

# Конкурсное задание

## Компетенция

### «Молекулярная кухня»

«Приготовление блюд в соответствии с заданиями  
модулей 1 (А, В), 2 (С, D), 3 (Е, F, G)»

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

- 1 Введение
- 2 Формы участия в конкурсе
- 3 Задание для конкурса
- 4 Модули задания и необходимое время
- 5 Специальное оборудование и инвентарь
- 6 Требования к спецодежде участников и экспертов

Количество часов на выполнение задания: 15, 5 ч.

## ВВЕДЕНИЕ

### 1.1. Название и описание профессиональной компетенции

1.1.1. Название профессиональной компетенции: Молекулярная кухня.

### 1.1.2. Описание профессиональной компетенции.

Молекулярная кухня - это кулинарный тренд, основанный на использовании наработок молекулярной гастрономии – научной дисциплины, изучающей физические и химические процессы, возникающие при приготовлении пищи. Молекулярная гастрономия исследует механизмы трансформации всех ингредиентов в кулинарии – физические аспекты взаимодействия продуктов и жидкостей, теплопроводность, конвекцию, стабильность вкуса, проблемы растворимости, дисперсию, соотношение текстуры/вкуса и прочие процессы. В круг ее интересов входят также социальные, технические и эстетические составляющие кулинарных и гастрономических явлений.

Специалист, который готовит блюда молекулярной кухни, должен не только знать о химии и физике продуктов питания, но и уметь пользоваться специальной техникой, различными приспособлениями и уникальной технологией приготовления пищи: приготовления блюд по технологии Sous-Vide, текстуризация, дегидрирование, сферификация, эмульсификация, льдомиксинг и многое другое.

Молекулярная кухня использует самые современные технологии кулинарной обработки пищи, которые сильно отличаются от традиционных и самое передовое оборудование и инвентарь. Готовые блюда получаются просто фантастическими по своей подаче, консистенции и вкусу. Использование достижений молекулярной гастрономии, в процессе приготовления пищи, дает возможность создавать блюда кажущиеся странными, но при этом неожиданно восхитительными. Очень часто это касается интеграции того, что уже известно, но что-то совершенно новое.

Повар применяет свои навыки и знания в области физико-химических свойств, для получения новых форм и состояний привычных продуктов.

Используемые ингредиенты, используемые в молекулярной кухне, часто еще называют текстурами. Они помогают изменить внешний вид приготавливаемого блюда, не меняя его вкус и аромат.

## 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 информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, Его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- «WorldSkills Russia» Техническое описание «Молекулярная кухня»;
- «WorldSkills Russia», Правила проведения чемпионата;
- список продуктов;
- инфраструктурный лист;
- принимающая сторона - Правила техники безопасности и санитарные нормы.

## 2 ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

## 3 ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Конкурсное задание имеет несколько последовательно: модули 1 (А, В), 2 (С, D), 3 (Е, F, G).

Конкурс длится 15, 5 часов в течение 3 дней, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Участники организуют 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, тайное задание (30% изменения заданий). В случае если участнику

необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в день С-1, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. Участники конкурса каждый день получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, необходимо заказать не позднее, чем за две недели до начала конкурса и предоставить организаторам. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. 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 участия в конкурсе.

Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый Модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

#### 4 МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Вскрытие «Чёрных ящиков» проводит главный эксперт за 2 дня (С-2) до начала соревнований.

Жеребьёвку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований, 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 и не оценивается. В момент прохождения тестового модуля с участниками на конкурсной площадке находится технический эксперт.

<b>День С-1. Тестовый модуль (не оценивается)</b>	
<b>Цель</b>	<p>Ознакомление участников с конкурсной площадкой, адаптация на рабочем месте.</p> <p>Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования.</p>
<b>Описание</b>	<p>Участнику предоставляется 1 кг картофеля, 100 г. масла растительного, для выполнения тестового модуля, для того чтобы протестировать оборудование. Можно сварить картофель, запечь, и т.д. Блюда которые приготовил участник во время тестового модуля, эксперты не оценивают.</p> <p>Если Участнику не требуется проходить тестовый модуль, он может отказаться.</p>

Все участники конкурса за три дня выполняют 3 модуля. На выполнение модуля 1 (А, В) предусмотрено 4 часа, модуля 2 (С, D)- 4 часа, модуля 2 (Е, F, G) - 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 15, 5 часов.

