



worldskills
Russia



ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОПИСАНИЕ

ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

Организация «WorldSkills Russia» в соответствии с Уставом WorldSkills Russia, Регламентом и Правилами конкурса, приняла следующие минимальные требования к профессиональной компетенции **«Поварское дело»** для конкурса «WorldSkills».

Техническое описание включает в себя следующие разделы:

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)	5
3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.....	11
4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ	13
5. ОЦЕНКА	14
6. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	17
7. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ	18
8. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ.....	19

Дата вступления в силу: протокол №7 от 21 января 2017.

(подпись)

Тымчиков Алексей Юрьевич,

Технический директор WorldSkills Russia

Copyright © 2017 СОЮЗ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Все права защищены

Любое воспроизведение, переработка, копирование, распространение текстовой информации или графических изображений в любом другом документе, в том числе электронном, на сайте или их размещение для последующего воспроизведения или распространения запрещено правообладателем и может быть осуществлено только с его письменного согласия

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание компетенции

1.1.1 Название компетенции: Поварское дело

1.1.2. Описание 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 и 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 помощников по кухне и могут отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки блюд.

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Эксперт WSR и Участник обязан ознакомиться с данным Техническим описанием.

1.2.2. В случае возникновения разночтений в версиях Технического описания на разных языках, версия на русском языке превалирует.

1.3. Сопроводительная документация

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

- Регламент финала национального чемпионата WSR
- Конкурсное задание
- Правила техники безопасности и санитарные нормы.

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)

2.1. ОСНОВНЫЕ УКАЗАНИЯ WSSS

WSSS определяет знания, понимание и конкретные навыки, которые лежат в основе лучших международных практик в области технической и профессиональной деятельности. Она должна отражать общее глобальное понимание того, что соответствующие рабочие роли или род занятий представляют для промышленности и бизнеса (www.worldskills.org/WSSS).

Конкурсы WSI призваны показать передовые международные практики, как это описано в Спецификации WSS, и в той полной степени, насколько это возможно. В связи с этим Спецификация Стандарта представляет собой руководство по необходимым тренировкам и подготовки к соревнованиям профессионального мастерства.

В конкурсе мастерства оценка знаний и понимания и навыков будет происходить посредством оценки эффективности деятельности. В конкурсах отсутствуют отдельные тесты знаний и навыков.

Спецификация Стандартов WorldSkills состоит из отдельных разделов, которые имеют свои названия и нумерацию.

Каждому разделу присваивается определенный процент от общей оценки, чтобы указать его относительную важность в пределах Спецификации стандартов. Сумма общей оценки равна 100. Оценочная схема и Конкурсное задание должны оценивать только те навыки, которые изложены в спецификации стандартов. Они должны отражать спецификации стандартов как можно полнее в рамках конкретной компетенции.

Оценочная Схема и Конкурсное задание должны максимально соответствовать разделам Спецификации стандартов и степени их важности. Допустимо расхождение в 5%, если нет возможности в практической реализации в рамках конкурсного задания.

Раздел		Весомость (%)
1	Организация работы и управление процессами	5
	<p><u>Участник должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Все внутренние правила бизнеса; • Организацию и структуры гостиничной и ресторанной индустрии • Важность эффективной командой работы; • Использование и обслуживание специальных инструментов, используемых в кулинарии; • Роль профессионального повара в разработке меню и блюд в предприятиях питания; • Важность непрерывного профессионального развития для поддержания знаний современных тенденций и моды в рамках кулинарного искусства; • Планировать сбалансированное меню для разного круга потребителей. <p><u>Участник должен быть в состоянии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Поддерживать высокие стандарты качества в процессе производства кулинарной продукции, даже в экстремальных условиях; • Составлять план работы как для приготовления отдельных блюд, так и план для производства заготовок для всего меню. Планировать ежедневную работу; • Координировать все процессы перед началом обслуживания; • Оценивать приоритеты в работе, чтобы дифференцировать более важные задачи, от менее важных; • Оптимизировать производственные процессы; • Обеспечивать эффективность всех производственных процессов; • Обеспечивать учет времени и ресурсов; • Обнаруживать недостатки в определенных процессах, и находить путь их решения вместе с командой; • Применять различные методы энергосбережения при использовании оборудования для приготовления кулинарной продукции; • Уметь пользоваться механическим, тепловым, холодильным, весоизмерительным, нейтральным оборудованием; • Знать и применять требования к нормативно-технологической документации при составлении меню и описанию блюд в меню; • Быть коммуникабельным и гибким в сложных, неординарных и непредвиденных ситуациях; • Адаптировать свои методы работы в различных ситуациях; • Вносить предложения по оптимизации производственных процессов; • Создавать и адаптировать рецептуры блюд собственной разработки и развивать их в дальнейшем; • Продемонстрировать знание и понимание ингредиентов и быть в состоянии создать блюда без готовых рецептур; • Относиться бережно к продукту; • Объективно оценивать личные качества и свою производительность во избежание ненужного стресса; • Устанавливать цели и достигать их; • Брать на себя личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. 	
2	Обслуживание клиентов и общение	5
	<p><u>Участник должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Характеристики различных типов предприятий и стилей обслуживания; • Особенности производства кулинарной продукции различных типов 	

