

СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS

Компетенция 34
Поварское дело





СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)

ОБЩИЕ ПРИМЕЧАНИЯ ПО WSSS

WSSS определяет знания, понимание и конкретные навыки, которые лежат в основе лучшей международной практики в области технического и профессионального исполнения. Она должна отражать общее глобальное понимание того, что связанная с этим работа(-ы) или деятельность(-и) представляют для промышленности и бизнеса (www.worldskills.org/WSSS).

Целью конкурса профессионального мастерства является проведение лучшей международной практики, как это описано в WSSS, и в том виде, в котором это возможно. Таким образом, спецификация стандартов является руководством по необходимой подготовке к конкурсу.

Оценка знаний и понимания в конкурсе профессионального мастерства будет выполняться наряду с оценкой представления работы. Отдельных испытаний на знание и понимание проходить не будет.

Спецификация стандартов состоит из определенных разделов, имеющих заголовки и ссылочные номера. Каждому разделу отводится определенный процент от суммы всех оценок, исходя из относительной значимости раздела в пределах Спецификации стандартов. Сумма всех оценок равна 100.

Схема оценки и Конкурсное задание уделяют внимание только тем навыкам, которые изложены в Спецификации стандартов. Здесь Спецификация стандартов будет как можно полнее отражаться в рамках требований конкурса. Схема оценки и Конкурсное задание будут следовать порядку присвоения оценок согласно Спецификации стандартов в той степени, в которой это возможно практически. Разрешается изменение в размере пяти процентов при условии, что это не искажает долевого соотношения, предусмотренного Спецификацией стандартов.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS

Раздел		ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ВАЖНОСТЬ (%)
1	Организация работы и управление	5
	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">• Регулирование всех внутренних дел• Организация и структура в области гостиничных и ресторанных услуг• Важность эффективного взаимодействия• Использование и уход за специальными инструментами в гастрономии• Роль профессионального шеф-повара в составлении меню и блюд в бизнес-среде• Важность непрерывного профессионального развития, чтобы сохранить знание современных тенденций и стилей в искусстве кулинарии.	



	<p>Участник должен быть способен:</p> <ul style="list-style-type: none">• Поддерживать стандарты качества на протяжении всего производственного процесса, даже под нагрузкой• Подготовка планов работ для отдельных блюд и планы-графики по подготовке меню. План ежедневной работы для себя и других• Координация всех подготовительных задач (создание) предшествующих обслуживанию.• Приоритеты в работе, чтобы отличать важные вопросы от менее важных• Оптимизация рабочего потока• Эффективность действия в каждой области кухни• Учитывать время и кадровые ресурсы• Обнаружение конфликтов, нахождение решений их с командой• Применение энергосберегающих методов при использовании оборудования для приготовления пищи• Знание работы всего коммерческого кухонного оборудования и правил техники безопасности• Применение правовых требований к описанию и реализации меню• Быть отзывчивым и гибким в непредвиденных ситуациях• Адаптировать методы работы с ситуацией и быть эффективным членом команды	
2	Коммуникация и обслуживание клиента	5
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Особенности различных типов и стилей продовольственной службы и правильное использование каждого из них• Воздействие на производство продуктов питания из различных видов продовольственных служб• Важность меню как инструмента продаж и коммуникации• Правовые ограничения на рекламные материалы и презентации в меню	



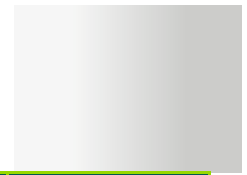
	<p>Участник должен быть способен:</p> <ul style="list-style-type: none">• Все время обращать внимание на собственную чистоту и внешний вид• Эффективно общаться с коллегами, командой и клиентами• Применять соответствующие стили питания в зависимости от ситуации и клиентов• Демонстрировать понимание того, что индустрия гостеприимства и общественного питания является ориентированной на обслуживание клиентов• Предоставлять консультации и рекомендации по кулинарным вопросам руководству, коллегам и клиентам• Предлагать решения, обсуждать с целенаправленным отношением и приходить к согласованным решениям• Планировать и осуществлять продвижение еды	
3	Гигиена пищевых продуктов и здоровье, безопасность и окружающая	15
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Законодательство и передовая практика, связанная с приобретением, хранением, приготовлением, приготовлением пищи и обслуживанием продуктов питания• Законодательство и передовая практика для безопасной работы на кухне и для использования коммерческого оборудования для общественного питания• Причины ухудшения состояния питания	
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Работать гигиенично и учитывать санитарные правила хранения, приготовления, приготовления пищи и обслуживания (НАССР)• Хранить все товары безопасно и гигиенично• Обеспечить очистку всех рабочих зон на основе самых высоких стандартов• Концепция бизнес-внутреннего НАССР применяется к последним деталям• Безопасная работа и соблюдение правил предотвращения несчастных случаев• Безопасно использовать все инструменты и оборудование и в инструкциях производителя<ul style="list-style-type: none">• Содействие здоровью, безопасности и окружающей среде и гигиене пищевых продуктов в рабочей среде	
4	Разработка ингредиентов и меню	5



