

Задание
регионального этапа конкурса мастеров производственного
обучения/преподавателей профессионального цикла профессиональных
образовательных организаций Чувашской Республики
«Мастер года - 2016», 7 сентября 2016 года

Компетенция – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

(Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции)

Приготовление холодной закуски		
	Описание	• Приготовить 3 порции холодной закуски: мусс из рыбы; • Обязательные продукты – сыр творожный, фисташки; • 1 соус на выбор участника; • Минимум 1 гарнир на выбор участника.
	Подача	• Масса блюда – максимум 120 г.; • 3 порции закуски подаются на круглом белом плоском блюде диаметром 32 см; • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	• Использование ингредиентов с общего стола; • Использование ингредиентов из списка продуктов.
	Обязательные ингредиенты	• Сыр творожный; • Фисташки.
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Конкурса;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков);
- правильность нарезки продуктов.

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов **Обязательные элементы**

Для участников:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

Передник или фартук – при работе любого цвета, при сервировке и подаче белого цвета.

Брюки – поварские тёмного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь.

Для экспертов:

Обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

Жеребьевку рабочих мест проводится сразу после инструктажа по ТБ.

Общее время на выполнение практического задания 2 часа. На уборку рабочего места 0,5 часа.