ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

I Республиканского детского чемпионата «KidSkills»

Поварское дело

****

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции

1.1.1 Название компетенции KidSkills:

Поварское дело

1.1.2 Описание компетенции KidSkills.

Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания (больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от места работы. Требуемый тип и качество предоставляемой услуги напрямую связаны с оплатой, производимой заказчиком, будь то физическое или юридическое лицо. Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранение, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя.

Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, презентации блюда, обслуживания.

Во все времена важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации предприятия питания.

Организации питания оснащены высокотехнологичным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда. Рабочее место представляет собой зону с опасными факторами, где сотрудники работают в стрессовых ситуациях, часто в ограниченном пространстве.

Для повара крайне важны навыки эффективной коммуникации. Профессиональная кухня является пространством повышенного давления, где команды поваров, специализирующихся на различных этапах производства, работают вместе, чтобы приготовить все блюда согласно меню.

Координация работы бригады поваров имеет большое значение для гарантии качества и своевременной подачи блюд.

Эффективное взаимодействие всех производственных подразделений будет способствовать созданию у гостя комплексных положительных впечатлений.

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

1.2. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

* Положение проведения чемпионата;
* Политика и нормативные положения;
* Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции.

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА

2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ

Стандарты определяют знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать коллективное общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или профессия представляет для промышленности и бизнеса.

Целью соревнования по компетенции является демонстрация лучших практик.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел** | | **Важность**  **(%)** |
| **1** | **Организация и управление работой** | **10** |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * Важность эффективной командной работы; * Принципы использования специализированного кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними; * Важность непрерывного профессионального развития для сохранения осведомленности об актуальных гастрономических тенденциях. |  |
|  | Специалист должен уметь:   * Соблюдать, стандарты качества на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации; * Планировать работу на день для себя и команды; * Выполнять координацию всех подготовительных задач по модулю; * Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; * Оптимизировать рабочий процесс; * Эффективно выполнять соответствующие функции по заданию; * Рассчитывать время и трудовые ресурсы; * Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; * Соблюдать принципы энергосбережения при работе с кулинарным оборудованием; * Использовать в работе производственный инвентарь с соблюдением техники безопасности; * Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; * Вносить изменения в методы работы в зависимости от обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; * Вносить предложения по усовершенствованию методов работы: * Демонстрировать понимание свойств ингредиентов; * Рационально использовать продукты и расходные материалы; * Правильно оценивать личные возможности и избегать излишнего напряжения; * Самостоятельно ставить цели и достигать их; * Демонстрировать личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. |  |
| **2** | **Работа в команде** | **10** |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * Важность внешнего вида участника; * Важность эффективного обмена информацией в команде. |  |
|  | Специалист должен уметь:   * Выстраивать эффективное общение с коллегами в команде; * Следить собственной чистотой и внешностью; * Предлагать решения и обсуждать вопросы с нацеленностью на разрешение задач или нахождение взаимовыгодных решений; |  |
| **3** | **Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья.** | **15** |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * Безопасную организацию работ и использование технологического оборудования; * Знать и правильно использовать оборудование и инвентарь с соблюдением техники безопасности; * Причины порчи пищи; * Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. |  |
|  | Специалист должен уметь:   * Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение продукции. * Хранить сырье с соблюдением требований безопасности и гигиены; * Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами; * Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности; * Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя; * Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на работу. |  |
| **4** | **Знание об ингредиентах и меню** | **10** |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; * Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; * Пищевую ценность ингредиентов; * Физические и диетологические характеристики различных * Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки |  |
|  | Специалист должен уметь:   * Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; * Понимать и использовать маркировку ингредиентов; * Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; * Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; * Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; * Подбирать продукты для блюд. |  |
| **5** | **Подготовка ингредиентов** | **20** |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * Существующие приемы работы с различными видами сырья при выполнении конкурсного задания; * Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки для дальнейшей реализации; * Существующие виды морепродуктов и рыбного сырья, используемые в кулинарии и методы их подготовки и обработки; * Виды нарезки овощей и их кулинарное использование; * Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. |  |
|  | Специалист должен уметь:   * Выбирать и использовать соответствующее сырье при выполнении конкурсного задания; * Следовать рецептам и рассчитывать нужное количество сырья, ингредиентов; * Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; * Применять современные технологии и методики при выполнении конкурсного задания; * Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; * Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; * Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; * Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; * Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;   разнообразного ассортимента   * Готовить различные виды холодных закусок разнообразного ассортимента; * Готовить различные виды напитков; * Готовить различные виды простых десертов (без тепловой обработки). |  |
| **6** | **Изготовление и презентация блюд** | **25** |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; * Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; * Тенденции в презентации блюд; * Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; * Важность контроля выхода порций на предприятии питания; |  |
|  | Специалист должен уметь:   * Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; * Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; * Вносить изменения в процесс оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; * Вносить изменения в процесс оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; * Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; * Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; |  |
| **7** | **Хранение пищевых продуктов** | **10** |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * Важность экономии при приготовлении блюд; * Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; * Доступные решения для хранения продуктов. |  |
|  | Специалист должен уметь:   * Осуществлять элементарный прием продуктов и проверять их на качество. * Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения. |  |
|  | Всего | **100** |

