Министерство образования и науки Хабаровского края

Краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Николаевский-на- Амуре промышленно-гуманитарный техникум»



**«*Молодые профессионалы—2018»***

УТВЕРЖДЕН

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В Боровик

 «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г.

**КОМПЛЕКТ ДОКУМЕНТОВ**

**Для проведения I этапа Малого чемпионата профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)**

**ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

Николаевск-на-Амуре

2018



**«*Молодые профессионалы—2018»***

СОДЕРЖАНИЕ

Введение………………………………………………………………………….3

Формы участия в конкурсе ……………………………………………………..5

Задание для конкурса …………………………………………………………...5

Модули задания и необходимое время…………………………………………6

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов…...13

Критерии оценки ………………………………………………………………..15

Список продуктов………………………………………………………………18

Инфраструктурный лист………………………………………………………...22

Оценочные ведомости…………………………………………………………...35

Необходимые приложения……………………………………………………..



**«*Молодые профессионалы—2018»***

**ВВЕДЕНИЕ**

1.1Название и описание профессиональной компетенции.

1.1.1 Название профессиональной компетенции: Поварское дело.

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

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

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится, повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного 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:

Первичная обработка сырья, подготовка, обработка специями и приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям;

Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям; Работа с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;

Обработка и подготовка различных видов и сортов мяса, определение размера порций, сервировка блюд с использованием соусов, подливок и гарниров;

Подача на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами;

Понимание технологии и умение приготовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;

Умение готовить фуршетные блюда при необходимости;

Понимание принципов сбалансированного планирования меню, расчёт себестоимости продуктов, оценка качества сырья и полуфабрикатов, способность рассчитать необходимое количество продуктов для получения со склада /и у поставщиков для поддержания запасов;

Составление меню и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;

Способность 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.

1.2 Область применения

1.2.1 Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

1.3 Сопроводительная документация

1.3.1 Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

* «WorldSkills Russia», Техническое описание Поварское дело;
* «WorldSkills Russia», Правила проведения чемпионата;
* Список продуктов;
* Принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.

****

**«*Молодые профессионалы—2018»***

**ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

Индивидуальный конкурс.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА**

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно.

Модули: A B C D E F G H. Соревнования длятся 16,5 часов в течение 3 дней, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

В день С-2 Главный эксперт определяет продукты из чёрного ящика (30% изменения заданий), а затем участникам даётся время для корректировки заявки на продукты и окончательный заказ продуктов.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. Участники соревнований каждый день получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, необходимо заказать за две недели до начала Конкурса. Во время чемпионата разрешается использовать только 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.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит от модуля к модулю. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

****

**«*Молодые профессионалы—2018»***

**МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Жеребьевку проводит главный эксперт за 2 дня (С-2) до начала соревнований.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьёвки, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Прохождение тестового модуля предусматривается в течение 2-х часов за 1 день до начала соревнований (С-1).

Тестовый модуль не идёт в зачёт общего конкурсного времени.

|  |  |
| --- | --- |
| Тестовый модуль (не оценивается) | День С-1 |
| Цель | Ознакомление участников с конкурсной площадкой, адаптация на рабочем месте. Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования. |
| Описание | Участнику предоставляется 2 кг картофеля для выполнения тестового модуля. |

Все участники конкурса за три дня проходят 8 модулей A B C D E F G H = (A+B C D E + F G H). На выполнение модулей A и F G H даётся по 4 часа, на выполнение модуля B C D E даётся 5 часов без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 16,5 часов.

**ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %**

**Модули A B C D E F G H (100%) = Модуль А (15%)+Модуль B C D E (45%)+Модуль F G H (40 %)**



**«*Молодые профессионалы—2018»***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль A** | **Mise en place** | **День 1** |
|  | Описание |  • Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд Модулей 2 и 3 |
|  |
| **Модуль B** | **Finger food** | **День 2** |
|  | Описание | Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида  • Размер «на два укуса»  • Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту  • Обязательный ингредиент – Рис  • Ингредиент из чёрного ящика |
|  | Подача | Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой    Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты |  • Используйте ингредиенты с общего стола  • Используйте ингредиенты из списка продуктов  • Используйте продукты из «Чёрного ящика» |
|  | Обязательные ингредиенты |  • Рис  • Ингредиент из чёрного ящика |
|  | 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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль С** | **Горячая закуска - морепродукты** | **День 2** |
|  | Описание | Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов  • 1 соус на выбор участника  • Минимум 1 гарнир на выбор участника |
|  | Подача |  • Масса блюда максимум 140 г  • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см  • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации   Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты |  • Используйте ингредиенты с общего стола  • Используйте ингредиенты из списка продуктов  • Используйте продукты из «Чёрного ящика» |
|  | 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 |
|  |
|  | **Модуль D** | **Горячее блюдо - рыба** | **День 2** |
|  | Описание | Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы - Тельное в авторском исполнении (с сохранением классической формы)  • 2 вида гарнира из овощей - нарезка турне (turned) - пюре  • Минимум 1 соус на выбор участника |
|  | Подача |  • Масса горячего блюда - минимум 220 г  • Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40  • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см  • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустацииИспользование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты |  • Используйте ингредиенты с общего стола  • Используйте ингредиенты из списка продуктов  • Используйте продукты из «Чёрного ящика» |
|  | 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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль Е** | **Десерт** | **День 2** |
|  | Описание | Приготовить 3 порции десерта с использованием заварного крема как компонента  • 1 соус на выбор участника  • 2 гарнира на выбор участника |
|  | Подача |   •Масса десерта - минимум 100г максимум 150г  • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см  • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации  Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты |   • Используйте ингредиенты с общего стола  • Используйте ингредиенты из списка продуктов  • Используйте продукты из «Чёрного ящика» |
|  | 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 |
|  |
|  | **Модуль F** | **Холодная закуска** | **День 3** |
|  | Описание | Приготовить 3 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении.  |
|  | Подача |   • Масса холодной закуски - минимум 120г  • 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 смИспользование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты |   • Используйте ингредиенты с общего стола  • Используйте ингредиенты из списка продуктов  • Используйте продукты из «Чёрного ящика» |
|  | 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 |



