуратная компоновка, правильность использования технологии приготовления;
 - Питание и гигиена: химический состав и питательная ценность соответствует современным требованиям, не содержит вредные добавки и примеси
 - Химические и синтетические пигменты не должны использоваться в приготовлении.
- Блюда приготовлены в срок указанного времени

Правила оценки конкурса

- (1) : **Оценка процесса приготовления** Авторская кухня (блюдо из говядины)
- Мастерство владения кухонным ножом, нарезка умело и быстро, гигиена и организация рабочего места. Рациональное использование продуктов, сохранять неиспользованные части продуктов, которые могут быть в последующем еще использованы для других целей
 - Последовательность в приготовлении, согласно спецификации (технологической карты), приготовление блюда выполнено быстро и просто
 - Соблюдены правила хранения продуктов, ингредиентов. Кухонная посуда, столовые приборы

являются чистыми и гигиеничными;

-Эксплуатационный участок чист после завершения приготовления, соблюдены правила санитарной безопасности, бережный расход электроэнергии; комбинезоны участников чистые и аккуратные; разумное использование зоны соревнования

-Соблюдение дисциплины и правил соревнования, самостоятельное завершение приготовления блюд.

(2) Оценка блюда из Рыбы

①

Запах: свежий, ароматный, пряный, без нетипичных посторонних запахов

②

Консистенция: Мясо должно быть мягким, сочным, не пережаренным, не сухим

③

Внешний вид блюда: аккуратный внешний вид, правильное сочетание ингредиентов, пропорциональное количество бульона/соуса, имеет естественный цвет. Красиво оформлено

④

Питание и гигиена: химический состав и питательная ценность соответствует современным требованиям, не содержит вредные добавки и примеси;

⑤

Основные ингредиенты и гарниры должны сочетаться.

⑥

Химические синтетические пигменты не должны использоваться в готовых продуктах.

⑦

Блюда приготовлены в срок указанного времени

3. Правила к участникам соревнования

(1) Участники должны находиться в зоне соревнований в унифицированной форме с картой регистрации. Прибыть заранее к месту соревнований, при опоздании на 15 минут и более участника отстраняют от соревнования.

(2) Участники соревнования заранее должны принести свои материалы, инструменты и другие предметы, необходимые для соревнования

(3) Участники соревнований должны начать приготовление блюд после объявления о начале соревнований. После завершения приготовления, участник уведомляет об окончании поднятием руки вверх. За каждую минуту сверх отведенного времени вычитывается 1 балл / 1 минута, пока участник не завершит приготовление.

(4) Сохранять порядок на рабочем месте во время соревнований.

(5) Весь процесс соревнования стандартизирован;

(6) Соблюдать дисциплину и правила конкурса, выполнять все операции самостоятельно

(7) Продукты использовать рационально, отходы утилизировать должным образом;

(8) Заранее приготовить технологическую карту и табличку с названием блюда и данными участника

(9) За любое нарушение вышеуказанных положений будут вычитаться баллы

4. Подготовка зоны соревнования

В распоряжении участников плита, духовка, поддоны для выпечки, холодильник, микроволновая печь, кухонные принадлежности.

(三) Метод оценки соревнования

(四)

Состав жюри: Всего 5 экспертов (3 иностранных и 2 Китая, 1 судья из стран «Шелкового пути»).

Жюри состоит из 5 человек

3.

Метод подсчета баллов: европейская кухня оценивается путем сложения баллов за приготовление (лист оценки процесса приготовления блюда) и оценка баллов за качество готового блюда (лист оценки готового блюда). В случае выявления нарушений во время конкурса, председатель жюри делает отметку в записи о нарушениях участников соревнований (согласно содержания нарушения вычитает баллы). Общий балл - 100 баллов. Судьи оценивают качество блюд каждого участника соревнований и дают общую оценку по каждому в листах оценки. Составляется список по общему баллу участников от максимального к минимальному. Максимальное количество 100 баллов.

4. Набранные баллы: суммируются путем сложения из общих баллов листа технологического процесса (20%) и листа оценки готового блюда (80%), общее количество - 100 баллов.