	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Рыночные цены на ингредиенты и соотношение цены и качества• Характер и типы ингредиентов, используемых в кулинарии• Сезонная доступность и стоимость продукта• Корреляция между качеством продукции, изысканностью меню и гастрономическим уровнем• Пищевые свойства ингредиентов• Участник воздействие кулинарных методов на питание• Импорт правил и ограничений, которые применяются к некоторым ингредиентам• Типы и стили меню• Баланс в компиляции меню• Проблемы, связанные с устойчивостью и этикой при поиске ингредиентов<ul style="list-style-type: none">• Влияние культуры, религии, аллергии, нетерпимости и традиций на диету и приготовление пищи	
--	---	--



	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Консультирование по закупке ингредиентов и оборудования• Выбирать соответствующие стандарты качества продукта для меню, бюджета и ситуации• Признать и соблюдать маркировку ингредиентов• Применить принципы питания, чтобы соответствовать ожиданиям и требованиям гостей• Определите качество ингредиентов и узнайте признаки качества и свежести, например. внешний вид, аромат, структура и т. д.• Оценка и отклонение нестандартных товаров• Выберите подходящие продукты для особых блюд• Создание меню для различных ситуаций и случаев• Се точно в меню подготовки и учета обязательных деклараций, таких как информация о диете и аллергии<ul style="list-style-type: none">• Скомпилируйте меню для разных случаев и настроек	
5	Подготовка ингредиентов	20
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Структуру туши и птицы или птичьей птицы, а также использование для всех разрезов мяса, птицы или игры• Методы разведения и приготовления мяса для приготовления пищи• Ассортимент мяса, дичи и птицы и их наилучшее использование• Отрубы мяса, птицы и игры, обычно используемые в кулинарии• Ассортимент рыбы и моллюсков, доступный и подходящий для них• Отрубы рыбы, используемые в кулинарии• Методы приготовления рыбы и моллюсков для приготовления пищи• Ассортимент фруктов, ингредиентов салата и овощей, используемых в кулинарии, и способы их приготовления для кулинарии или использования• Принимаемые овощные отрубы и их использование• Методы создания запасов и их использования• Оборудование и инструменты, используемые в мясных, рыбных промыслах и подготовке ингредиентов<ul style="list-style-type: none">• Безопасное использование и уход за инструментами, особенно ножами	
	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• Рассчитать, измерить и взвешивать правильные количества продуктов• Применить отличные навыки ножа и общие методы резки• Дебонированное мясо, птица и порезы и подготовка к дальнейшей обработке• Обрезать и обвязать мясо, птицу и игру• Готовить мясо, куски и филе• Готовить целую рыбу для дальнейшей обработки, окалины, удалите внутренности, филе• Готовить принятые порции рыбы для дальнейшей обработки и приготовления• Готовить запасы, соусы, маринады, соусы и повязки• Завершать и соберите место для меню в полном объеме• Подготовить место для функций и банкетов• Использовать неиспользуемую среду для других приложений• Готовить к производству кондитерских изделий, хлебобулочных изделий и десертов<ul style="list-style-type: none">• Производить различные макаронные изделия	