**«*Молодые профессионалы—2018»***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль G** | **Горячее блюдо - птица** | **День 3** |
|  | Описание | Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы - котлета «по- киевски» согласно технологической карте (предоставляется за 1 месяц до начала чемпионата, на форуме)  • 2 вида гарнира:  - 1 овощной гратен на выбор участника  - 1 на выбор участника  • Минимум 1 соус на выбор участника |
|  | Подача |   • Масса горячего блюда - минимум 220 г  • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см  • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации  Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты |   • Используйте ингредиенты с общего стола  • Используйте ингредиенты из списка продуктов  • Используйте продукты из «Чёрного ящика» |
|  | 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 |
|  |
|  | **Модуль H** | **Десерт** | **День 3** |
|  | Описание | Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных  • Минимум 1 соус на выбор участника  |
|  | Подача |  • Масса десерта - минимум 110г  • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см  •Оформление десерта на выбор участника  • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустацииИспользование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты |   • Используйте ингредиенты с общего стола  • Используйте ингредиенты из списка продуктов  • Используйте продукты из «Чёрного ящика» |
|  | 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 |



**«*Молодые профессионалы—2018»***

***Юниор***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Модуль 1** | **Овощи** | **Компетенция повар****День 2** |
|  | Описание | Приготовить 3 порции горячей закуски – котлеты картофельные в авторском исполнении.  |
|  | Подача |   • Масса горячей закуски - минимум 130г  • 3 порции горячей закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 смИспользование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  | Основные ингредиенты |   • Используйте ингредиенты с общего стола  • Используйте ингредиенты из списка продуктов   |
|  | 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 |



**«*Молодые профессионалы—2018»***

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

**Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук – при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета!!!!

Брюки – поварские чёрного цвета; Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| День соревнова ний | Общение участников | Брифинг Участников Проверка наличия продуктов | Подготов ка рабочего места | Модуль | Время подачи | Уборка рабочего места | Общение участников | Всего часов |
| День 1 09:00 13:00 | 08:00 08:15 | 08:15 08:45 | 08:45 09:00 | АMise en place | - | 13:00 13:15 | 13:15 13:30 | 4,5 часа |
| День 2 09:00 14:00 | 08:00 08:15 | 08:15 08:45 | 08:45 09:00 | BFinger food | 12:30 | 14:00 14:15 | 14:15 14:30 | 5,5 часов |
|  |  |  |  | CГорячая закуска - морепродукт ы | 13:00 |  |  |  |
| D Горячее блюдо - рыба | 13:30 |
| EДесерт | 14:00 |
| День 3 09:00 13:00 | 08:00 08:15 | 08:15 08:45 | 08:45 09:00 | F Холодная закуска | 12:00 | 13:00 13:15 | 13:15 13:30 | 4,5 часа |
|  |  |  |  | G Горячее блюдо - Птица | 12:30 |  |  |  |
|  |  |  |  | HДесерт | 13:00 |  |  |  |

\*Если на соревнованиях работа участников проходит в две смены, расписание на вторую смену составляется по аналогии, включая перерыв на обед 1 час

****

**«*Молодые профессионалы—2018»***

**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/модуля по всем критериям оценки составляет 100.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Раздел | Критерий | Оценки |
| Субъективная (если это применимо) | Объективная | Общая |
| А | Mise en place (заготовочный модуль) | 9.00 | 6.00 | 15.00 |
| B1 | Работа модуля (B C D E) | 5.60 | 3.60 | 9.20 |
| В | Finger food | 5.50 | 1.80 | 7.30 |
| С | Горячая закуска - морепродукты | 5.55 | 1.90 | 7.45 |
| D | Горячее блюдо - рыба | 8.71 | 2.14 | 10.85 |
| Е | Десерт | 8.44 | 1.96 | 10.40 |
| F1 | Работа модуля (F G H) | 6.30 | 4.70 | 11 |
| F | Холодная закуска | 5.45 | 1.90 | 7.35 |
| G | Горячее блюдо - птица | 9.30 | 2.05 | 11.35 |
| H | Десерт | 8.10 | 2.00 | 10.10 |
| Итого = |  | 100 | 100 |

