

**КОНКУРС ПО РАННЕЙ ПРОФОРИЕНТАЦИИ
СРЕДИ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО
И МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ
И ИНВАЛИДНОСТЬЮ «БЕБИ АБИЛИМПИКС» 2023
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

ПОВАРСКОЕ ДЕЛО



Новосибирск, 2023

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. В настоящее время профессия повар является одной из самых популярных и актуальных профессий в мире.

Повар готовит блюда по специальным рецептам, но может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходить к процессу творчески. Не каждый повар может приготовить быстро и к тому же вкусно. Искусных поваров нередко называют мастерами приготовления пищи, а их блюда – произведениями искусства. Потому что главной их целью является не просто приготовление еды для утоления чувства голода. Они стремятся донести до людей определенные ощущения и настроение, подобрав наиболее удачное сочетание вкуса и аромата, а также красиво оформив блюдо. Без сомнения, сделать подобное можно только при наличии таланта и с определенной долей вдохновения.

«Поварское дело» заключается в постоянном спросе рынка труда на профессию повар, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждой организации, будь то детский сад или школа, институт или академия, правительственное учреждение имеются столовые. Ежегодно увеличивается сеть предприятий питания, которые предлагают широкий ассортимент блюд. Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному.

Помимо мастерства приготовления блюд к профессиональным навыкам повара относятся: составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использованием продовольственных товаров, реализацией готовой продукцией, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Повар, работающий в отеле или ресторане, должен демонстрировать навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя.

Мода в кулинарном искусстве постоянно меняется, так что повару необходимо всегда быть в курсе таких тенденций и в соответствии с ними применять продукты и обслуживание. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из ауры ресторана, презентации блюда, безукоризненной работы с клиентами, использованием качественных продуктов.

Важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил, личной и пищевой гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих

требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации повара.

Кухни, на которых работает повар, оснащены сложным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать осторожность во избежание несчастных случаев и травматизма. Сотрудники работают с горячими продуктами, используют опасные инструменты и оборудование. Поэтому необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда.

Для повара важны навыки коммуникации. Сотрудники профессиональной кухни работают вместе. Координация действий кухонной бригады имеет важное значение для гарантии качества блюд, посылаемых клиенту.

Повара могут работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения в самых разных уголках планеты. Это требует от него знания и уважения к различным культурам и присущих им гастрономическим традициям.

1.2. Профессии по компетенции

Поварское дело

1.3. Ссылка на образовательный или профессиональный стандарт.

Федеральный государственный образовательный стандарт школьного образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 октября 2013 г. N 1155, С изменениями и дополнениями от 21 января 2019 г.)

1.4. Участник конкурса:

Дети школьного возраста 7-11

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

№	Раздел	Важность (в %)
1	Организация рабочего места	5
	Участник должен знать и понимать: важность эффективной командной работы; принципы использования кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними; Участник должен уметь: соблюдать, стандарты качества на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации; планировать работу для себя и команды; выполнять координацию всех подготовительных задач по модулю; расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; оптимизировать рабочий процесс; эффективно выполнять соответствующие функции по заданию; рассчитывать время; вносить предложения по усовершенствованию методов работы; демонстрировать понимание свойств ингредиентов; проявлять уважительное отношение и экономическую изобретательность в использовании всех материалов;	
2	Работа в команде	10
	Участник должен знать и понимать:	
	характеристики различных видов и стилей композиций; важность внешнего вида участника; важность эффективного обмена информацией в команде. Участник должен уметь: всегда следить за собственной чистотой и внешностью; предлагать решения и обсуждать вопросы с нацеленностью на разрешение задач или нахождение взаимовыгодных решений;	
3	Санитария и гигиена, техника безопасности	15

	Участник должен знать и понимать: безопасную организацию работ и использование технологического оборудования; знать и правильно использовать оборудование и инвентарь с соблюдением техники безопасности; Участник должен уметь: работать с соблюдением норм гигиены; использовать продукты с соблюдением требований безопасности и гигиены; обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами; работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности; использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя; поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте	
4	Техника исполнения и цветовое сочетание	25
	Участник должен знать и понимать: важность презентации как части комплексного впечатления; тенденции в презентации композиции; украшения для композиции Участник должен уметь: правильно подобрать количество сырья для выполнения задания по модулю; правильно подобрать цветовые оттенки для создания композиции	
5	Соблюдение технологических требований	15

	Участник должен знать и понимать: существующие приемы работы с различными видами сырья при выполнении конкурсного задания; ☐ Технологический процесс приготовления бутерброда Участник должен уметь: ☐ выбирать и использовать соответствующее сырье при выполнении конкурсного задания; ☐ уметь работать с продуктами питания; ☒ уметь готовить бутерброд; обеспечивать гармоничное цветовое сочетание при ☐ составлении композиции; следовать рецептам и рассчитывать нужное количество ☐ сырья, ингредиентов; сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; творчески оформлять композицию	
6	☐ Сложность и завершенность выполненной работы	30
	Участник должен знать и понимать: ☐ методы изготовления кулинарной композиции; ☐ сочетание цветовой палитры; ☒ методы составления композиции для кулинарного изделия; правильно рассчитывать и отмерять сырье; демонстрировать отличное владение инструментами при выполнении конкурсного задания; ☐ творчески оформлять и составлять композиции по заданной теме; использовать нужную посуду и расходные материалы для презентации композиции и сервировки стола	
	Всего	100

2.Конкурсное задание.

