**Индивидуальный профессиональный (практический) конкурс**

**«Лучший повар школьной столовой - 2024»**

1. Практическое задание представляет собой приготовление двух порций (мясное или рыбное блюдо, овощное или фруктовое блюдо) из предложенного набора продуктов в течение отведенного времени.
2. Участники конкурса имеют право принести на конкурс для приготовления блюд необходимые им личный инвентарь (ножи, доски, столовую посуду, и т.д.).
3. Жюри конкурса подводит итоги и определяет победителей путем подсчета суммы баллов, выставленных после выполнения практического задания, и распределяет первые, вторые и третьи места.
4. Практическое задание оценивается по следующим критериям:

- соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;

- вкусовые качества и другие органолептические показатели;

- оригинальность оформления и подачи блюд;

- оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов.

5. Оценка по принципам WorldSkills:

- Организация и управление работой – 5 баллов;

- Навыки коммуникации и работы с клиентами – 5 баллов;

- Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда – 15 баллов;

- Знания об ингредиентах и меню – 5 баллов;

- Подготовка ингредиентов – 20 баллов;

- Применение различных методов тепловой обработки - 15 баллов;

- Изготовление и презентация блюд – 25 баллов;

- Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет – 10 баллов.

6. Результаты практического конкурса объявляются на церемонии награждения победителей Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024».