	<p>предприятий общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность меню, как инструмента продаж коммуникации с потребителем; • Законодательные ограничения для рекламных материалов и презентации меню; • Важность соблюдения делового этикета при общении с клиентами; • Важность эффективных коммуникаций внутри коллектива с потребителями и подрядчиками. <p><u>Участник должен быть в состоянии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Следить за собственным внешним видом; • Соблюдать правила делового этикета при общении с коллегами и потребителями; • Применять соответствующие стили обслуживания в определённых ситуациях и для различных групп потребителей; • Продемонстрировать понимание того, что гостеприимство и ситуационный подход в предприятиях общественного питания является залогом правильного обслуживания потребителей; • Предоставлять консультации и рекомендации по вопросам кулинарного менеджмента; • Планировать и реализовывать промо-акции нового меню и блюд. 	
3	Здоровье, гигиена и безопасность	15
	<p><u>Участник должен знать и понимать :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Законы и правила, связанные с приобретением, хранением, подготовкой сырья, приготовлением и реализацией кулинарной продукции; • Законы и правила реализации безопасных методов производства кулинарной продукции и использования технологического оборудования предприятий общественного питания; • Причины снижения качества кулинарной продукции; • Показатели качества для свежих и консервированных продуктов. <p><u>Участник должен быть в состоянии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать с учетом санитарных правил и норм для хранения продуктов питания, подготовки, приготовление кулинарной продукции и последующей реализации (НАССР); • Хранить все товары с соблюдением условий безопасности и гигиены; • Контролировать санитарное состояние рабочего места; • Контролировать применение стандартов НАССР; • Работать с соблюдением техники безопасности и охраны труда; 	
4	Знание ингредиентов и меню	5
	<p><u>Участник должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Рыночные цены на продукты и соотношение между ценой и качеством; • Виды сырья и свойства используемых продуктов в кулинарии; • Продукты сезонной доступности и их стоимость; • Соотношение между качеством продукции и гастрономическим уровнем меню; • Пищевую ценность продуктов; • Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной и технологической обработке пищевых продуктов; • Регулирование импорта и ограничения, которые применяются к некоторым продуктам; • Виды меню; • Ассортиментный перечень в меню; • Вопросы, связанные с этическими нормами при подборе продуктов для меню 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Особенности производства кулинарной продукции в соответствии с культурой, религиями, традициями, аллергиями и непереносимостями потребителей. <p><u>Участник должен быть в состоянии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Консультировать по закупкам сырья и оборудования; • Выбирать соответствующие стандарты качества продукции для различных видов меню, бюджета и ситуаций; • Соблюдать требования при осуществлении маркировки; • Применять различные принципы производства кулинарной продукции и обслуживания для того, чтобы более полно соответствовать ожиданиям и требованиям потребителей; • Определять уровень качества ингредиентов и распознавать признаки качества и свежести, например, внешний вид, аромат, структура и т.д.; • Отказываться от некачественного продукта; • Выбирать наиболее подходящие продукты для специальных форм питания; • Составлять меню для различных ситуаций и случаев. 	
5	Методы производства кулинарной продукции	20
