

ПОЛОЖЕНИЕ
о профессиональном кулинарном конкурсе
«Моя прекрасная леди »
среди студентов, обучающихся по специальностям «Технология продукции
общественного питания», профессии «Повар, кондитер»

1. Общие положения

- 1.1. Организатором конкурса является Ярославский колледж индустрии питания
- 1.2. К участию в конкурсе приглашаются студенты колледжа (юноши).
- 1.3. Конкурс проводится 6 марта 2019 года, начало в 10.00.
- 1.4. Адрес проведения конкурса: Ярославль, ул. Советская 77, I корпус, учебные лаборатории, ресурсный центр

2. Цели и задачи конкурса:

1. Конкурс проводится в целях повышения качества подготовки специалистов общественного питания, популяризации рабочих профессий и развитие и повышение творческой и социальной активности студентов.

Задачи конкурса

1. Развитие творческой деятельности у студентов
2. Закрепление навыков по разработке фирменных блюд

Конкурсное задание

Конкурсное задание 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. Необходимые приложения

Разработано: преподавателем ЯрКИП Дорофеевой Т.В.

Члены жюри:

Председатель: Зам. директора по УПР Прияткина И.В.

Члены жюри: преподаватели ЯрКИП Дорофеева Т.В., Сергеева Е.В.

Мастера производственного обучения Дружкова Л.П.

1.ВВЕДЕНИЕ

Студент-участник конкурса готовит десерт в соответствии с санитарными нормами, а также должен показать следующие навыки:

- Первичная обработка сырья, подготовка, обработка специями и приправами, приготовление и подача на стол различных десертов согласно рецептуре и объявленным критериям;
- Создание и испытание новых рецептов согласно критериям и полученным указаниям;
- Работа с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;
- Обработка и подготовка различных видов сырья,
- Определение размера порций, сервировка блюда с использованием соусов и гарниров;
- Подача на стол в соответствии с особенностями десерта и правилами;
- Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых десертов

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

1.3. Сопроводительная документация

- Правила и порядок проведения конкурса
- Список продуктов;
- Правила техники безопасности и санитарные нормы
- Инфраструктурный лист
- Список оборудования

2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Конкурсное задание состоит из одного модуля (приготовление десерта).

Соревнование длится 1,5 часа, готовится 1 десерт.

Участники соревнований получают ингредиенты, предоставленные организатором конкурса. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса. Оценка происходит после приготовления десерта.

Конкурс включает в себя приготовление и подачу десерта в соответствии с конкурсным заданием.

4. ЗАДАНИЕ, ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ

Приготовление десерта с использованием выпечного мучного полуфабриката. При подаче использовать сладкий соус

Описание: приготовить 2 порции горячего или холодного десерта на выбор участника

Минимум 1 соус на выбор участника

Масса десерта – максимум 200 г

- 2 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 29-32 см
- Использование ингредиентов с общего стола
- Использование ингредиентов из списка продуктов
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Участники приносят выпечной мучной полуфабрикат на выбор и необходимые пять ингредиента для приготовления конкурсного блюда, которые отсутствуют в списке продуктов, предоставляемых организатором конкурса.
- Приносимые с собой фрукты вымытые, очищенные не нарезанные
- Использование заранее приготовленного теста различных видов
- Фруктовая мякоть-фруктовое пюре может быть припасено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса.
- Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны

Требования к форменной (санитарной) одежде участников

Обязательные элементы поварская куртка – белого цвета

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные).

Система оценивания представлена в таблице 2.

Общее количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 100

Критерий		Баллы		
		Мнение членов жюри	Измеримая	Всего
A	Гигиена		10	10
B	Приготовление и расчёт времени	14	11	25
C	Презентация	8	7	15
D	Вкус	50	0	50
		72	28	100

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные аспекты оценивания работы участника:

-  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 участника:

-  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 участника:

-  Время подачи – корректное время подачи (± 1 минута от заранее определённого).
- После окончания корректного времени подачи, теряется по 0,16 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 участника:

- } 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.

Победитель и призёры определяются по наибольшему количеству баллов (I, II, III место) и сертификаты участника.

6. СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

6.1 Правила и порядок проведения конкурса

Участникам предоставляется 15 минут до начала конкурса на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов, для ознакомления с инвентарём и оборудованием на рабочем месте и 15 минут после выполнения задания для уборки рабочего места, оценивание в течение этого времени не производится.

В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к одному из членов жюри для решения этой проблемы.

Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Список ингредиентов предоставляется всем экспертам и участникам до начала конкурса. Все ингредиенты, предоставленные Организатором конкурса, должны соответствовать высоким международным стандартам качества.

