

УТВЕРЖДАЮ  
Директор автономной некоммерческой  
организации дополнительного  
профессионального образования



А.А.Климова  
2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОТБОРОЧНОМ ТУРЕ НА ПРАВО УЧАСТИЯ  
В РЕГИОНАЛЬНОМ ЭТАПЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА  
«ПРОФЕССИОНАЛЫ» АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ, 2024  
ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок проведения отборочного тура на право участия в Региональном этапе Всероссийского чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы» Архангельской области в 2024 году по компетенции «Поварское дело».

Мероприятие проводится при поддержке Министерства образования Архангельской области.

1.2. Цель отборочного тура - определить претендентов из количества, заявленных для участия в Региональном этапе Всероссийского чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы» Архангельской области в 2024 году по компетенции «Поварское дело».

1.3. Место проведения отборочного тура: г.Архангельск, ул.Дачная, 57, корп.3, ГАПОУ АО «Архангельский торгово-экономический колледж»

1.4. Сроки проведения отборочного тура: 21-22 декабря 2023 года

1.5. Конкурсное задание отборочного тура «Приготовление блюд в соответствии с заданием модуля А, Б» включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модуль задания и необходимое время
5. Критерии оценки
6. Специальные правила компетенции
7. Необходимые приложения

1.6. План проведения отборочного тура:

21.12.2023	10.00-11.00	Встреча и регистрация конкурсантов и экспертов
	11.00	Открытие отборочного тура
	11.00-13.00	Инструктаж вводный, жеребьевка, корректировка, написание меню
	13.00-14.00	Обед
	14.00-16.00	Работа с экспертами
	14.00-16.00	Выполнение тестового задания

	16.00-17.00	Проверка тулбоксов
	17.00-18.00	Ужин
22.12.2023	8.00-8.30	Встреча конкурсантов и экспертов. Завтрак конкурсантов и экспертов (по необходимости)
	8.30-9.00	<b>1 смена</b> Проверка наличия продуктов, подготовка рабочего места
	9.00-11.00	<b>1 смена</b> Приготовление блюд в соответствии с заданием модуля (А, Б)
	11.00-11.15	Уборка рабочего места
	11.30-12.00	<b>2 смена</b> Проверка наличия продуктов, подготовка рабочего места.
	12.00-14.00	<b>2 смена</b> Приготовление блюд в соответствии с заданием модуля (А, Б)
	14.00-14.15	Уборка рабочего места
	14.30-17.00	Работа экспертов. Подведение итогов

1.7. Проезд, проживание и питание производится за счет направляющей стороны.

Место в общежитии колледжа (г.Архангельск, ул.Дачная, 57, корп.2) предоставляется по предварительной заявке и договору.

Оплата участия в отборочном туре:

Организационный взнос составляет: 3000 руб. (за участника). В организационный взнос входит основное сырье для проведения отборочного тура, расходные материалы.

Оплата производится на счет организации: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Архангельский торгово-экономический колледж».

Директор – Комиссарова Елена Павловна, действует на основании Устава

#### ПЛАТЕЖНЫЕ РЕКВИЗИТЫ

министерство финансов Архангельской области (ГАПОУ АО «Архангельский торгово-экономический колледж» л/с 30246U56580)

ОТДЕЛЕНИЕ АРХАНГЕЛЬСК БАНКА РОССИИ//УФК по Архангельской области и Ненецкому автономному округу г Архангельск

БИК 011117401

к/с 40102810045370000016

р/с 03224643110000002400

ОКПО 01491052

ОКТМО 11701000

ОКФС 13

ОКОПФ 75201

ОКАТО 11401000000

ОКОГУ 2300223

ОГРН 1032900002937

КБК 000000000000000000130

ИНН 2901018046

КПП 290101001

## 2. Порядок проведения отборочного тура

2.1. Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Центр опережающей профессиональной подготовки Архангельской

области» рассылает уведомления с условиями проведения отборочного тура руководителям образовательных учреждений.

2.2. Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Центр опережающей профессиональной подготовки Архангельской области» определяет состав Оргкомитета отборочного тура, назначение главного эксперта и технического администратора площадки, согласовывание состава экспертов.