	<p><u>Участник должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Различные методы технологической обработки и их использования для различных продуктов; • Влияние технологий на пищевые продукты; • Виды соусов, используемых в профессиональной кулинарии и правила приготовления соусов; • Виды супов, используемых в профессиональной кулинарии и правила изготовления супов; • Классические гарниры и расширение их ассортимента для основных блюд. <p><u>Участник должен быть в состоянии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Выбрать оборудование для производства кулинарной продукции различными методами; • Применить правильную технологию приготовления блюд для каждого ингредиента и каждого блюда; • Применить необходимый спектр технологических методов; • Рассчитать время приготовления блюда; • Контролировать различные методы приготовления кулинарной продукции одновременно; • Рассчитать потери во время приготовления блюд; • Следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости и рассчитать необходимое количество продуктов; • Смешивать ингредиенты для достижения требуемого результата; • Производить широкий ассортимент блюд, в том числе: <ul style="list-style-type: none"> - супы и соусы; - закуски фуршетные; 	
6	Приготовление и презентация блюд	15
	<p><u>Участник должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность презентации блюд как части процесса приготовления; • Виды блюд, тарелок и другого презентационного оборудования; • Тенденции в оформлении и подачи; • Типы предприятий общественного питания и их влияние на стиль подачи блюд; • Общепринятые гарниры для традиционных блюд. <p><u>Участник должен быть в состоянии:</u></p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Использовать ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд; • Доводить до необходимой консистенции и вкуса супы и соусы; • Приготавливать и подавать холодные блюда и закуски; • Осуществлять выкладку готовой кулинарной продукции на линиях самообслуживания; <ul style="list-style-type: none"> • Приготавливать гарниры и использовать их для эффективной презентации блюд; • Регулировать приготовление и выбирать стили сервировки к различным методам обслуживания; • Доводить кулинарную продукцию до вкуса, профессионально применяя приправы, травы и специи. 	
7	Закупка, хранение, калькуляция, контроль	25
	<p><u>Участник должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Наличие сезонных продуктов и цены на них; • Товароведные характеристики продуктов; • Номенклатуру и преимущества местных, национальных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и отгрузки; • Процесс учёта товаров и оборудования; • Факторы, влияющие на цены блюд в меню; • Методы расчета продажной цены блюд с учетом стоимости продуктов; • Важность экономии и эффективности при приготовлении кулинарной продукции; • Программное обеспечение, используемое для разработки рецептов, меню, расчёта банкетов и т.д. • условия хранения различных продуктов питания. <p><u>Участник должен быть в состоянии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Выбирать поставщиков на основе качества, сервиса, ассортимента и цены; • Подготовить ежедневные отчёты; • Правильно заказать необходимые сырьё и расходные материалы для удовлетворения потребностей бизнеса; • Получить удовлетворяющие цены, сервис и качество от поставщиков; • Составить заказы на покупку и подать заказы на покупку он-лайн; • Осуществлять приемку продуктов от поставщика, проверять сопроводительную документацию, осуществлять контроль качества и количества продуктов; • Соблюдать условия и сроки хранения продуктов; • Рассчитать потери при хранении. 	
8	Приобретения продуктов питания, хранение, калькуляция, контроль	10
	<p><u>Участник должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Сезонное наличие и изменения цен на продукты; • Преимущества местных, национальных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа товаров и оборудования; • Факторы, которые влияют на цены блюд в меню; • Методы расчета продажной цены на основе себестоимости продуктов; • Учитывать потери при хранении, калькуляции и учете продуктов на производстве; • Важность устойчивости, воздействия на окружающую среду и выбросов углекислого газа, вызванных их выбор. • Программное обеспечение для разработки рецептов, меню, учета продуктов; 	