****

**«*Молодые профессионалы—2018»***

**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.

****

**«*Молодые профессионалы—2018»***

Список продуктов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Мясо/Рыба | Доступное количество на все задание | Единицы измерения | Модуль 1 |
| Бекон сырокопченый | 200 | г |  |
| МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |
| сыр твердый | 150 | г |  |
| Сыр Гауда | 150 | г |  |
| Сыр творожный | 300 | г |  |
| Яйца перепелиные | 10 | шт |  |
| Сыр Маскарпоне | 300 | г |  |
| Молоко 3,2 | 1500 | мл |  |
| Сливки для взбивания 38% | 1000 | мл |  |
| Сливочное масло | 500 | г |  |
| Яйцо куриное | 30 | шт |  |
| Сливки 22% | 1000 | мл |  |
| ОВОЩИ |  |  |  |
| Брокколи | 400 | г |  |
| Баклажан | 400 | г |  |
| Сельдерей | 400 | г |  |
| Томаты Черри | 200 | г |  |
| Цуккини зеленый  | 400 | г |  |
| Имбирь свежий  | 100 | г |  |
| Перец свежий | 300 | г |  |
| Перец красный | 300 | г |  |
| Перец желтый | 300 | г |  |
| Картофель крахмальный | 1000 | г |  |
| Тыква  | 600 | г |  |
| Свекла красная | 400 | г |  |
| Лук порей | 300 | г |  |
| Сельдерей стебель | 300 | г |  |
| Шампиньоны  | 400 | г |  |
| Перец чили | 100 | г |  |
| Помидоры | 500 | г |  |
| Лук репчатый | 300 | г |  |
| Морковь | 400 | г |  |
| ФРУКТЫ |  |  |  |
| Апельсин | 400 | г |  |
| Голубика | 100 | г |  |
| Лайм | 200 | г |  |
| Малина  | 100 | г |  |
| Лимон | 200 | г |  |
| Клубника | 100 | г |  |
| ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |
| Ежевика | 300 | г |  |
| Клюква | 300 | г |  |
| Брокколи | 400 | г |  |
| Шпинат | 400 | г |  |
| Цветная капуста | 400 | г |  |
| Горошек зеленый | 400 | г |  |
| Брусника | 300 | г |  |
| Клубника  | 300 | г |  |
| Вишня | 300 | г |  |
| СУХИЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |
| Желатин /камеди |  |  |  |
| Агар-Агар | 30 | г |  |
| Желатин листовой | 100 | г |  |
| Лецитин | 30 | г |  |
| КОНСЕРВЫ |  |  |  |
| Оливки зеленые | 100 | г |  |
| Оливки черные | 100 | г |  |
| Томаты в собственном соку | 300 | г |  |
| Каперсы | 100 | г |  |
| Чернослив | 150 | г |  |
| Томатная паста | 100 | г |  |
| ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ |  |  |  |
| Белый рис | 100 | г |  |
| Крупа гречневая | 100 | г |  |
| Булгур | 100 | г |  |
| Киноа | 100 | г |  |
| ШОКОЛАД |  |  |  |
| Какао Порошок | 100 | г |  |
| Шоколад темный 75% | 300 | г |  |
| Шоколад белый | 300 | г |  |
| ДРУГОЕ |  |  |  |
| Мед цветочный | 200 | г |  |
| ОРЕХИ (ПАСТА/ МУКА) И СЕМЯНА |  |  |  |
| Миндаль слайсы | 100 | г |  |
| Кунжут черный | 100 | г |  |
| Кунжут белый | 30 | г |  |
| Фисташки орехи | 30 | г |  |
| Орех кедровый | 100 | г |  |
| Орех фундук | 100 | г |  |
| Грецкий орех | 100 | г |  |
| МАСЛО/УКСУС |  |  |  |
| Масло оливковое | 500 | мл |  |
| Масло растительное | 1000 | мл |  |
| Уксус винный красный | 100 | мл |  |
| Уксус 9% | 100 | мл |  |
| РАЗРЫХЛИТЕЛИ |  |  |  |
| Пекарский порошок | 30 | г |  |
| СПЕЦИИ И ПЕРЕЦ |  |  |  |
| Лавровый лист | 2 | г |  |
| Перец Кайенский | 2 | г |  |
| Корица | 2 | г |  |
| Корица палочки | 20 | г |  |
| Паприка порошок |  | г |  |
| Гвоздика | 2 | г |  |
| Мускатный орех | 2 | г |  |
| Карри порошок | 2 | г |  |
| Перец черный горошек | 2 | г |  |
| Душистый перец | 2 | г |  |
| Можжевельник | 2 | г |  |
| Розмарин | 2 | г |  |
| Базилик | 2 | г |  |
| Шалфей | 2 | г |  |
| Тмин | 2 | г |  |
| Тимьян | 2 | г |  |
| Перец черный молотый | 2 | г |  |
| Перец розовый | 2 | г |  |
| Перец белый молотый | 2 | г |  |
| Майоран | 2 | г |  |
| Кумин | 2 | г |  |
| Орегано сухой | 2 | г |  |
| Эстрагон сухой | 2 | г |  |
| Куркума | 2 | г |  |
| УГЛЕВОДЫ |  |  |  |
| Сахар | 500 | г |  |
| Сахарная пудра | 100 | г |  |
| МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА |  |  |  |
| Сухари панировочные | 300 | г |  |
| Багет | 400 | г |  |
| Мука пшеничная | 1000 | г |  |
| Крахмал кукурузный | 100 | г |  |
| Овсяные хлопья | 100 | г |  |
| СВЕЖИЕ ТРАВЫ |  |  |  |
| Чеснок | 100 | г |  |
| Кинза  | 20 | г |  |
| Свежий базилик (зеленый) | 20 | г |  |
| Свежая мята | 20 | г |  |
| Ростки (микс) | 20 | г |  |
| Лимонная трава | 20 | г |  |
| Петрушка листовая | 20 | г |  |
| Розмарин свежий | 20 | г |  |
| Лук зеленый | 20 | г |  |
| Укроп | 20 | г |  |
| Эстрагон свежий | 20 | г |  |
| ОБЩИЙ СТОЛ |  |  |  |
| Соль мелкая | - | г |  |
| Горчица Дижонская | - | г |  |
| Морская соль | - | г |  |
| Сахар тростниковый | - | г |  |
| Сахар тростниковый коричневый | - | г |  |
| Сода пищевая | - | г |  |
| Соус соевый | - | мл |  |
| Соус Табаско | - | мл |  |
| Щепа для копчения | - | г |  |
| Соус Ворчестерский | - | мл |  |
| Ваниль стручковая | - | шт |  |
| ЧЕРНЫЙ ЯЩИК |  |  |  |
| Нет необходимости заказывать |  | г |  |
| Рыба тушка (модуль 1.2) |  | г |  |
| Филе куриное (модуль 1.1) |  | г |  |