2.3. В задачи Оргкомитета входят:

- разработка порядка проведения отборочного тура;
- согласование и утверждение базовых документов;
- определение кандидата на роль главного эксперта;
- определение кандидата на роль технического администратора площадки;
- формирование состава экспертов;
- регистрация заявок на участие;
- согласование количества и состава конкурсантов;
- подготовка протоколов, сертификатов конкурсанта;
- организация подведения итогов отборочного тура.

2.4. К участию в отборочном туре допускаются конкурсанты, подавшие заявку на участие в Региональном этапе Всероссийского чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы» в Архангельской области в 2024 году не позднее 01 декабря 2023 года.

**Заявка на сырьё**, необходимое для выполнения задания, должна быть направлена **не позднее 15 декабря 2023 г.** на адрес: [nina.usacheva2015@yandex.ru](mailto:nina.usacheva2015@yandex.ru)

**Алкоголь в соответствии с представленной таблицей участники привозят сами в тулбоксе.**

Контактные лица:

Федорова Ирина Валентиновна 89115681612

Стадник Юлия Владимировна тел. 89118782180

Усачева Нина Анатольевна 89062834242

2.5. Оценку работ участников отборочного тура проводят эксперты, которые формируются из ведущих специалистов предприятий общественного питания, экспертов-наставников, окончательный состав экспертов формируется оргкомитетом отборочного тура не позднее, чем за неделю до его проведения.

2.6. В обязанности экспертов входит:

- утверждение регламента работы эксперта;
- установление критериев оценки работ конкурсантов отборочного тура;
- оценка работ конкурсантов отборочного тура путем выставления баллов в рабочие протоколы каждым экспертом;
- обсуждение результатов и составление итогового протокола;
- оглашение результатов отборочного тура.

### 3. Конкурсанты

В отборочном туре могут принять участие обучающиеся образовательных организаций по программам среднего профессионального образования в возрасте от 14 лет.

Профессиональная образовательная организация, ответственная за организацию конкурсной площадки, согласно поданной заявки, участвует в Региональном чемпионате минуя отборочный тур.

#### **4. Область применения**

4.1. Каждый эксперт-наставник и конкурсант обязан ознакомиться с Конкурсным заданием и Сопроводительной документацией.

4.2. Данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- Техническое описание компетенции «Поварское дело»;
- Инфраструктурный лист;
- Список продуктов;
- Правила техники безопасности и санитарные нормы.

### **КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

#### **1. ВВЕДЕНИЕ**

Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет процессами на производстве.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится. Повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведённого бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар может владеть следующими навыками:

- первичной обработки сырья, подготовки, работы со специями и приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям;
- создания и испытания новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;
- работы с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;
- обработки и подготовки различных видов и частей мяса, определение размера порций, сервировки блюд с использованием соусов, подливок и гарниров;
- подачи на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами; понимания технологии и умения приготовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;
- умения готовить фуршетные блюда при необходимости;
- понимания принципов сбалансированного планирования меню, расчёта себестоимости продуктов, оценки качества сырья и полуфабрикатов, способности рассчитать необходимое количество продуктов для получения со склада и у поставщиков для поддержания запасов;
- составления меню и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;
- способности к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

В настоящий момент всё большую важность приобретает понимание требований

специальных диет, обусловленных религиозными или культурными канонами, медицинскими рекомендациями. В учреждениях здравоохранения повара готовят для пациентов особые блюда, основываясь на инструкциях, полученных от врача-диетолога или шеф-повара. Повара также контролируют работу на кухне и могут отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки блюд.

## **2. ФОРМА УЧАСТИЯ:**

Индивидуальный конкурс.

## **ОБЩЕЕ ВРЕМЯ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЯ:**

3,5 часа.

## **3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ:**

Конкурсное задание - один модуль, состоящий из двух частей: модуль 1 (А, Б)

Общая продолжительность Конкурсного задания: 3,5 ч.

- 1 час написание меню и заказ продуктов (подготовительный день)

- 2,5 часа выполнение модуля, включая 15 мин на подготовку рабочего места и 15 мин на проверку сырья. Количество конкурсных дней: 1 день

Во время конкурса разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса.

Если конкурсант не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой конкурсант может быть отстранён от участия в конкурсе.