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Условия хранения кулинарной продукции. <p><u>Участник должен быть способен:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Осуществлять выбор поставщиков с учетом качества, сервиса, ассортимента и цены на продукт; • Подготавливать ежедневные заявки; • Осуществлять заказ необходимого продовольствия и расходных материалов для удовлетворения потребностей бизнеса; • Подготавливать заказы на покупку и отправлять он-лайн заказы; • Получать товар наложенным платежом и проверять всю документацию, и контролировать качество и количество поступающих продуктов; • Учитывать потери при хранении; • Осуществлять корректный заказ и учет продуктов. | |
|---|--|

2.2. Теоретические знания

2.2.1 Теоретические знания необходимы, но они не подвергаются явной проверке.

2.2.2. Знание правил и постановлений не проверяется.

2.3. Практическая работа

Участнику конкурса необходимо самостоятельно выполнить следующие задания:

- Приготовление интернациональных / всемирно известных блюд, указанных в конкурсном

задании, включая:

- Холодные и горячие закуски;
 - Блюда из яиц и сыра;
 - Бульоны, горячие и холодные супы, соусы;
 - Блюда из рыбы и моллюсков;
 - Горячие и холодные блюда из мяса, дичи и птицы;
 - Декорирование и гарнирование;
 - Блюда из круп, макаронных изделий и овощные блюда;
 - Салаты;
 - Горячие, холодные и замороженные десерты;
 - Выпечка.
- Задачи:
 - Проверка наличия сырья, оборудования и инвентаря;
 - Общая подготовка ингредиентов, подготовка блюд (организация рабочего места повара);
 - Уборка и поддержание чистоты рабочего места;
 - Правильное хранение пищевых продуктов;

- Подготовка необходимой кухонной утвари и т.п.;
- Подготовка и нарезка фруктов и овощей;
- Разделка туши и нарезание на порции сырого мяса, птицы (перевязка птичьей тушки для формовки) и дичи;
- Нарезание и филетирование рыбы;
- Приготовление бульона, супов, соусов;
- Приготовление теста, белково-взбивного теста, заварного крема и т.п.;
- Приготовление горячих и холодных закусок;
- Приготовление блюд из рыбы и моллюсков;
- Приготовление блюд из мяса и дичи;
- Приготовление птицы, овощей, салатов;
- Приготовление, сервировка и гарнирование холодных блюд;
- Порционирование, сервировка и гарнирование блюд из рыбы, мяса, дичи и птицы;
- Приготовление десертов;
- Подготовка рецептов;
- Расчёт количества ингредиентов в зависимости от поставленной задачи.

3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

3.1. Формат и структура Конкурсного задания

По своему формату, Конкурсное задание представляет собой серию модулей, на выполнение каждого модуля отводится один день.

3.2. Требования к проекту Конкурсного задания

Эксперты принимают совместное решение по конкурсному заданию, критериям оценки и размерным допускам Форм субъективной и объективной оценки. Совместно с техническим экспертом они подготавливают список пищевых продуктов и столовых приборов.

За три дня участник конкурса должен выполнить:

- Модуль 1
- Модуль 2
- Модуль 3

50% участников конкурса будут получать одну корзину с ингредиентами каждое утро, а другие 50% участников – днем. Чтобы завершить один модуль в течение конкурса, ингредиенты,

необходимые для всех модулей конкурсного задания, необходимо отправить заявку на продукты за две недели до начала Конкурса.

Приготовленные блюда необходимо профессионально и эстетично выложить на тарелки, полученные согласно Инфраструктурному списку.

«Продукты из чёрного ящика» определяются в день жеребьёвки.

Список ингредиентов предоставляется всем Экспертам и участникам до начала конкурса, на форуме <http://forum.worldskills.ru/viewforum.php?f=8>.

Все ингредиенты, предоставленные Организатором конкурса, должны соответствовать высоким международным стандартам качества.

3.3. Разработка конкурсного задания

Конкурсное задание необходимо составить по образцам, представленным «WorldSkills Russia». Необходимо использовать для текстовых документов образец в формате Word.

3.3.1. Кто разрабатывает конкурсные задания / модули

Конкурсные задания / модули разрабатывают и оценивают Эксперты по данной компетенции.

3.3.2. Как и когда разрабатывается конкурсное задание / модули

Конкурсное задание / модули разрабатываются совместно группой назначенных Экспертов. Задания должны быть готовы за 2 месяца до начала конкурса.

3.3.3. Когда разрабатывается конкурсное задание

Конкурсное задание разрабатывается:

За 2 месяца до начала конкурса, назначенной группой Экспертов.

3.4. Схема выставления оценок за конкурсное задание

Каждое конкурсное задание должно сопровождаться проектом схемы выставления оценок, основанным на критериях оценки, определяемой в Разделе 5.

3.4.1. Проект схемы выставления оценок разрабатывает лицо (лица), занимающееся разработкой конкурсного задания. Подробная окончательная схема выставления оценок разрабатывается и утверждается всеми Экспертами на конкурсе.

3.5. Утверждение конкурсного задания

Предложения конкурсных заданий, вошедшие в окончательный список, оцениваются Экспертами на предмет соответствия требованиям и на предмет выполнимости их всеми участниками конкурса за отведенный период времени, при использовании имеющегося у них оборудования и ингредиентов. Необходимо согласие большинства (80%+1) Экспертов.