<b>Модуль 1-время на выполнения 4 часа.</b>	
<b>Часть А</b>	<b>Горячая закуска</b>
<b>Описание</b>	<p>- Приготовить 3 порции горячей вегетарианской Ово - лакто (оладьи из цукини).</p> <p>- Минимум 2 соуса на выбор участника.</p> <p>В первом соусе должна применяться технология эмульсификации (<i>Эмульсии - грубодисперсные системы из взаимно нерастворимых жидкостей. В таких системах одна из жидкостей (дисперсная фаза) взвешена в другой</i></p>

	<p><i>(дисперсионной среде) в виде капелек).</i></p> <p>Во втором соусе- технология эспумизации (<i>Эспумизация – превращение продукта в пену</i>).</p>
	Ингредиент черного ящика - молочные продукты.
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Масса горячей закуски максимум 150 г.</li> <li>- 3 порции идентичных блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>- Температура не ниже 35°C</li> <li>- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках запрещено.</li> </ul>
	Главный эксперт фотографирует блюдо на рабочем столе конкурсанта, для оценки экспертной группы на внешний вид.
Ингредиенты	Используйте ингредиенты из списка продуктов и общего стола. Используйте ингредиент из черного ящика.
<b>Часть В</b>	<b>Десерт</b>
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовить 3 порции десерта на выбор участника.</li> <li>- Допускаются гарниры на выбор участника</li> <li>- Допускается соус на выбор участника</li> <li>- Обязательный элемент декор на выбор участника, должен содержать изомальт.</li> <li>- Продемонстрировать технологию желирования с использованием минимум 3х желирующих веществ: желатин, агар-агар, пектин.</li> </ul> <p><i>Желирование - физический или химический процесс перехода жидких гомогенных и (или) микрогетерогенных полимерных систем в твердообразное состояние геля</i></p>

	(студня).
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Масса десерта минимум 100 г максимум 150 г.</li> <li>- Температура подачи от 0°С до 14°С</li> <li>- Наличие замороженных ингредиентов не допускается.</li> <li>- 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см.</li> <li>- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках запрещено.</li> </ul>
Ингредиенты	<p>Используйте ингредиенты из списка продуктов и общего стола.</p> <p>Обязательные ингредиенты: агар-агар, пектин, желатин, изомальт.</p>
<b>Модуль 2-время на выполнения 4 часа.</b>	
<b>Часть С</b>	<b>Холодная закуска</b>
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовить 3 порции холодной закуски из свежей сельди с использованием выпечного полуфабриката из теста собственного приготовления.</li> <li>- Допускаются гарниры на выбор участника</li> <li>- Допускается соус на выбор участника</li> <li>- Участник должен продемонстрировать минимум 3 техники: эспумизация/ пенообразование, эмульсификация, желирование/гелеобразование, сферификация (<i>Сферификация — придание жидкостям сферических форм</i>).</li> </ul>
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Масса холодной закуски - максимум 130г</li> <li>- Температура подачи от 0°С до 14°С. Наличие замороженных компонентов не допускается.</li> <li>- 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см.</li> </ul>

	- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках запрещено.
Ингредиенты	Используйте ингредиенты из списка продуктов и общего стола. Обязательный ингредиент – Рыба потрошёная с головой (сельдь).
<b>Часть D</b>	<b>Горячее блюдо из птицы</b>
Описание	- Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы. - 2 гарнира (текстура одного из гарниров - желе). - 1 соус на выбор участника (текстура соуса - гель). Ингредиент черного ящика - корнеплод.
Подача	- Масса блюда минимум 180 максимум 250 г. - 3 порции блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см. -Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках запрещено.
Ингредиенты	Обязательный ингредиент птица (курица) Используйте ингредиенты из списка продуктов и общего стола. Используйте ингредиент из черного ящика
<b>Модуль 3-время на выполнения 4 часа.</b>	
<b>Часть E</b>	<b>Суп</b>
Описание	- Приготовить 3 порции супа-пюре из тыквы. - Допускается наличие гарнира, не более 15 % от общей массы супа. - Обязательный элемент - декор- овощной чипс, приготовленный технологией дегидратации.



	<i>Дегидратация- лишение воды.</i>
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Масса супа-пюре - максимум 250г</li> <li>-3 порции супа-пюре подаются на отдельных тарелках- круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28см.</li> <li>- Температура подачи от 35°С.</li> <li>- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках запрещено.</li> <li>- При подаче запрещается использовать борта тарелки.</li> </ul>
Ингредиенты	<p>Используйте ингредиенты из списка продуктов и общего стола.</p> <p>Обязательный ингредиент тыква.</p>
<b>Часть F</b>	<b>Горячее блюдо из рыбы</b>
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (Кета потрошёная с головой).</li> <li>- Минимум 2 гарнира (текстура одного из гарниров- пюре).</li> <li>- Минимум 1 соус на выбор участника (текстура соуса- пена)</li> <li>- Обязательный элемент декора <i>«молекулярная икра»</i> (приготовленная техникой сферификации).</li> </ul>
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Масса блюда минимум 180 максимум 250 г.</li> <li>- 3 порции блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см.</li> <li>- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках запрещено.</li> </ul>
Ингредиенты	<p>Используйте ингредиенты из списка продуктов и общего стола.</p> <p>Обязательный ингредиент рыба (Кета).</p>

<b>Часть G</b>	<b>Тайный модуль</b>
	Будет оглашён в С-1

## 5 СПЕЦИАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

## 6 ТРЕБОВАНИЕ К СПЕЦОДЕЖДЕ 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, допускается нанесение логотипа учебного заведения 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.