****

**«*Молодые профессионалы—2018»***

Инфраструктурный лист

|  |  |
| --- | --- |
| **НА 1-ГО УЧАСТНИКА\КОМАНДУ (КОНКУРСНАЯ ПЛОЩАДКА)** | **НА 10 РАБОЧИХ МЕСТ (20 УЧАСТНИКОВ)** |
| **Оборудование, инструменты и мебель** |
| **№** | **Наименование** | **Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента** | **Ед. измерения** | **Кол-во** | **Наличие (Да\Нет) у организатора** | **Поставщик\спонсор** |
| 1. | Стол производственный 1800х600х850 | <http://prodteh.ru/goods/g2323.htm> | шт | 12 |   |   |
| 2. | Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900х900х900 | <http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/636434_pod-parokonvektomat/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-konvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html> | шт | 1 |   |   |
| 3. | Пароконвектомат Electrolux AOS061ET (AOS061ETA1) (267200) Air-O-Steam Touchline или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками. | <http://www.telesila.ru/electrolux-aos061et> | шт | 1 |   |   |
| 4. | Весы настольные электронные CAS SW-5W или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками. | <http://www.entero.ru/item/41001> | шт | 11 |   |   |
| 5. | Плита электрическая Zanussi 200 166 (с индукционным нагревом) или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками. | <http://www.telesila.ru/zanussi-200-166> | шт | 11 |   |   |
| 6. | Гастроемкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х20 мм | https://www.mecuchi.ru/oborudovanie/gastroyomkosti-iz-nerzhaveyushhej-stali/gastroyomkost-iz-nerzhaveyushhej-stali-gn11-h20?\_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTvQk9Cw0YHRgtGA0L7RkdC80LrQvtGB0YLRjCDQuNC3INC90LXRgNC20LDQstC10Y7RidC10Lkg0YHRgtCw0LvQuCBHTjEvMSBoMjAgRWFzdDtmMTFPTFlIaC12YUw5UE5KLVA0cUx3Ow&frommarket=https%3A//marke&ymclid=985707801234518397500011 |   | 6 |   |   |
| 7. | Гастроемкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х65 мм | <http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-stainless-steel/gastroemkost-gn-11-530kh325kh65-811-2/> | шт | 11 |   |   |
| 8. | Планетарный миксер KitchenAid, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками. | <http://kitchenaids.ru/miksery/5k45ssewh.html?utm_medium=cpc&utm_source=yandex&utm_campaign=kitchenaid_russia_poisk|18075853&utm_content=k50id|010000005692214556_|cid|18075853|gid|1437093563|aid|2034791150|adp|no|pos|premium1|src|search_none|dvc|desktop|ma> | шт | - |   |   |
| 9. | Шкаф холодильный Electrolux R04NVF4F (730183) или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками. | <http://trust-holod.ru/product/holodilnyj-shkaf-electrolux-r04nvf4f-730183> | шт | 1 |   |   |
| 10. | Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800 | <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/racks/racks-with-solid-shelves/rack-with-solid-shelves-sc-800500/> | шт | 2 |   |   |
| 11. | Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая) | <http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/000065_moechnie-vanni/000299_moechnie-vanni/282288_vanna-moechnaya-tselnotyanutaya-odnosektsionnaya-moyka-sprava-hicold-nso1m-10-6bp.html> | шт | - |   |   |
| 12. | Блендер ручной погружной (+насадка венчик+ блендер+ измельчитель +стакан) или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками. | <http://appliances.oksar.ru/small/blenders/redmond-rhb-2925/?utm_source=poisk-podbor&utm_medium=cpc&utm_campaign=podbor&utm_term=9114371> | шт | 6 |   |   |
| 13. | Смеситель холодной и горячей воды | <https://market.yandex.ru/product/1628398?hid=91610> | шт | 11 |   |   |
| 14. | Тарелка глубокая( с широкими плоскими полями) 28 см, 250 мл | <http://www.complexbar.ru/kontakti/> | шт | 20 |   |   |
| 15. | Тарелка круглая белая плоская 32 см | <http://www.complexbar.ru/kontakti/> | шт | 20 |   |   |
| 16. | Соусник керамический белый 50 мл | <http://www.complexbar.ru/kontakti/> | шт | 10 |   |   |
| 17. | Корзина для мусора | http://kshop.ru/catalog/products\_household/k40417/ | шт | 22 |   |   |
| 18. | Набор кастрюль из нержавеющей стали, для индукционных плит 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л | <http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots> | набор | 11 |   |   |
| 19. | Сотейник 0.6 л для индукционных плит | <http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots> | шт | 11 |   |   |
| 20. | Сотейник 0.8 л для индукционных плит | http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots | шт | 11 |   |   |
| 21. | Сковорода 24 см для индукционных плит | http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B0 | шт | 11 |   |   |
| 22. | Сковорода 28 см для индукционных плит | <http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B0> | шт | - |   |   |
| 23. | Гриль сковорода 24 см для индукционных плит | <http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B0> | шт | 11 |   |   |
| 24. | Набор разделочных досок.; пластик; H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая | <http://www.complexbar.ru/search/?&string=%E4%EE%F1%EA%E0&sort=discount%20desc,%20avail%20desc&page=7> | набор | 11 |   |   |
| 25. | Мерный стакан | http://www.complexbar.ru/ | шт | 6 |   |   |