3.6. Выбор конкурсного задания

Выбор конкурсного задания происходит следующим образом:

Конкурсные задания / модули разрабатываются совместно группой назначенных Экспертов. Задания должны быть готовы за 2 месяца до начала конкурса.

После успешного голосования по окончательному списку, конкурсные задания передаются в Технический департамент WSR.

Технический директор WSR утверждает задание за 1 неделю до начала Конкурса.

3.7. Обнародование конкурсного задания

Конкурсное задание должно быть обнародовано после даты завершения чемпионата и официального подведения итогов чемпионата.

3.8. Согласование конкурсного задания (подготовка к конкурсу)

Согласованием конкурсного задания занимается Главный эксперт WSR.

3.9. Изменение конкурсного задания во время конкурса

Не применимо.

4.УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

4.1. Дискуссионный форум

До начала конкурса все обсуждения, обмен сообщениями, сотрудничество и процесс принятия решений по компетенции происходят на дискуссионном форуме, посвященном соответствующей специальности. Все решения, принимаемые в отношении какого-либо навыка, имеют силу лишь, будучи принятыми на таком форуме. Модератором форума является Главный эксперт WSR (или

Эксперт WSR, назначенный на этот пост Главным экспертом WSR). Временные рамки для обмена сообщениями и требования к разработке конкурса устанавливаются Правилами конкурса.

4.2. Информация для участников конкурса

Всю информацию для зарегистрированных участников конкурса можно получить на форуме <http://forum.worldskills.ru/viewforum.php?f=8>

Такая информация включает в себя:

- Правила конкурса
- Технические описания
- Конкурсные задания
- Другую информацию, относящуюся к конкурсу.

4.3. Конкурсные задания

Обнародованные конкурсные задания можно получить на сайте [worldskills.ru](http://forum.worldskills.ru/viewforum.php?f=8) и на <http://forum.worldskills.ru/viewforum.php?f=8>

4.4. Текущее руководство

Текущее руководство компетенцией производится Главным экспертом WSR по данной компетенции. Группа управления компетенцией состоит из Главного эксперта и Заместителя Главного эксперта. План управления компетенцией разрабатывается за 1 месяц до начала чемпионата, а затем окончательно дорабатывается во время чемпионата совместным решением Экспертов WSR.

5.ОЦЕНКА

В этом разделе описывается роль и важность Оценочной схемы, как эксперты должны оценивать работу участников по выполнению Конкурсного задания, а также процедуры и требования при оценке.

Оценочная схема является основным инструментом конкурсов Worldskills, так как она определяет уровень мастерства представляемой компетенции. Она разрабатывается для распределения оценок за каждый аспект, которые должны соответствовать Спецификации WSS.

Отражая вес разделов спецификации WSS, Оценочная схема определяет параметры для проектирования Конкурсного задания. В зависимости от характера компетенции, возможно начать разработку конкурсной документации с Оценочной схемы и определить некоторые детали

Конкурсного задания. В любом случае, Конкурсное задание должно разрабатываться с учетом Оценочной схемы. С этого момента оба этих документа должны проектироваться совместно.

5.1. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество выставяемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная	Объективная	Общая
A	Гигиена		10	10
B	Приготовление и расчет времени	19	11	30
C	Презентация	13	7	20
D	Вкус	40	0	40
	Итого =			100

5.2. Субъективные оценки

Оценки выставяются по шкале от 1 до 10:

Отлично	10
Очень хорошо	9
Хорошо	8
В целом хорошо	7
Удовлетворительно	6
Слабо	5
Недостаточно	4
Очень плохо	2
Неудовлетворительно	1

5.3. Критерии оценки мастерства

Критерии оценки мастерства представляют собой четкие сжатые определения Аспектов, которые точно объясняют, как и почему выставляется какая-либо оценка. Ниже приводится пример оцениваемых Аспектов.

Гигиена

- Личная гигиена;
- Чистота рабочего места;
- Приготовление;
- Отходы;
- Время подачи;
- Использование обязательных ингредиентов;
- Температура подачи.

Продемонстрированные поварские умения

- Качество приготовленной еды;
- Организаторские способности;
- Презентация;
- Четкость презентации;
- Блюдо соответствует критериям, элементы подобраны правильно;
- Размер порции;
- Опрятность;
- Творческий подход;
- Точность следования рецепту.