2.1Краткое описание задания.

Конкурсное задание рассчитано на выявление у детей младшего школьного возраста с ограниченными возможностями здоровья особого интереса к деятельности повара, творческих способностей и талантов,необходимых для дальнейшей их самореализации в жизни. Ребенок приобретает некоторые навыки и умения, постепенно совершенствуясь в них.

В конкурсном задании школьники будут выступать в качестве поваров, им необходимо приготовить бутерброды.

Цель конкурсного задания формирование у детей школьного возраста с ограниченными возможностями умение готовить простые блюда.

Конкурсное задание приготовление бутербродов

Задание состоит из 2 модулей.

Модуль 1. Приготовление командой бутербродов

Модуль 2. Представление (презентация) командой своего блюда.

Время выполнение модуля 1 – 35 минут, модуля 2 – 3-5 минут.

2.2 Структура конкурсного задания

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Дети младшего школьного возраста с ограниченными возможностями	Модуль 1. Приготовление бутербродов по предложенной тематике	35 минут	Готовое блюдо
	Модуль 2. Представление своего блюда	3-5 минут	Представление блюда
Общее время выполнения конкурсного задания: 40 минут			

2.3 Последовательность выполнения задания.

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и оформить 3 вида бутербродов по заданной тематике («Зоопарк», «День космонавтики», «В гостях у сказки» и презентовать бутерброды. Участники команды выполняют совместными усилиями 2 вида бутербродов по рецептам в КЗ «Зоопарк», «День космонавтики». Третий вид бутерброда «В гостях у сказки» готовят по собственному рецепту. Так же команда оформляет блюдо и готовит его презентацию. Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать необходимые ингредиенты;
- приготовить бутерброды;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовое блюда.

Ожидаемый результат: демонстрация умения готовить бутерброды, презентовать приготовленное блюдо.

1. Бутерброд «Зоопарк» (Приложение 1):

Листья салата -1шт.

Хлеб-30гр.

Твёрдый сыр -50 гр.

Вареная колбаса- 50гр.
Редис – 10гр
Укроп -2гр.
Оливки – 3шт.



2. Бутерброд «День космонавтики» (Приложение 2):

Хлеб – 30 гр
Сыр твердый
Сыр плавленый (ломтик) -50гр.
Колбаса -50гр.
Помидор черри -2шт.
Редис -1 шт.
Зеленый горошек -5шт.



3. Бутерброд «В гостях у сказки». По рецепту участников конкурса.

Особые указания:

Участники данной компетенции должны взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания:

- фартуки, колпаки на каждого участника;

Категорически запрещается приносить с собой на площадку:

1. Острые опасные предметы: ножи, вилки.
2. Свои продукты питания.

Конкурсное задание

Модуль 1	Приготовление бутербродов по заданной тематике («Зоопарк», «День космонавтики», «В гостях у сказки»)
Описание	➤ Произвести осмотр продуктов; ➤ Выбрать необходимые продукты для приготовления бутербродов, согласно замыслу; ➤ Приготовить бутерброды
Подача	➤ Блюдо подаётся на тарелках – круглая, белая, цветная ➤ Использование при подаче несъедобных компонентов НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	➤ Хлеб для тостера – 4 кус. белого, 4 кус черного ➤ Сыр – 2 пластины желтый, 2 пластины оранжевый, 2 пластины зеленый ➤ Вареная колбаса (нарезка) – 2 пластины ➤ Колбаса варено-копченая (нарезка) – 2 кусочка ➤ Сосиска молочная (вареная) – 1 штука ➤ Кетчуп – 1 туба ➤ Соус сырный – 1 туба ➤ Лист салатный – 4 листа ➤ Огурец свежий – 2 (средних) штуки ➤ Помидор черри – 4 штуки ➤ Редис – 2 штуки ➤ Морковь – 1 штука ➤ Маслины без косточки – 6 штук ➤ Зеленый горошек консервированный – 2 столовые ложки ➤ Зелень – 1 веточка укропа, 1 веточка петрушки, 1 перолука
Оборудование и инвентарь	1. Фартук индивидуальный – 2 штуки 2. Колпак индивидуальный – 2 штуки 3. Доска разделочная – 20X15- 2 штуки 4. Нож одноразовый – 3 штук 5. Тканевая салфетка (рулонная, одноразовая) - 1 рулон (20 штук) 6. Салфетки - 1 пачка 7. Формочки для нарезки (овощи, сыр) – 1 набор 6 шт. 8. Тарелка одноразовая десертная, пластик – белая, желтая, зеленая, красная, синяя – по 1 штуке.