Набранные баллы состоят из 50% за приготовление блюда определенного задания и 50% за приготовление авторского блюда.

5. Метод оценки: начисление баллов для всех участников соревнования осуществляется жюри с подписью каждого из судей, сотрудники организаторов соревнования на местах проверяют результаты работы судей и направляют их в подсектор для регистрации результатов. По результатам оценки составляется список участников соревнований, исходя из конечного балла. Список подается старшему судье, который заверяется его подписью.

四、 Команды и участники соревнования

(一) Создание команды и регистрация

1. Квалификация участия в соревновании. Представителями участников соревнования являются учащиеся профессиональных учебных заведений стран « Шелкового пути», а так же учащимися профессиональных учебных заведений г. Пекина.

2. Каждая команда состоит из 2 участников от одного учебного заведения.

Организационные моменты:

1. Принцип жеребьевки: перед началом соревнования определяется номер участника путем жеребьевки. Участники разделятся по зонам, согласно присвоенным номерам.

2. Время и порядок жеребьевки: за 20 минут до начала соревнования

Общие положения:

(1) Все участники, судьи, сотрудники и организаторы соревнований обязаны своевременно прибыть на место проведения соревнований в соответствии с требованиями оргкомитета соревнований, своевременно пройти соответствующие процедуры, получить соответствующие документы регистрации, ознакомиться с местом проведения соревнования.

(2) Во время соревнований, соблюдать соответствующие правила и эффективно выполнять соответствующие задачи.

(3) На площадке соревнования участники должны находиться в унифицированных костюмах с бейджем.

6. Конкурсная площадка.

1. На месте проведения конкурса соблюдается порядок и тишина. Аварийные выходы для эвакуации должны быть свободны, имеется пункт медицинского обслуживания.

Комната для дегустации блюд жюри, оборудована видеокамерами.

北京市职业院校、一带一路沿线国家第三届“丝路工匠--莫斯科杯”
烹饪专业（西餐）烹调赛项（菜点）登记表

Соревнование по квалификации профессии повара (европейская кухня) на звание "Мастер шелкового пути - Чемпионат Пекина 2023" среди Пекинских профессиональных учебных заведений и профессиональных учебных заведений стран "Шелкового пути"

Технологическая карта блюда

菜点名称: Название блюда _____

参赛场次场 Noмер участника соревнования _____

工位号 Noмер позиции _____

原料名称 Наименование материала	单位 (克) Единица (г)	规格 Спецификация	数量 Количество	原料名称 Наименование материала	单位 (克) Единица (г)	规格 Спецификация	数量 Количество

<p style="text-align: center;">菜 点 制 作 过 程</p> <p style="text-align: center;">Процесс приготовле ния блюда</p>	
<p style="text-align: center;">成 品 特 点</p> <p style="text-align: center;">Описание готового продукта</p>	

注：1、原料按主、辅料分别填写。2、比赛当日按赛项一并交与评判

Примечание: 1. Сырье заполняется отдельно в соответствии с основными и вспомогательными материалами. 2. В день соревнования данная карта будет учитываться при оценке.

**北京市职业院校、一带一路沿线国家第三届“丝路工匠--莫斯科杯”
烹饪专业（西餐）烹调赛项（菜点）评分表**

Соревнование по квалификации профессии повара (европейская кухня) на звание "Мастер шелкового пути - Чемпионат Пекина 2023" среди Пекинских профессиональных учебных заведений и профессиональных учебных заведений стран "Шелкового пути"

Лист оценки готового блюда

第场 Номер участника _____ 工位号 Номер позиции: _____

考核内容 Оценка	考核要点 Моменты оценки	配分 Макси мальн ый балл	考核标准 Критерии оценки	扣分 Штраф	得分 Набра нный балл
色泽 Цвет	主、配料色泽自然、 和谐，符合菜肴色泽 要求。 Сочетание ингредиентов по цвету	15	不符合要求的酌情扣 1~ 4 分。 Вычет 1~4 баллов за несоответствие		
形态 Внешний вид	形态整齐、刀工处理 规整，符合菜肴形态 标 Форма аккуратная, соответствует спецификации блюда.	15	不符合要求的酌情扣 1~ 4 分。 Вычет 1~4 баллов за несоответствие		
口味 Вкус	口味纯正，符合菜肴 口味的标准。 Вкус соответствует готовому блюду	20	不符合要求的酌情扣 1~ 4 分。 Вычет 1~4 баллов за несоответствие		
口感 Дегустац ия	口感适度，符合菜肴 口感的标准。 Вкус соответствует стандарту блюда	15	不符合要求的酌情扣 1~ 4 分。 Вычет 1~4 баллов за несоответствие		