3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ

3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Стратегия устанавливает принципы и методы, которым должны соответствовать оценка и начисление баллов.

Экспертная оценка лежит в основе соревнований KidSkills. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования.

Оценка на соревнованиях KidSkills попадает в одну из двух категорий: измерение и судейское решение. Для обеих категорий оценки использование точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый аспект, является существенным для гарантии качества.

4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНки

4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, процесс выставления экспертом оценки конкурсанту за выполнение конкурсного задания, а также процедуры и требования к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований KidSkills, определяя соответствие оценки Конкурсного задания.

4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

4.3. СУБКРИТЕРИИ

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Для каждого вида оценки имеется специальная ведомость оценок.

4.4. АСПЕКТЫ

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

* эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
* шкалы 0–3, где:
* 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
* 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
* 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
* 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Если в рамках какого-либо аспекта возможно присуждение оценок ниже максимальной, это описывается в Схеме оценки с указанием измеримых параметров.

4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | | **Баллы** | | |
|  |  | **Мнение судей** | **Измеримая** | **Всего** |
| **A** | **Гигиена** |  | **10** | **10** |
| **B** | **Приготовление и расчет времени** | **19** | **11** | **30** |
| **C** | **Презентация** | **13** | **7** | **20** |
| **D** | **Вкус** | **40** | **0** | **40** |
| **Всего** |  | **72** | **28** | **100** |

4.8. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта обсуждают и распределяют экспертов по группам (состав группы не менее трех человек) для выставления оценок. Каждая группа должна включать в себя как минимум одного опытного эксперта.

**Правила распределения 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;

|  |  |
| --- | --- |
| **Измеримая**  (работа на площадке)  3 эксперта | **Судейская**  (работа на площадке)  3 эксперта |
| **Измеримая**  (Презентация готовых блюд)  3 эксперта | **Судейская**  (дегустация готовых блюд)  3 эксперта |

В случае, если экспертов на площадке меньше, чем необходимо, допускается объединение двух групп:

- Измеримая – работа на площадке

- Измеримая – презентация готовых блюда 3 эксперта

Или:

- Измеримая – работа на площадке

- Судейская – работа на площадке 3 эксперта

- Измеримая – презентация готовых блюд

-Судейская – дегустация готовых блюд 3 эксперта

В моменты времени для сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени (±5минут). 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 (0,10), после истечения этого времени блюда  
снимаются с презентации и не оцениваются.

**Остановка времени.**

Участнику останавливают время в том случае, если ему стало плохо, вышло из строя оборудование, предоставленное организатором, обнаружились 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.