**А - выполнение практического задания на проверку навыков приготовления простых блюд (секретный модуль)**

**Б - приготовление десерта (авторская интерпретация торта «Черный лес»)**

Конкурсанты делятся на две группы методом жеребьевки за один день до отборочного тура (С-1 – 21.12.2023). Все две группы работают в один день (С1 – 22.12.2023), с интервалом в 1 час (в зависимости от поданных заявок)

Конкурсантам предоставляется 15 минут до начала каждого модуля для установки инвентаря и оборудования в боксе и 15 минут после выполнения модуля для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. До начала модуля каждому конкурсанту предоставляется 15 минут на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по заявке. Если в процессе работы конкурсант обнаружит, что ему не хватает ингредиента, даже если он есть в его листе заказа, ему выдадут продукт, но снимут балл. Проверка продуктов находится в зоне ответственности конкурсанта. Список ингредиентов, необходимых для всех модулей конкурсного задания, необходимо отправить за шесть дней до начала конкурса по электронной почте организаторам площадки. За задержку заказа после установленного срока вычитаются баллы за данный аспект.

## **4. МОДУЛЬ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований, далее конкурсантам даётся 1 час чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Прохождение тестового модуля предусматривается в течение 1-го часа за 1 день до начала соревнований (С-1)

Наименование модуля		Соревновательный день (С1)	Время на задание
<b>А</b>	<b>Выполнение практического задания на проверку навыков приготовления простых блюд</b>	С1	2 часа
<b>В</b>	<b>Десерт (авторская интерпретация торта «Черный лес»)</b>		

#### *Тестовый модуль*

Тестовый модуль не идёт в зачёт общего конкурсного времени и не оценивается. В момент прохождения тестового модуля с конкурсантами на конкурсной площадке находится технический эксперт.

**Цель:** ознакомление конкурсантов с конкурсной площадкой, адаптация на рабочем месте. Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования.

**Описание:** конкурсанту предоставляется 0,5 кг картофеля, 50 г. масла растительного, для выполнения тестового модуля, для того чтобы протестировать оборудование. Можно сварить картофель, запечь, и т.д. Блюда, которые приготовил конкурсант во время тестового модуля, эксперты не оценивают! Если конкурсанту не требуется проходить тестовый модуль, он может отказаться.

#### **Оценка конкурсного задания**

Критерий		Методика проверки навыков в критерии
<b>А</b>	<b>Выполнение задания на проверку навыков приготовления простых блюд</b>	Измеримая - презентация
<b>В</b>	<b>Десерт</b>	Измеримая, судейская (работа и презентация)

#### **МОДУЛЬ А: Выполнение практического задания на проверку навыков приготовления простых блюд**

- Данный модуль входит в 30% изменение задания и будет известен в подготовительный день (С-1) путем жеребьевки и предоставления списка ингредиентов

Описание задания:

**Продемонстрировать навыки приготовления простых блюд из яиц** (омлет, яичница, яйцо вкрутую, яйцо всмятку, яйцо - пашот)

**Особенности подачи:**

- Приготовить два блюда из яиц (жеребьевка в С-1)
- Подаются 2 идентичные порции каждого блюда

- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

#### **Основные ингредиенты:**

- Используйте выданные продукты для модуля А

#### **Обязательные ингредиенты:**

*Продукты для блюд из яиц заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.*

#### **Качество блюд проверяется по двум аспектам:**

- выполнено,/не выполнено
- время подано, / не подано

### **МОДУЛЬ Б: Десерт**

#### **Описание задания:**

**Приготовить 3 порции десерта (авторская интерпретация торта «Черный лес»)**

Обязательные компоненты десерта:

- **декоративный элемент из шоколада;**
- **соус холодный.**

#### Особенности подачи.

- масса блюда 90-150 г.;
- 3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются три идентичных блюда;
- 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
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

#### Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукты из заказанного списка.

#### Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

## **5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда будет утверждена Схема оценки и Конкурсное задание.

#### **Объективные аспекты оценивания работы конкурсанта:**

- Персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям и чистота;

- Персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками);
- Персональная гигиена – снятие пробы пальцами;
- Персональная гигиена – плохие привычки;
- Гигиена рабочего места – чистый пол;
- Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок;
- Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок;
- Расточительность;
- Брак;
- Корректное использование цветных разделочных досок;
- Корректное использование отдельных мусорных баков;

#### **Субъективные аспекты оценивания работы конкурсанта:**

- Кулинарные навыки – приготовление и оформление;
- Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль;
- Навыки работы с ножом - приготовление, эффективность, двойной контроль.