Вкус

- Текстура;
- Вкус;
- Гармония и баланс ароматов.

Вычеты

За нарушения оцениваемого Аспекта решением Экспертов производится вычет баллов. Сумма вычитаемых баллов зависит от Аспекта, и классифицируется в Форме объективной оценки.

5.4. Регламент оценки мастерства

Необходимо соблюдать время, отведенное на подачу блюд. За задержку участник получает штраф. Через 5 минут после окончания отведенного на приготовление времени вычитаются все объективные (презентация) баллы, а блюдо снимается с дегустации.

Разница в оценках может составлять как максимум 3 балла до обсуждения и повторного выставления оценок.

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта, после обсуждения, распределяют Экспертов на группы для выставления оценок участникам конкурса. Критериями такого распределения обычно является стаж участия в конкурсах «WorldSkills», культура и компетентность Экспертов.

В каждой группе имеется Старший Эксперт, которого выбирают Эксперты по определенной компетенции из своего числа простым большинством голосов. В ходе конкурса каждый Эксперт занимается судейством на всех участках, судейством на площадке, а также судейством методом «слепой дегустации». Графики такого судейства составляются для всех трёх дней конкурса.

Эксперты, занимающиеся «слепой дегустацией», находятся в помещении для «слепой дегустации» на всем протяжении модуля. Им разрешается покидать помещение только группой, с разрешения Главного эксперта. Когда Эксперты находятся вне помещения для дегустации, они не должны показываться в виду производственного участка, т.к. они не должны знать, кому из участников принадлежит та или иная работа. Эксперты, занимающиеся «слепой дегустацией», должны вернуться в помещение для дегустации за тридцать минут до подачи блюд.

6. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

См. документацию по технике безопасности и охране труда.

Отраслевые требования техники безопасности включают в себя:

- Наличие противопожарных покрывал в каждой кухне;
- Наличие аптечки первой помощи.

7. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

7.1. Инфраструктурный лист

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и устройства, которые предоставляет Организатор конкурса.

С Инфраструктурным листом можно ознакомиться на <http://forum.worldskills.ru/viewforum.php?f=8>

Организатор конкурса обновляет Инфраструктурный лист, указывая необходимое количество, тип, марку/модель предметов. Предметы, предоставляемые Организатором конкурса, указываются в отдельной колонке.

В ходе каждого конкурса, Эксперты WSR рассматривают и уточняют Инфраструктурный лист для подготовки к следующему конкурсу. Эксперты WSR дают Техническому директору рекомендации по расширению площадей или изменению списков оборудования.

В ходе каждого конкурса, Технический директор WSR проверяет Инфраструктурный лист, использовавшийся на предыдущем конкурсе.

В Инфраструктурный лист не входят предметы, которые участники и/или Эксперты WSR должны приносить с собой, а также предметы, которые участникам приносить запрещается. Эти предметы перечислены ниже.

7.2. Материалы, оборудование и инструменты, которые участники имеют при себе в своем инструментальном ящик

- Участники могут принести с собой дополнительный инвентарь и оборудование (согласовывается с техническим экспертом), которые они будут использовать в ходе работы.
- Одежда:
 - Поварская куртка белая
 - Брюки тёмные
 - Тёмный фартук (при сервировке белый)
 - Посудное полотенце

- Шейный платок (не обязательно)
- Поварской колпак белый
- Профессиональная обувь с закрытым передом и фиксированной пяткой

7.3. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке

Участникам конкурса запрещено приносить на конкурс сырье, т.е., пищевые продукты или добавки. Для презентации запрещено использовать собственные тарелки, небольшие блюда или ложки.

7.4. Примерная схема мастерской и рабочего места

Со схемами мастерских можно ознакомиться на <http://forum.worldskills.ru/viewforum.php?f=8>

8. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ

8.1. Максимальное вовлечение посетителей и журналистов

Ниже приводится список возможных способов максимизации вовлечения посетителей и журналистов в процесс.

- Предложение попробовать себя в профессии;
- Демонстрационные экраны;
- Описания конкурсных заданий;
- Информация об участниках («профили» участников);
- Карьерные перспективы;
- Ежедневное освещение хода конкурса.

8.2. Самодостаточность

- Повторная переработка;
- Использование «экологичных» материалов;
- Использование законченных конкурсных заданий после окончания конкурса;