| 26. | Венчик | http://www.complexbar.ru/search/?string=%E2%E5%ED%F7%E8%EA | шт | 11 |   |   |
| 27. | Миски нержавеющая сталь 25-28 см | http://www.complexbar.ru/search/?string=%EC%E8%F1%EA%E0 | шт | 33 |   |   |
| 28. | Сито ( для муки) 24 см | http://www.complexbar.ru/search/?string=%F1%E8%F2%EE | шт | 11 |   |   |
| 29. | Шенуа 20 см | http://kuhni-expo.ru/item/sito-konusnoe-o-14-sm-karl-weis-11714-4667 | шт | 11 |   |   |
| 30. | Подставка для раделочных досок | https://www.sima-land.ru/1045692/podstavka-dlya-razdelochnyh-dosok-6-sekciy/ | шт | 11 |   |   |
| 31. | Лопатки силиконовые | http://www.complexbar.ru/kuhonniy\_inventar/lojki\_vilki\_lopatki\_polovniki\_shumovki/4110812 | шт | 11 |   |   |
| 32. | Половник  | http://www.complexbar.ru/search/?string=%EF%EE%EB%EE%E2%ED%E8%EA+ | шт | 11 |   |   |
| **Расходные материалы** |
| **№** | **Наименование** | **Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента** | **Ед. измерения** | **Кол-во** | **Наличие (Да\Нет) у организатора** | **Поставщик\спонсор** |
| 1. | Пергамент рулон  | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 2 |   |   |
| 2. | Фольга рулон 10м  | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 2 |   |   |
| 3. | Скатерть для презентационного стола белая  | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 1 |   |   |
| 4. | Вилки пластик 200 | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 10 |   |   |
| 5. | Бумажные полотенца  | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 22 |   |   |
| 6. | Губка для мытья посуды  | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 11 |   |   |
| 7. | Полотенца х,б для протир. тарелок 1х3 | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 40 |   |   |
| 8. | Салфетки бумажные 1х100 | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 30 |   |   |
| 9. | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 30 |   |   |
| 10. | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 300мл | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 30 |   |   |
| 11. | Контейнеры 1000мл | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 10 |   |   |
| 12. | Стаканы одноразовые 200мл | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 22 |   |   |
| 13. | Пакеты для мусора 60 л | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 100 |   |   |
| 14. | Пакеты для мусора 200 л  | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 100 |   |   |
| 15. | Чашки пластиковые для горяч. | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 22 |   |   |
| 16. | Перчатки силиконовые одноразовые размер М 250шт | http://www.metro-cc.ru/public/home | упак х100шт | 20 |   |   |
| 17. | Вода 19л. -10 шт | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 15 |   |   |
| 18. | Плёнка пищевая | http://www.metro-cc.ru/public/home | шт | 20 |   |   |
| 19. | Моющие средства Фери 1л. | http://www.metro-cc.ru/public/home |  шт | 20 |   |   |
| **"Тулбокс" Инструмент, который должен привезти с собой участник** |
| **№** | **Наименование** | **Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента** | **Ед. измерения** | **Кол-во** | **Наличие (Да\Нет) у организатора** | **Поставщик\спонсор** |
| 1. | Привозит, что считает необходимым, кроме аналогичного оборудования и инветаря, входящего в оснащение площадки |   |   | - | - | Участник |
| **НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (КОНКУРСНАЯ ПЛОЩАДКА)** | **НА ВСЕХ ЭКСПЕРТОВ** |
| **Оборудование, инструменты и мебель** |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента** | **Ед. измерения** | **Кол-во** | **Наличие (Да\Нет) у организатора** | **Поставщик** |
| 1.               | Бумага 500 листов (на всех) | На усмотрение организатора | шт | 5 |   |   |
| 2. | Ручка шариковая | На усмотрение организатора | шт | 40 |   |   |
| 3. | Степлер (на всех) | На усмотрение организатора | шт | 2 |   |   |
| 4. | Ножницы (на всех) | На усмотрение организатора | шт | 2 |   |   |
| 5. | Флешка (на всех) | На усмотрение организатора | шт | 2 |   |   |
| 6 | Планшет формата А4 | На усмотрение организатора | шт | 20 |   |   |
| 7. | Кофе машина + кофе | На усмотрение организатора | шт | 1 |   |   |
| **ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ** | **НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ** |
| **Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.** |
| **№** | **Наименование** | **Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента** | **Ед. измерения** | **Кол-во** | **Наличие (Да\Нет) у организатора** | **Поставщик\спонсор** |
| 1. | Шкаф шоковой заморозки 780х800х1545, 400В, мощность 3,345 кВт или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками. | <http://hicold.ru/katalog/000312_shkafi-shokovoy-zamorozki--proizvodstvo-italiya/000314_konditerskie-so-vstroennim-agregatom/211565_shkaf-shokovoy-zamorozki-hicold-w10ten.html> | шт | - |   |   |
| 2. | Кулер 19 л (холодная/горячая вода) | На усмотрение организатора | шт | - |   |   |
| 3. | Часы настенные | На усмотрение организатора | шт | 1 |   |   |
| 4. | Огнетушитель углекислотный ОУ-1 | На усмотрение организатора | шт | 1 |   |   |