#### **Объективные аспекты оценивания результата работы конкурсанта:**

- Время подачи – корректное время подачи ( $\pm 5$  минута от заранее определённого). После окончания корректного времени подачи, теряется по 0,1 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от корректного, время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается;
- Температура подачи;
- Использование обязательных ингредиентов;
- Правильность подачи (соответствие заданию);
- Соответствие массы блюда;
- Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

#### **Субъективные аспекты оценивания результата работы конкурсанта:**

- Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция);
- Презентация: стиль и креативность;
- Вкус – общая гармония вкуса и аромата;
- Консистенция каждого компонента блюда;
- Вкус каждого компонента в отдельности.

## **6. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ**

### **6.1. Правила распределения экспертных групп в компетенции “Поварское дело”.**

*В компетенции две группы измеримой оценки и две группы судейской оценки:*

- Измеримая – работа на площадке
- Измеримая – презентация готовых блюд
- Судейская – работа на площадке
- Судейская – дегустация готовых блюд

Для того, чтобы эксперт-наставник не оценивал своего участника, в каждую группу добавляется еще один эксперт (руководитель группы), на замену оценки эксперта-наставника.

### **6.2. Сервировка блюд**

В моменты времени сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда



осуществляется в пределах отведенного времени ( $\pm 5$  минут). Эксперт, ответственный за хронометраж, объявляет участникам за 5 минут до корректного времени подачи, об открытии сервисного окна, и по истечении еще 5 минут после корректного времени – о закрытии сервисного окна. Соответственно на подачу блюда участникам отводится 10 минут. По истечении этого срока дается 5 штрафных минут, за каждую минуту задержки снимаются баллы в соответствии со схемой оценки, после истечения этого времени блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

**Пример:**

**Время выполнения 4 часа - три блюда: С 9:00 – 13:00**

<b>Первая подача - 12.00</b>	<b>Окно подачи 11:55 – 12:05</b>	<b>Штрафное время 12:05 – 12:10</b>	<b>Далее блюда не оцениваются</b>
<b>Вторая подача - 12.30</b>	<b>Окно подачи 12:25 – 12:35</b>	<b>Штрафное время 12:35 – 12:40</b>	
<b>Третья подача – 13.00</b>	<b>Окно подачи 12:55 – 13:05</b>	<b>Штрафное время 13:05 – 13:10</b>	



Белый фартук (надевает при сервировке первого блюда и работает в нем до конца)

### 6.3. Остановки времени

Участнику останавливают время в том случае, если ему стало плохо, вышло из строя оборудование, предоставленное организатором, обнаружались скрытые дефекты продуктов (испорченные), в этом случае участнику останавливают время для решения данной проблемы, и затем добавляют потраченное на остановку количество времени к выполнению конкурсного задания. Соответственно, у этого участника сдвигается время подачи, и для него прописывается отдельный тайминг. Подать блюдо вместе со всеми он не может. Но если участник считает, что компенсация времени ему не нужна, то он работает по общему плану.

В случае, если у участника обнаружился испорченный продукт, например, запекал свеклу целиком, а она внутри оказалась гнилая, или выпекал изделие в пароконвектомате, а он вышел из строя, то в этом случае участнику выдают необходимые продукты (не снимая за это баллы!) и дают дополнительное время на выполнение данной операции, но в это время он может делать только эту операцию. Соответственно, тайминг подачи у этого участника сдвигается.

Эксперты, осуществляющие дегустацию «вслепую», не покидают помещение для дегустации вслепую на протяжении модуля, кроме как в составе группы с разрешения Главного эксперта или Заместителя Главного эксперта.

Во время пребывания в дегустационной комнате эксперты не должны видеть работу конкурсантов. Таким образом, эксперты не могут узнать, какому конкурсанту принадлежит та или иная работа. Эксперты, осуществляющие дегустацию «вслепую», должны вернуться в комнату для дегустации «вслепую» за тридцать минут до подачи блюд.

#### **6.4. Правила работы участников на рабочем месте**

Учитывая Конкурсное задание, участник выполняет приготовление нескольких блюд в одном цеху (у каждого своё персональное рабочее место), и в этих условиях участник должен продемонстрировать знания санитарных и гигиенических норм. Так как на одном рабочем месте будут приготавливаться холодные, горячие блюда и десерты, необходимо избежать перекрёстного обсеменения продукции. Во многих предприятиях питания вне дома, не работает цеховая структура, и на многих кухнях существует только один цех, где приготавливается вся продукция, и именно поэтому так важно обучить поваров правильной работе в любых условиях.