装盘 Отделка	装配合理、主配料搭配适当、色彩协调、外观整齐美观 Состав блюда соответствует рецептуре	15	不符合要求的酌情扣 1~4 分。 Вычет 1~4 баллов за несоответствие		
成熟度 Готовность блюда	成熟度符合菜品要求 Срок приготовления соответствует требованиям к пищевым продуктам	15	不符合要求的酌情扣 1~4 分。 Вычет 1~4 баллов за несоответствие		
卫生 Санитария	个人卫生及器皿卫生、操作卫生符合食品卫生要求 Личная гигиена и гигиена труда соответствуют требованиям	5	不符合要求的酌情扣 1~4 分。 Вычет 1~4 баллов за несоответствие		
合计 Итого		100	应得分 Итого		

评分人: Подписи комиссии

核分人: Фамилия Имя

**北京市职业院校、一带一路沿线国家第三届“丝路工匠 莫斯科杯”
烹饪专业（西餐）烹调赛项（菜点）前场评分表**

**Соревнование по квалификации профессии повара (европейская кухня) на
звание "Мастер шелкового пути - Чемпионат Пекина 2023" среди Пекинских
профессиональных учебных заведений и профессиональных учебных заведений
стран "Шелкового пути"**

Лист оценки технологического процесса приготовления

第_____场NO. 工位号: номер позиции_____

项 目 Предмет оценки	扣 分 原 因 Причина несоответствия / брака	扣分标准 Стандартная оценка	扣分 Штраф
卫生规范（25分） Гигиенические характеристики (25 баллов)	工装不洁、不佩戴参赛证 Нечистый инструмент, без бейджа	10	
	个人卫生不符合行业规范 Личная гигиена не соответствует нормам	5	
	操作现场杂乱 Рабочее место (санитарное состояние)	5	
	成品使用化学合成色素 Готовый продукт с использованием химического синтетического пигмента	5	
操作规程（25分） Дисциплина на рабочем месте (25 баллов)	不服从现场工作人员的指挥，严重的 终止 比赛 Соблюдение правил соревнования	5	
	原料、工具等物品未按指定位置存 放 Соблюдение правил хранения инструментов, продуктов	5	

	操作程序混乱无序 Порядок в процессе приготовления	5	
	不能独立完成全部操作过程 Выполнение всех операций самостоятельно	10	
原料使用 (20分) Использование продуктов (20 баллов)	原材料使用不合理 Рациональное использование продуктов	3	
	废弃物处理不妥当 Правила утилизации отходов	3	
	有严重的浪费现象 Процент отходов/соответствие нормам	4	
	未按要求违规携带原材料入场 Использование продуктов по назначению	10	
操作安全 (20分) Эксплуатационная безопасность (20 баллов)	有明显的设备使用安全隐患 Использование оборудования без нарушения правил безопасности	5	
	有明显的工具使用安全隐患 Использование инструментов без нарушения правил безопасности	5	
	有明显的操作安全隐患 Общая эксплуатационная безопасность	10	
完成时间 (10分) Время завершения (10 баллов)	超时1分钟扣1分, 累计扣分, 扣完为止 Завершение приготовления в срок (Превышение временного лимита: вычит 1 балла за каждую минуту)	10	
安全事故 Нарушения правил безопасности	出现安全事故 Выявление нарушения	一票否决 кол-во нарушений	

作弊 Нечестная игра	携带已经制作好的成品等 Пример:принесли в зал готовое блюдо и т. д.	一票否决 Кол-во раз	
扣分合计 Итоги			