| 5. | Набор первой медицинской помощи | На усмотрение организатора | шт | 1 |   |   |
| 6. | Термометр инфракрасный или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками. | <http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/termometri/4144109> | шт | - |   |   |
| 7. | Столы для презентации  | На усмотрение организатора | шт | 5 |   |   |
| 8. | Микроволновая печь, мощность 0,7кВт или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками. | <http://www.complexbar.ru/elektrooborudovanie/pliti_induktsnie_mikrovolnovki_pechi/7050603> | шт | 1 |   |   |
| 9. | Фритюрница ERGO HY-81или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками. | <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/the-thermal-equipment/fryers/deep-fryer-ergo-hy-81/?gclid=CPjIgYD-39QCFQ3PsgodOfMGCw> | шт | 1 |   |   |
| 10. | Слайсер «Convito» HBS-220JS или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками. | <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/equipment-for-production-of-pizza/slicers/> | шт | 1 |   |   |
| 11. | Стол производственный 1800х600х850  | <http://www.altekpro.ru/catalog/neytralnoe-oborudovanie/stoly-proizvodstvennye/stol-proizvodstvennyy-simeco-lyuks-cl1806pp-1800h600h850-bez-borta-s-perforirovannoy-polkoy/> | шт | 1 |   |   |
| 12. | Мясорубка DiLi 12 или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками. | https://www.pekari.ru/catalogue/teh\_obo/mjasorubki/?utm\_source=Yandex&utm\_medium=CPC&utm\_campaign=Tekhnologicheskoe\_oborudovanie\_Rossija.7706810.search&utm\_term=Мясорубка%20производственная.1752394724&utm\_content=233411788.247151310\_\_v3%7C%7C247151310%7C%7C1752394724%7C%7CМясорубка%20производственная%7C%7C1%7C%7Cpremium%7C%7Cnone%7C%7Csearch%7C%7Cno&utm\_id=ic|7706810|233411788|247151310|1752394724||search|premium&yclid=6058151310802553995 | шт | 1 |   |   |
| 13. | [Блендер ERGO MK-767 [SX-767] или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками.](http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment/blenders/blender-ergo-mk-767-sx-767/) | <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment/blenders/blender-ergo-mk-767-sx-767/> | шт | - |   |   |
| 14. | Соковыжималка Philips HR1897 или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками. | <https://market.yandex.ru/product/13956499?clid=502&hid=90599&nid=54957> | шт | - |   |   |
| 15. | Настольная вакуумно-упаковочная машина CULINARY SIMPLY или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками. | <http://www.ktspb.ru/product/nastolnaja-vakuumno-upakovochnaja-mashina-culinary-simply/> | шт | - |   |   |
| 16. | Цветные маркеры | На усмотрение организатора | шт | 2 |   |   |
| 17. | Канцелярский нож  | На усмотрение организатора | шт | 1 |   |   |
| 18. | Флипчарт | На усмотрение организатора | шт | 1 |   |   |
| 19. | Карандаш простой | На усмотрение организатора | шт | 10 |   |   |
| 20. | Скотч  | На усмотрение организатора | шт | 5 |   |   |
| **СКЛАД** | **НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ** |
| **Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.** |
| **№** | **Наименование** | **Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента** | **Ед. измерения** | **Кол-во** | **Наличие (Да\Нет) у организатора** | **Поставщик\спонсор** |
| 1. | Стол производственный 1800х600х850  | http://www.altekpro.ru/catalog/neytralnoe-oborudovanie/stoly-proizvodstvennye/stol-proizvodstvennyy-simeco-lyuks-cl1806pp-1800h600h850-bez-borta-s-perforirovannoy-polkoy/ | шт | - |   |   |
| 2. | Весы | <http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cas-sw-5w-odin-displey/> | шт | - |   |   |
| 3. | Холодильный шкаф  | http://www.polair.com/catalog/holodilnie\_shkafi\_s\_metallicheskimi\_dvermi/3237/ | шт | - |   |   |
|   | Морозильный шкаф  | http://www.rp.ru/shop/4895/88540/ | шт | 1 |   |   |
| 4. | Стол с моечной ванной 1200х600 | <http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/000065_moechnie-vanni/000299_moechnie-vanni/282288_vanna-moechnaya-tselnotyanutaya-odnosektsionnaya-moyka-sprava-hicold-nso1m-10-6bp.html> | шт | - |   |   |
| 5. | Смеситель для г и х воды | <https://market.yandex.ru/product/1628398?hid=91610> | шт | - |   |   |
| 6. | Стеллаж 4х уровневый  | <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/racks/racks-with-solid-shelves/rack-with-solid-shelves-sc-800500/> | шт | 3 |   |   |
| 7. | Ножи поварские  | <http://www.complexbar.ru/> | шт | 44 |   |   |
| 8. | Доска разделочная  | <http://www.complexbar.ru/> | шт | - |   |   |
| 9. | Корзина для мусора | <http://www.complexbar.ru/mebel_uborka_prochee/sredstva_uborki/> | шт | 1 |   |   |
| 10. | Стул  | <http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/> | шт | 2 |   |   |
| 11 | Контейнер для продуктов | <http://www.complexbar.ru/> | шт | - |   |   |
| **ДЕГУСТАЦИОННАЯ 1** | **НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ** |
| **Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.** |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента** | **Ед. измерения** | **Кол-во** | **Наличие (Да\Нет) у организатора** | **Поставщик\спонсор** |