Для этого необходимо использовать цветовую маркировку разделочных досок, обрабатывать рабочие поверхности (производить мойку и дезинфекцию), понимать и соблюдать товарное соседство продуктов в холодильнике. Так как у нас на рабочем месте только один холодильник (в условиях чемпионата большее количество поставить невозможно), необходимо разделять продукты по категориям на разные полки холодильника, учитывать сроки хранения продукции и маркировку, соблюдать правила техники безопасности и охраны труда.

Правильное мытье рук. Особое внимание следует обратить на мытье рук. Их нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из цеха и при возвращении в него, после посещения туалета, перед приготовлением и раздачей пищи и во всех случаях, когда руки явно загрязнены при соприкосновении в цехе с предметами, которые могли бы этому способствовать. Для мытья рук используют мыло, мыло-пену, при этом пользуются дозатором или другими устройствами для его подачи. Добавлять мыло в частично заполненный диспенсер нельзя – его нужно опорожнить, продезинфицировать, промыть, высушить и только после этого заполнить свежей порцией. Вытирают руки одноразовым полотенцем (бумажным или нетканым). Для гигиенической дезинфекции рук используют антисептические салфетки или жидкие антисептики, которые разрешены для применения работниками общественного питания, что должно быть указано в инструкции по их применению.

##### *Маркировка заготовок и полуфабрикатов на кухне*

Согласно Ст. 4.12 "Требования к способам доведения маркировки" Технического Регламента Таможенного Союза 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" на этикетке должны быть указаны:

- наименование пищевой продукции
- дата ее изготовления
- срок ее годности
- условия хранения

Маркировка должна быть понятной, легко читаемой и достоверной. Маркировка должна сохраняться на продукте до конца его срока реализации. В условиях чемпионата, участникам сложно прописывать сроки годности и условия хранения, поэтому в условиях чемпионата допускается прописывать только:

- наименование пищевой продукции
- дату ее изготовления

Для маркировки можно использовать специальные этикетки, маркировочный принтер, маркировочный пистолет.

Обрабатывать рабочие поверхности, производить мойку и дезинфекцию рабочих

поверхностей необходимо средствами, которые разрешены для применения на объектах общественного питания, имеют свидетельство госрегистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезсредства, концентрацию, время обеззараживания, растворимость в воде, способы применения (протираание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4го класса), влияние на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), кратность обработки.

Для этого допускается использовать абразивные губки и нетканый материал.

Дезинфекция всегда должна предшествовать стадия очистки поверхности. Пищевые загрязнения – благоприятная среда для развития микроорганизмов. Хорошее санитарно-гигиеническое состояние на пищевом предприятии достигается комбинированной программой тщательной очистки всех поверхностей и оборудования с последующей дезинфекцией. Известно, что при тщательной очистке с поверхности удаляется до 90% микроорганизмов.

После обработки рабочих столов моющим средством, необходимо произвести дезинфекцию. Так как у нас процесс работы прервать невозможно, и у участника ограниченное время на приготовление блюд, необходимо использовать дезсредство, которое не требует времени на экспозицию и которое не нужно смывать. Для этого очень внимательно нужно подбирать средства с определённым составом.

#### *Требования к разделочным доскам*

В качестве основного правила на чемпионатах применяется следующая цветовая маркировка разделочных досок:

Красный	-	Сырое мясо;
Синий	-	Сырые морепродукты и рыба;
Желтый	-	Сырая птица;
Зеленый	-	Сырые овощи и фрукты;
Белый	-	Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия;
Коричневый	-	Готовая продукция и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте.

#### *Рекомендации к соблюдению товарного соседства продуктов в холодильном шкафу:*

Так как на чемпионатных мероприятиях есть возможность предоставить для конкурсантов только один холодильный шкаф, то участнику необходимо продемонстрировать соблюдение товарного соседства и разграничить полки в холодильнике. В случае, если конкурсанту необходимо две полки для десертов или других категорий продуктов, то соответственно остальные смещаются вниз.