**5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**5.1. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Разделы 2, 3 и 4 регламентируют разработку Конкурсного задания. Рекомендации данного раздела дают дополнительные разъяснения по содержания КЗ.

Продолжительность Конкурсного задания не должна быть более 4 часов.

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания от 6 до 11 лет.

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов спецификации стандартов.

Конкурсное задание не должно выходить за пределы спецификации стандартов.

Оценка знаний участника должна проводиться исключительно через практическое выполнение Конкурсного задания.

5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Все конкурсанты выполняют модули Конкурсного задания в течение двух дней конкурса (1 день – отправка портфолио, 2 день – выполнение модулей КЗ). Конкурсное задание содержит 1 или 2 модуля. Общее время выполнения задания – 2 часа (1 час) (1,5 часа на выполнение КЗ+ 0,3ч. на подготовку и уборку рабочего места каждый день)

Конкурсное задание содержит модули:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Описание | | Методика проверка | |
| Модуль 1 Банкетная закуска - Канапе | +приготовление и подача блюда | | +Измеримая, судейская (работа и презентация) |
| Модуль 2 Холодная закуска – Салат коктейль | +приготовление и подача блюда | | +Измеримая, судейская (работа и презентация) |
| Модуль 3 Холодный суп – Окрошка овощная на кефире | +приготовление и подача блюда | | +Измеримая, судейская (работа и презентация) |
| Модуль 4 Десерт – творожные шарики | +приготовление и подача блюда | | +Измеримая, судейская (работа и презентация) |

5.2. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Эксперты принимают совместное решение по Конкурсному заданию, критериям оценки и размерным допускам форм измеримой и судейской оценки.

Участники конкурса должны выполнить конкурсное задание:

возрастная категория 6-7 лет - модуль 1 - Банкетная закуска - Канапе;

возрастная категория 8-9 лет - модуль 2 - Холодная закуска салат;

возрастная категория 10-11 лет – модуль 3 - Холодный суп – Окрошка овощная на кефире и модуль 4 - десерт – творожные шарики.

Участникам предоставляются 15 минут до начала каждого модуля для установки инвентаря и оборудования и 15 мин после выполнения модуля для уборки рабочего места. 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.

Приготовленные блюда необходимо профессионально и эстетично оформить на тарелках.

6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ

6.1. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА

Информация для конкурсантов публикуется в соответствии с регламентом проводимого чемпионата. Информация может включать:

* Техническое описание;
* Конкурсные задания;
* Инструкция по охране труда и технике безопасности;
* Дополнительная информация.

7. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ 6-7; 8-9; 10-11 ЛЕТ

**7.1. ВОЗРАСТ УЧАСТНИКОВ**

* КАТЕГОРИЯ 6-7 ЛЕТ

Возраст участников команды не должен быть менее 6 лет и не может превышать 7 лет и 11 месяцев на момент проведения очных этапов Чемпионата (ноябрь). Таким образом в Чемпионате могут принимать участие конкурсанты 2012 г.р. (день рождения в декабре), 2013 г.р., 2014 г.р. (день рождения до 09 ноября)

* КАТЕГОРИЯ 8-9 ЛЕТ

Возраст участников команды не должен быть менее 8 лет и не может превышать 9 лет и 11 месяцев на момент проведения очных этапов Чемпионата (ноябрь). Таким образом в Чемпионате могут принимать участие конкурсанты 2010 г.р. (день рождения в декабре), 2011 г.р., 2012 г.р. (день рождения до 09 ноября)

* КАТЕГОРИЯ 10-11 ЛЕТ

Возраст участников команды не должен быть менее 10 лет и не может превышать 11 лет и 11 месяцев на момент проведения Чемпионата (ноябрь). Таким образом в Чемпионате могут принимать участие конкурсанты 2010 г.р., 2009 г.р., 2008 г.р. (день рождения до 09 ноября)