| 1. | Стол переговорный арт Б352, 1800х880х760 | <http://www.interca.ru/catalog/item/?group=2672> | шт | 1 |   |   |
| 2. | Стул  | <http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/> | шт | 11 |   |   |
| 3. | Корзина для мусора | <http://www.complexbar.ru/mebel_uborka_prochee/sredstva_uborki/> | шт | 1 |   |   |
| 4 | Вилки нерж |   | шт | 30 |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| **ДЕГУСТАЦИОННАЯ 2** | **НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ** |
| **Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.** |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента** | **Ед. измерения** | **Кол-во** | **Наличие (Да\Нет) у организатора** | **Поставщик\спонсор** |
| 1. | Стол переговорный арт Б352, 1800х880х760 | <http://www.interca.ru/catalog/item/?group=2672> | шт | 1 |   |   |
| 2. | Стул  | <http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/> | шт | 4 |   |   |
| 3. | Корзина для мусора | <http://www.complexbar.ru/mebel_uborka_prochee/sredstva_uborki/> | шт | 1 |   |   |
| 4 | Вилки нерж | <http://www.complexbar.ru/> | шт | 30 |   |   |
| **КОМНАТА УЧАСТНИКОВ** | **НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ** |
| **Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.** |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента** | **Ед. измерения** | **Кол-во** | **Наличие (Да\Нет) у организатора** | **Поставщик\спонсор** |
| 1. | Вешалка  | <http://karkasmebel.ru/katalog_mebeli/veshalki_dlja_ofisa/m-11_veshalka_garderobnaja_m-11> | шт | 4 |   |   |
| 2. | Стол переговорный , арт Б351, 880х880х760  | <http://www.interca.ru/catalog/item/?group=2672> | шт | 2 |   |   |
| 3. | Стул  | <http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/> | шт | 20 |   |   |
| **КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ** | **НА ВСЕХ ЭКСПЕРТОВ** |
| **Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.** |
| **№** | **Наименование** | **Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента** | **Ед. измерения** | **Кол-во** | **Наличие (Да\Нет) у организатора** | **Поставщик\спонсор** |
| 1. | Стол переговорный арт Б352, 1800х880х760 | <http://moskva.torgland.ru/catalog/stoly-dlya-restoranov-barok-kafe-i-gostinic-stoleshnicy-i-podstolya-22629.html> | шт | 1 |   |   |
| 2. | Стул  | <http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/> | шт | 20 |   |   |
| 3. | Вешалка 153х74х179 | <http://karkasmebel.ru/katalog_mebeli/veshalki_dlja_ofisa/m-12_veshalka> | шт | 2 |   |   |
| 4. | Корзина для мусора | <http://www.complexbar.ru/mebel_uborka_prochee/sredstva_uborki/> | шт | 1 |   |   |
| 5. | Проектор Acer Projector U5313W (DLP, 2700 люмен, 10000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, LAN, ПДУ, 2D / 3D) | <http://www.nix.ru/autocatalog/projector_acer/Acer-Projector-U5313W-DLP-2700-lyumen-10000-1-1280x800-D-Sub-HDMI-RCA-S-Video-USB-LAN-PDU-2D-3D_173448.html> | шт | 1 |   |   |
| 6. | Ноутбук ASUS N750JK | <https://market.yandex.ru/product/10781899?hid=91013&CAT_ID=432460&gfilter=2136921131%3A8~&gfilter=2142398532%3A-807144164&gfilter=2142398534%3A17~&gfilter=2142398543%3A-1670617603&gfilter=2142398545%3A-1353576042&how=aprice&show-old=1> | шт | 1 |   |   |
| 7. | Принтер Xerox Phaser 3110 | https://market.yandex.ru/product/1027656?hid=138608 | шт | 1 |   |   |
| 8. | WI FI доступ в интернет | На усмотрение организатора | шт | - |   |   |
| 9. | Экран для проектора | <http://www.nix.ru/autocatalog/projector_acer/Acer-Projector-U5313W-DLP-2700-lyumen-10000-1-1280x800-D-Sub-HDMI-RCA-S-Video-USB-LAN-PDU-2D-3D_173448.html> | шт | 1 |   |   |
| **КОМНАТА ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА** | **НА ВСЕХ ЭКСПЕРТОВ** |
| **Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.** |
| **№** | **Наименование** | **Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента** | **Ед. измерения** | **Кол-во** | **Наличие (Да\Нет) у организатора** | **Поставщик\спонсор** |
| 1. | Вешалка  | <http://karkasmebel.ru/katalog_mebeli/veshalki_dlja_ofisa/m-11_veshalka_garderobnaja_m-11> | шт | 1 |   |   |
| 2. | Стул | <http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/> |   | 3 |   |   |
| 3. | Стол переговорный , арт Б351, 880х880х760  | <http://www.interca.ru/catalog/item/?group=2672> | шт | 1 |   |   |
| 4. | МФУ А3 лазерное, ЦВЕТНОЕ | epson.ru | шт | 1 |   |   |
| 5. | Ноутбук ASUS 1GB ОЗУ, 1 GB видеокарта, 1 Tb жесткий диск, Windows 7/8? Microsoft Office | mediamarkt.ru | шт | 1 |   |   |
| **КОМНАТА ХРАНЕНИЯ ТУЛБОКСОВ** | **НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/КОММЕНТАРИИ К ЗАСТРОЙКЕ ПЛОЩАДКИ** | **НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ** |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Тех характеристики инструмента** | **Ед. измерения** | **Кол-во** | **Наличие (Да\Нет) у организатора** | **Поставщик\спонсор** |
| 1. | Электричество на 1 бокс для участника | 380 вольт , 220-230, мощность 20 кВт |   |   |   |   |
| 2. | Водопровод на 1 пост для участника | Горячая и холодная |   |   |   |   |
| 3. | Канализация для мытья жирной посуды |   |   |   |   |   |
| 4. | Дегустационные должны иметь два выхода один в соревновательную зону, другой в проход |   |  |   |   |