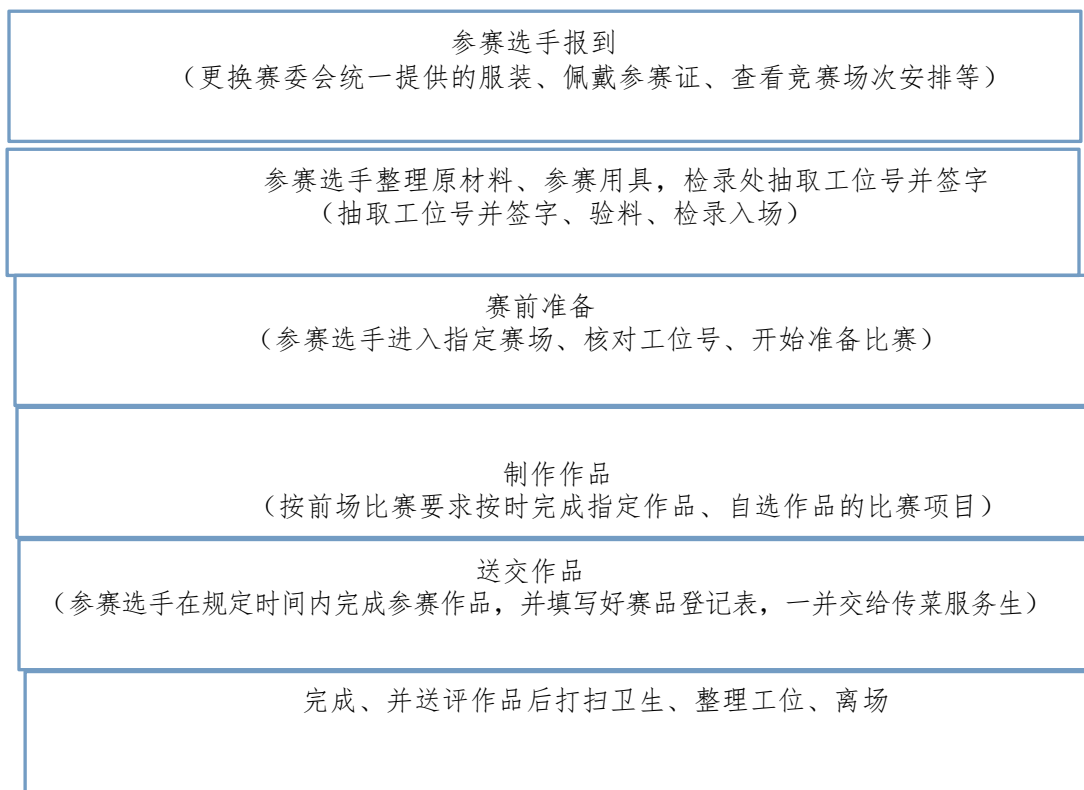
评分人： Подписи комиссии

核分人： Фамилия Имя

Время регистрации и требования

- 1) Время регистрации: с 1 октября 2022 года по 31 марта 2023 г.
- 2) Неполные или поданные не в срок документы не принимаются. После регистрации, участники не могут быть добавлены, удалены или заменены.
- 3) Электронная почта регистрации: chinabtour1@yandex.com

竞赛流程图



Заключительные положения для участников

Переодеться в спецодежду, предоставленную Комитетом, надеть бэйдж, просмотреть график соревнований и т. д.

Участники заранее отбирают необходимые продукты оборудование и инвентарь , а служба регистрации соревнования забирает номер жеребьевки и подписывает его.

(Извлечение номера жеребьевки и подписание, проверка и прием)

Подготовка к соревнованиям

Участники входят в назначенный зал, проверяют номер жеребьевки, начинают подготовку к соревнованию

Приготовление блюд

В соответствии с требованиями соревнования приготовление блюд будет завершено вовремя

Передача готовых блюд

Участники заполняют запись в указанное время, заполняют регистрационную форму конкурса и передают ее в службу доставки еды

Отделка, просмотр работ, уборка, отделка работ, выход из зала