<i>Полки</i>	<i>Наименование группы продуктов</i>
<i>(верхняя)</i>	Десерты
	Полуфабрикаты высокой степени готовности
	Гастрономия, молочные продукты, яйца
	Овощи, фрукты, зелень - сырые

### 6.5. Требования к оценке температуры подачи блюд

В качестве основного правила на чемпионатах применяются следующие требования:

- Температура оценивается группой экспертов, по измеримой оценке, путем определения температуры тарелки инфракрасным пирометром.
- Температура тарелки холодных блюд и десертов – от 1°C до 14°C.
- Температура тарелки горячих блюд и горячих закусок – от 35°C и выше.

### 6.6 Требования к форменной (санитарной) одежде конкурсантов и экспертов. Обязательные элементы

Для всех Конкурсантов и Экспертов обязательно соблюдение следующих правил:

- Наличие действующей медицинской книжки,
  - Белый поварской китель с длинным рукавом для ВСЕХ (длина не менее  $\frac{3}{4}$ );
  - Черные поварские брюки для ВСЕХ;
  - Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой для ВСЕХ («Кроксы»/«Сгос» не допускаются); цвет тёмный;
  - Белый поварской колпак для ВСЕХ;
  - Чёрный фартук для Конкурсантов, белый для Экспертов;
  - Белый фартук (обязателен при сервировке) для Конкурсантов;
  - Кухонное полотенце на переднике недопустимо для Конкурсантов.
- логотип учебного заведения (должен быть нанесён – на рукав выше локтя, с любой стороны).

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой, цвет темный.

### 6.7. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке

Главный эксперт, отвечающий за проверку ящиков для инструментов, принимает решение о допуске или отклонении оборудования и инвентаря, указанных в Инфраструктурном Листе. Главный эксперт, отвечающий за проверку ящиков для инструментов, имеет право допускать или отклонять оборудование и инвентарь, не указанные в Инфраструктурном листе. Оборудование, не указанное в Инфраструктурном листе, которое привез с собой конкурсант, допускается оставить на своём рабочем месте. На каждое рабочее место допускается только один ящик для инструментов. Использование ящиков для инструментов в качестве рабочей поверхности не допускается. Конкурсантам не разрешается приносить собственное или приобретенное на месте сырьё, например, продукты питания или добавки, которые могут рассматриваться как преимущество перед другими конкурсантами (текстуры, сухой лед, жидкий азот и т.д.). Не допускается использование для презентации своих тарелок, блюдец, шпажек, ложек. Нарушение этих правил рассматривается как отказ от участия в конкурсе. Проведение и размещение в социальных сетях фото и видео блюд конкурсантов во время конкурса без согласования с главным экспертом запрещено. Экспертам и конкурсантам запрещается использование сотовых телефонов на конкурсной площадке. Всем необходимо убрать сотовые телефоны в запираемый шкафчик. Использовать сотовый телефон можно только с разрешения главного эксперта.

## 7. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

### 7.1. Список продуктов

На всех региональных чемпионатах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания конкурсанты используют продукты, только указанные в данном списке. **Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам до 15 декабря 2023 года (включительно до 16.00)**

Продукты для чёрного ящика и **обязательные продукты** выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать. Список выдаваемых продуктов будет опубликован вместе с конкурсным заданием **в формате Excel**. Его необходимо заполнить в этом же формате. Удалять и добавлять строчки и столбцы в форме запрещено.

Приложение 1

## Образец заполнения меню

**МЕНЮ**

Наименование модуля	Описание
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

Приложение 2

**МЕНЮ**

Наименование модуля	Описание
<b>ДЕНЬ 1</b>	
<u><b>В - Десерт</b></u>	

## Расписание работы на площадке 22.12.2023

<b>C1</b>	<b>Общение участника в</b>	<b>Брифинг участников по ТБ Проверка наличия продуктов</b>	<b>Подготовка рабочего места</b>	<b>Модуль</b>	<b>Время подачи</b>	<b>Уборка рабочего места</b>	<b>Всего часов</b>
22.12 1 группа <b>9.00-11.00</b>	08.00-8.30	08.30-08.45	08.45-09.00	<b>Часть А</b> выполнение задания на проверку навыков приготовления простых блюд	09.30	11.00-11.15	<b>2,5 часа</b>
				<b>Часть В</b> Десерт	11.00		
22.12 2 группа <b>12.00-14.00</b>	11.00-11.30	11.30-11.45	11.45-12.00	<b>Часть А</b> выполнение задания на проверку навыков приготовления простых блюд	12.30	14.00-14.15	<b>2,5 часа</b>
				<b>Часть В</b> Десерт	14.00		