**ПОЛОЖЕНИЕ
о профессиональном кулинарном конкурсе**

**«Мужской кулинарный поединок»**

**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 21 февраля 2019 года, начало в 12.00.
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. Прохорычева М.Н.

**1.ВВЕДЕНИЕ**

Студент-участник конкурса готовит горячее блюдо 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 блюд согласно рецептуре, согласно 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, подливок и гарниров;
* Подача на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами;
* Оценка качества сырья и полуфабрикатов,

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.

Соревнование длится 1,5 часа, готовится 1 горячее блюдо.

Участники стартуют с 10 минутным интервалом.

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 блюда.

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

**4. ЗАДАНИЕ, ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ**

Приготовление горячего блюда

Описание: приготовить 2 порции горячего блюда из мяса (говядина, свинина, баранина, домашняя птица), гарнир из овощей или круп на выбор участника

Минимум 1 соус на выбор участника

Масса горячего блюда - минимум 220 г

• Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40

• 2 порции горячего блюда 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 основной продукт на выбор или говядину, или свинину, или баранину, или домашнюю птицу и необходимые пять ингредиентов для приготовления конкурсного блюда, которые отсутствуют в списке продуктов, предоставляемых организатором конкурса.
* Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны), фасоль, горох, грибы могут быть предварительно замочены.
* Салаты вымытые, очищенные не нарезанные
* Мясо/птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, филе не порционно, не нарезанное
* Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов
* Фруктовая мякоть-фруктовое пюре может быть припасено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса.
* Допускается использование заранее приготовленных бульонов для соусов.
* 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.

Общее количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 100

|  |  |
| --- | --- |
| Критерий | Баллы |
| Мнение членов жюри | Измеримая | Всего |
| А | Гигиена |  | 10 | 10 |
| В | Приготовление и расчёт времени | 19 | 11 | 30 |
| С | Презентация | 12 | 8 | 20 |
| D | Вкус | 40 | 0 | 40 |
|  |  | 71 | 29 | 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 раздельных 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**

* 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 местаа, 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** |
| 12.00 | Встреча участников конкурса и жеребьёвка рабочих мест |
| 12.15 | Ознакомление конкурсантов с конкурсной документацией и рабочими местами |
| 12.30 | 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) |
| 12.45 | Проверка Тулбоксов (кейс для инструментов) |
| 13.00 | Подготовка рабочих мест (15 минут) |
| 13.15 | Старт |
| 15.00 | Выполнение конкурсного задания |
| 13.15-15.00 | Оценка конкурсного задания |
| 15.00-15.30 | Подведение итогов |
| 16.00 | Закрытие конкурса |

**6.3 Список продуктов (**участник заполняет за 10 дней до конкурса**)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Обязательные продукты** | **количество необходимое на задание** | **Единицы измерения** |
| Белый рис (длиннозёрый) |  | г |
| **Молочные продукты** |  |  |
| Молоко 3,2 % |  | мл |
| Яйцо куриное |  | шт |
| Сливки 22% |  | мл |
| **Овощи** |  |  |
| Цуккини зелёный |  | г |
| Перец красный |  | г |
| Перец жёлтый |  | г |
| Картофель крахмальный |  | г |
| Тыква |  | г |
| Свекла красная |  | г |
| Лук порей |  | г |
| Сельдерей стебель |  | г |
| Грибы шампиньоны |  | г |
| Перец чили |  | г |
| Чеснок |  | г |
| Томаты |  | г |
| Лук репчатый |  | г |
| Морковь |  | г |
| **Фрукты\Ягоды** |  |  |
| Апельсин |  | г |
| Яблоки красные (сладкие) |  | г |
| Лимон |  | г |
| **Замороженные продукты** |  |  |
| Клюква |  | г |
| Шпинат |  | г |
| Горошек зеленый |  | г |
| Клубника |  | г |
| **Сухие продукты** |  |  |
| *Желатин / камеди* |  |  |
| Агар-Агар |  | г |
| Желатин гранулированный |  | г |
| **Консервы** |  |  |
| Оливки зеленые |  | г |
| Оливки чёрные |  | г |
| Томатная паста |  | г |
| **Зерновые и бобовые культуры** |  |  |
| Белый рис (длиннозерный) |  | г |
| Крупа гречневая |  | г |
| **Другое** |  |  |
| Чернослив |  | г |
| Мед цветочный |  | г |
| **Орехи (паста / мука) и семена** |  |  |
| Миндаль орех |  | г |
| Кунжут белый |  | г |
| Грецкий орех |  | г |
| **Масло/Уксус** |  |  |
| Масло оливковое |  | мл |
| Масло растительное |  | мл |
| Уксус винный белый |  | мл |
| Уксус винный красный |  | мл |
| Соус Ворчестерский |  | мл |
| Уксус 9% |  | мл |
| **Специи и перец** |  |  |
| Лавровый лист |  | г |
| Перец Кайенский |  | г |
| Корица |  | г |
| Паприка порошок |  | г |
| Гвоздика |  | г |
| Мускатный орех молотый |  | г |
| Карри порошок |  | г |
| Перец черный горошек |  | г |
| Душистый перец горошек |  | г |
| Базилик |  | г |
| Шалфей |  | г |
| Тмин |  | г |
| Перец черный молотый |  | г |
| Перец розовый горошек |  | г |
| Перец белый молотый |  | г |
| Майоран |  | г |
| Кумин (зира) |  | г |
| Орегано |  | г |
| Эстрагон |  | г |
| Куркума |  | г |
| **Углеводы** |  |  |
| Сахар |  | г |
| **Мука тонкого и грубого помола** |  |  |
| Сухари панировочные |  | г |
| Багет |  | г |
| Хлеб Пшеничный |  | г |
| Мука пшеничная |  | г |
| Крахмал кукурузный |  | г |
| **Свежие травы** |  |  |
| Петрушка листовая |  | г |
| Розмарин |  | г |
| Лук зеленый |  | г |
| Укроп |  | г |
|  |  |  |
| **АЛКОГОЛЬ** |  |  |
| Вино красное (Каберне) |  | мл |
| Вино белое сухое |  | мл |
| **Общий стол** |  |  |
|
|
| Соль мелкая |  | г |
| Горчица Дижонская |  | г |
| Сода пищевая |  | г |
| Соус соевый |  | мл |
| Соус Табаско |  | мл |

**6.4 Инфраструктурный лист профессионального конкурса**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование** |
| 1 | Стол разд. T-REAL каркас оцинк. полка-решетка СР-1/1500/600 (1500х600х870) К |
| 2 | Стол разд. T-REAL каркас оцинк. полка-решетка СР-1/1000/600 (1200х600х870) 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, 605х360х60, Китай |
| 6 | Весы настольные электронные CAS SW-5W |
| 7 | Холодильник Бирюса 6 Е-2 однокам. (280л/28л),(t=0..+10, -12С ) 580х600х1450мм,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 MK-767 [SX-767] |
| 12 | Блендер ручной погружной REDMOND RHB - 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; H=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 |

**6.5Расходные 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 850х750х740, 200В, мощность 1,4 кВт |
|  | Столы для презентации |
|  | Фритюрница |
|  | Микроволновая печь, мощность 0,7кВт |
|  | Слайсер GASTRORAG HBS-250 , нож d-250мм, встроен. затач. устр.,537х460х400 Китай |
|  | Стол производственный 1200х600х850 |
|  | 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 1200х600х850 |
|  | 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 уровевый |
|  | 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