6	Применение кулинарных методов	15
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Диапазон доступных методов кулинарии и их надлежащее использование для различных ингредиентов и меню• Влияние приготовления на ингредиенты• Типы соусов, используемых в профессиональной кулинарии, и правила приготовления соусов• Типы супов, используемых в профессиональной кулинарии и правила приготовления супов<ul style="list-style-type: none">• Классические гарниры и удлинители для основных блюд	
	<p>Участник лицо должен:</p> <ul style="list-style-type: none">• Выберите подходящее кухонное оборудование для приготовления• Применить правильный метод приготовления для каждого ингредиента и каждого блюда• Применять весь спектр методов кулинарии• Учет времени приготовления• Объединяйте и применяйте различные методы приготовления одновременно• Учет сокращения при приготовлении пищи• Произвести гармонию продуктов, методы приготовления и методы нанесения покрытия• Выравнивать методы приготовления с гастрономическим уровнем• Следуйте рецептам, приспособив их по мере необходимости и рассчитывая ингредиенты на основе необходимых покрытий• Объединить ингредиенты для достижения требуемого результата• Производите широкий выбор блюд, включая:<ul style="list-style-type: none">• Супы и соусы;• Стартеры (горячие и / или холодные);• Салаты и закуски;• блюда из рыбы и моллюсков;• Мясо, птица и игровые блюда;• Овощные и вегетарианские блюда;• Специальная и международная кухня;• блюда из риса и макарон;• Кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, сладости и десерты• Подготовьте и готовьте сложные блюда, сочетающие ингредиенты, чтобы создавать интересные и инновационные блюда• Подготовьте блюда региональной, национальной и интернациональной кухни, используя рецепты• Подготовьте и готовьте блюда для разнообразных блюд, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, чай и ужин<ul style="list-style-type: none">• Применить современные технологии и методологию в производстве продуктов питания	



7	Подготовка и представление блюд	25
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Важность представления пищи как части опыта приема пищи• Диапазон обслуживания посуды, тарелок и другого презентационного оборудования• Тенденции в представлении пищи• Стили обслуживания продуктов питания и их влияние на представление блюд• Принятые гарниры и аксессуары для традиционных блюд<ul style="list-style-type: none">• Важность контроля порции в коммерческом ресторане общественного питания	
	<p>Участник лицо должен:</p> <ul style="list-style-type: none">• Порция компонентов пищи для обеспечения требуемого урожая• Уточнить или сгустить и улучшить супы и соусы• Производить и подавать пластину для холодной резки и различные салаты• Представлять продукты питания для горячих и холодных буфетов и настройки самообслуживания• Подготовьте принятые гарниры и используйте их для эффективного представления блюд• Отрегулируйте стили подготовки и нанесения покрытия на методы обслуживания• Вкус блюд и применять приправы, травы и специи профессионально• Представлять пищу привлекательно, чтобы улучшить опыт приема пищи и оценить качество пищи• Подавать пищу с использованием сервисного оборудования, такого как квартиры, супницы, блюда и т. Д.• Приобретите покрытые тарелки на соответствующих сервисных плитах или блюдах, чтобы обеспечить привлекательный и приятный внешний вид<ul style="list-style-type: none">• Производить различные макаронные изделия	
8	Покупка, хранение, калькуляция и контроль за покупками	10
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Сезонная доступность и ценовые вариации ингредиентов• Рыночный процесс с обычными товарами• Диапазон и преимущества местных, национальных и международных поставщиков• Общие условия оплаты и отправки• Процесс заказа товаров и оборудования• Факторы, влияющие на цену меню• Методы расчета отпускной цены на основе стоимости ингредиентов• Важность экономики и эффективности при приготовлении пищи• важность устойчивости, воздействия на окружающую среду и углеродного следа, вызванного их выбором.• Решения продуктов, такие как программы рецептов, меню, системы товаров, банкетные системы и т. Д.<ul style="list-style-type: none">• Доступны решения для хранения продуктов питания	



	<p>Участник лицо должен:</p> <ul style="list-style-type: none">• Выберите поставщиков на основе качества, обслуживания, ассортимента и цены• Подготовка ежедневных заявок• Точно заказывать необходимые продукты питания и расходные материалы для удовлетворения потребностей бизнеса• Обеспечить лучшие цены, услуги и качество у поставщиков• Заполните все заказы на поставку и отправьте онлайн-заказы на поставку• Получать товары при доставке и проверять всю документацию, чтобы убедиться, что доставка правильная и что товар имеет приемлемое качество• Правильно храните все свежие, замороженные, охлажденные и окружающие пищевые продукты, обеспечивая поддержание надлежащих температур и условий хранения• Учет потерь памяти• Оценить стоимость хранения• Согласовать заказы на поставку с объемом хранилища• Полная регистрация заказов, контроль и запасы вручную или с помощью ИТ<ul style="list-style-type: none">• • Рассчитайте материальные затраты и отпускные цены, чтобы достичь необходимого мониторинга прибыли на кухне и адаптировать производство продуктов питания и контроль порции для поддержания требуемой нормы	
	Всего	100