Конкурсное задание доступно по адресу: сайт колледжа

6.2 План проведения конкурса

Время	Мероприятия
9.00	Встреча участников конкурса и жеребьёвка рабочих мест
9.10	Ознакомление конкурсантов с конкурсной документацией и рабочими местами
9.15	Проведение инструктажа по ТБ и ОТ, подписание протокола (Здоровье и безопасность для участников – все электрическое оборудование, которое будет использоваться в соревновании должно пройти электрический тест в тот же день или оно не может быть использовано)
9.40	Проверка Тулбоксов (кейс для инструментов)
9.45	Подготовка рабочих мест (15 минут)
10.00	Старт
10.30-	Выполнение конкурсного задания

11.30	
10.00-11.30	Оценка конкурсного задания
11.30-12.00	Подведение итогов
12.30	Закрытие конкурса

6.3 Список продуктов (участник заполняет за 5 дней до конкурса)

Обязательные продукты	количество необходимое на задание	Единицы измерения
		г
Молочные продукты		
Молоко 3,2 %		мл
Яйцо куриное		шт
Сливки 22%		мл
Масло сливочное		г
Фрукты\Ягоды		
Апельсин		г
Яблоки красные (сладкие)		г
Лимон		г
Замороженные продукты		
Клюква		г
Клубника		г
Сухие продукты		
<i>Желатин / камеди</i>		
Агар-Агар		г
Желатин гранулированный		г
Другое		
Чернослив		г
Мед цветочный		г
Орехи (паста / мука) и семена		
Миндаль орех		г
Кунжут белый		г
Грецкий орех		г
Масло/Уксус		
Масло растительное		мл
Специи и перец		
Корица		г
Гвоздика		г
Мускатный орех молотый		г
Тмин		г
Ванильный сахар		г

Углеводы		
Сахар		г
Сахарная пудра		г
Шоколад		г
Изомальт		г
Мастика		г
Мука тонкого и грубого помола		
Мука пшеничная		г
Крахмал		г
Сухари панировочные		г
Свежие травы		
Мята		г
АЛКОГОЛЬ		
Вино красное (Каберне)		мл
Вино белое сухое		мл
Общий стол		
Соль мелкая		г
Сода пищевая		г

6.4 Инфраструктурный лист профессионального конкурса

№	Наименование
1	Стол разд. T-REAL каркас оцинк. полка-решетка CP-1/1500/600 (1500x600x870) К
2	Стол разд. T-REAL каркас оцинк. полка-решетка CP-1/1000/600 (1200x600x870) К
3	Пароконвектомат TECNOEKA EVOLUTION EKF 711 UD
4	Подставка под пароконвектомат ПК-6 нерж.
5	Плита индукц GASTRORAG TZ BT-350D2 2 зоны нагрева, 605x360x60, Китай
6	Весы настольные электронные CAS SW-5W
7	Холодильник Бирюса 6 Е-2 однокам. (280л/28л),(t=0..+10, -12С) 580x600x1450мм,48кг

8	Гастроемкость 0,8 мм1/1х2,5”530х325х65(811-2)ra03
9	Гастроемкость 0,8 мм1/1х2,5”530х325х20(811-20)ra01
10	Планетарный миксер KitchenAid, напряжение 220/240В, мощность 0,315кВт
11	Блендер ERGO МК-767 [SX-767]
12	Блендер ручной погружной REDMOND RNB - 2914
13	Стеллаж T-REAL каркас-оцинк. полки- нерж. СК-600/400 (600х400х1600, 4 полки)
14	Ванна моечная цельнотянутая закрытая односекционная
15	Смеситель холодной и горячей воды
16	Тарелка плоская 32 см
17	Тарелка глубокая 28 см, 250 мл
18	Соусник керамический белый 50 мл
19	Корзина для мусора
20	Набор кастрюль
21	Сотейник 0.6 л
22	Сотейник 0.8 л
23	Сковорода 24 см
24	Сковорода 32 см
25	Гриль сковорода 24 см для индукционных плит
26	Шенуа 20 см
27	Набор разделочных досок.; пластик; Н=18,L=600,B=400мм;
28	Мерный стакан
29	Венчик
30	Миски нержавеющая сталь 25-28 см
31	Сито 24 см
32	Лопатки силиконовые
33	Половник 0,3 л

6.5 Расходные материалы

1.	Пергамент рулон
2.	Фольга рулон 10м
3.	Скатерть для презентационного стола
4.	Вилки пластик 200
5.	Бумажные полотенца
6.	Губка для мытья посуды
7.	Полотенца х,б для протир. тарелок 1х3
8.	Салфетки бумажные 1х100
9.	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл
10.	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 300мл
11.	Контейнеры 1000мл
12.	Стаканы одноразовые 200мл
13.	Пакеты для мусора 30 л
14.	Пакеты для мусора 200 л
15.	Чашки пластиковые для горяч.
16.	Перчатки силиконовые одноразовые размер М 250шт
17.	Вода 19л. -4 шт
18.	Моющие средства Фери 1л.

6.6 Перечень оборудования, предоставляемого на конкурсной площадке

	Шкаф шоковой заморозки APACH SH05 850x750x740, 200В, мощность 1,4 кВт
	Стол для презентации
	Фритюрница
	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт
	Слайсер GASTRORAG HBS-250 , нож d-250мм,строен. затач. устр.,537x460x400 Китай
	Стол производственный 1200x600x850

	Мясорубка DiLi 12 или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.
	Соковыжималка Robot Coupe J80 Ultra
	Машина для вакуумной упаковки JEJU JDZ-260/PD или аналог
	Стол производственный 1200x600x850
	Весы
	Холодильный шкаф
	Ножи поварские
	Доска разделочная
	Корзина для мусора
	Контейнер для продуктов
	Морозильный шкаф
	Ванна моечная цельнотянутая закрытая односекционная
	Смеситель для г и х воды
	Стеллаж 4х уровневый
	Ножи поварские
	Доска разделочная
	Корзина для мусора

"Тулбокс" Инструмент, который должен принести с собой участник

Участник конкурса привозит, что считает необходимым, кроме аналогичного оборудования и инвентаря, входящего в оснащение площадки