****

**«Молодые профессионалы—2018»**

Оценочные ведомости

**ОБЬЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:** *Работа*

Наименование компетенции: **Поварское дело**  соревнований:\_\_\_\_ Имя Эксперта\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Регион:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование модуля:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Номер модуля:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | мах. | Наименование критерия | Номер участника/Оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 01 | 0,28 | Персональная гигиена – Спец.одежда соответствие требованиям и чистота |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Без нарушений, одно нарушение 0,14, два или больше нарушений 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 02 | 0,28 | Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Без нарушений, одно нарушение 0,14, два или больше нарушений 0,14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 03 | 0,28 | Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Без нарушений, одно нарушение 0,14, два или больше нарушений 0,14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 04 | 1,26 | Персональная гигиена – плохие привычки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Без нарушений, одно нарушение 0,42, два нарушений 0,42, три или больше 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 05 | 0,18 | Гигиена рабочего места – Чистый пол |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Без нарушений, одно нарушение 0,9, два или больше нарушений 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 06 | 0,58 | Гигиена рабочего места – холодильник - чистота и порядок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Без нарушений, одно нарушение 0,29, два или больше нарушений 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 07 | 0,58 | Гигиена рабочего места - рабочие поверхности - чистота и порядок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Без нарушений, одно нарушение 0,29, два или больше нарушений 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 08 | 0,78 | Расточительность |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Без нарушений, одно нарушение 0,39, два или больше нарушений 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 09 | 0,78 | Гигиена рабочего места |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Без нарушений, одно нарушение 0,39, два или больше нарушений 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

****

**«Молодые профессионалы—2018»**

**ОБЬЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:** *Презентация*

Наименование компетенции: **Поварское дело**  соревнований:\_\_\_\_ Имя Эксперта\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Регион:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование модуля:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Номер модуля:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | мах. | Наименование критерия | Номер участника/Оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 010 | 1,5 | Время подачи – корректное время подачи + 1 минут от заранее определенного  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Если задержка составляет более 5 минут, теряется по 0,3 балла за каждую минуту. При задержке 10 минут блюдо считается не представленным |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 011 | 0,30 | Температура подачи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 012 | 0,30 | Использование обязательных ингредиентов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 013 | 0,30 | Правильность подачи (соответствие заданию) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 014 | 0,30 | Соответствие массы блюда |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 015 | 0,30 | Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |



**«Молодые профессионалы—2018»**

**СУБЬЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:** *Работа*

Наименование компетенции: **Поварское дело**  соревнований:\_\_\_\_ Имя Эксперта\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Регион:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование модуля:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Номер модуля:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Наименование критерия | Номер участника/Оценка(от 4 до 9 баллов) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| С6 | Кулинарные навыки – Приготовление и оформление |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| С7 | Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| С8 | Организационные навыки – Планирование и ведения процесса приготовления, эфективность |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |



**«Молодые профессионалы—2018»**

**СУБЬЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:** *Презентация*

Наименование компетенции: **Поварское дело**  соревнований:\_\_\_\_ Имя Эксперта\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Регион:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование модуля:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Номер модуля:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Наименование критерия | Номер участника/Оценка(от 4 до 9 баллов) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| С1 | Презентация и визуальное впечатление(цвет/сочетание/баланс/композиция) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| С2 | Презентация: стиль и креативность |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| С3 | Вкус – общая гармония вкуса и аромата |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| С4 | Консистенция каждого компонента блюда |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| С5 | Вкус каждого компонента в отдельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

****

**«*Молодые профессионалы—2018»***

**НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ**



Форма нарезки – Turned

Видео уроки: https://www.youtube.com/watch?v=Lc5EhPImBH0 <https://www.youtube.com/watch?v=DAUDyKPYmUQ>