2.4. Критерии оценки выполнения задания

Выполненные участниками конкурсные задания оцениваются в соответствии с разработанными критериями, принятыми на основании требований к компетенции (профессии), определяемых данным техническим описанием. Оценка выполненных модулей оценивается совместно. Оценивается общий

результат команды. Все баллы и оценки регистрируются в индивидуальных оценочных листах, которые заполняются группой экспертов и сдаются для подведения итогов главному эксперту. Результатом выполнения конкурсного задания является среднее арифметическое суммы баллов, выставленных всеми экспертами по всем критериям конкурсного задания.

№	Наименование критерия	Максимальный балл
1	Соблюдение времени на выполнение задания	10
2	Чистота тарелки (отсутствие брызг, крошек, разводов и отпечатков пальцев), опрятность	10
3	Правильность подачи (соответствие заданию)	10
4	Использование обязательных ингредиентов	10
5	Целесообразность сочетания используемых ингредиентов (канапе по собственному рецепту)	10
6	Командная, слаженная работа	10
7	Творческий подход к созданию блюда (канапе по собственному рецепту)	10
8	Соблюдение гигиенических норм и правил безопасности	10
9	Оригинальность представления блюда	10
10	Соблюдение правил конкурса	10
	Максимальное количество баллов	100 баллов

3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

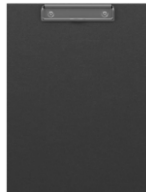
3.1.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов для каждого участника.

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1 команду					
№	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед.изм ерения	Кол-во
1	Стол		Стол прямоугольный, регулир. высота, закругленные углы столешниц. Размеры 900x600x460-580 http://www.mudryfilin.ru/catalog/29728.html	шт	1
2	Стул		На усмотрение организаторов		

Оборудование и посуда на 1 команду					
1	Скатерть одноразовая		Скатерть праздничная, 120x180 см, в ассортименте https://fix-price.com/catalog/dekor-dlya-doma-tovary-dlya-prazdnika/p-5311063-skatert-prazdnichnaya-120h180-sm-v-assortimente	Шт.	1
2	Перчатки одноразовые		Перчатки виниловые ЛЕНТА размер S, 10шт https://lenta.com/product/perchatki-lenta-vinilovye-rs-gla001-kitajj-10sht-565007/	пара	2
3	Доска разделочная		Доска разделочная ОТЛИЧНАЯ ЦЕНА/365 ДНЕЙ 27x21,5см, гибкая, пластик https://lenta.com/product/doska-razdelochnaya-365-dnejj-27h215sm-gibkaya-pp-stl-1101-rossiya-390092/	Шт.	2 на каждую команду
	Пакеты для мусора		Пакеты для мусора 365 ДНЕЙ 30л черные, 20шт https://lenta.com/product/pakety-dlya-musora-365-dnejj-30l-chernye-rossiya-20sht-388637/	уп	1 (на все команды)
	Тарелки одноразовые		Тарелки одноразовые 365 ДНЕЙ, 12шт, https://lenta.com/product/tarelka-365-dnejj-odnorazovaya-rossiya-12sht-163240/	уп	20 (на все команды)
	Тарелки одноразовые (для подачи)		Тарелки одноразовые d=230мм квадратные, плоские, 6шт, https://lenta.com/product/tarelki-lenta-kvadratnye-ploskie-230mm-rossiya-6sht-206884/	уп	15 (на все команды)
	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Контейнер для горячих и холодных продуктов одноразовый с крышкой 365 ДНЕЙ 250мл, 50шт https://lenta.com/product/kontejjner-365-dnejj-odnorazovyj-250ml-s-kryshkojj-dgori-holproduktov-rossiya-50sht-042102/	уп.	1уп (100 шт. на все команды)
	Форма для канапе «Цветочек»		Форма для канапе пластиковая, размер 40*60*40 https://fix-price.com/catalog/dlya-doma/p-5022714-forma-dlya-kanape-itchen-v-assortimente	Шт.	1

	Форма для канапе «квадрат»		Форма для канапе пластиковая, размер 40*60*40 https://fix-price.com/catalog/dlya-doma/p-5022714-forma-dlya-kanape-itchen-v-assortimente	Шт.	1
	Полотенца одноразовые		Полотенца бумажные 365 ДНЕЙ Кухонные 2 слоя, 2шт. https://lenta.com/product/bumazhnye-polotenca-365-dnejj-kuhonnye-2sl-rossiya-2sht-152410/	шт	1
	Салфетки влажные		Салфетки влажные ЛЕНТА антибактериальные, 15шт https://lenta.com/product/salfetki-lenta-vlazhnye-antibakterialnye-rossiya-15sht-249894/	шт	1
	Поднос		Поднос MARTIKA пластик 43x30см https://lenta.com/product/podnos-martika-43h30sm-plastik-s4847zhel-s4847tkr-s4847fil-rossiya-531967/	шт	1
Продукты на 1 команду					
1	Хлеб Бородинский в нарезке, тостовый		Хлеб ржано-пшеничный, 400 гр https://lenta.com/product/hleb-lenta-borodinskijj-nar-rossiya-400g-462191/	Кус.	4
2	Колбаса варено-копченая		Колбаса копчено-вареная ТОРГОВАЯ ПЛОЩАДЬ Сервелат высший сорт ГОСТ, 380г https://lenta.com/product/kolbasa-torgovaya-ploshchad-servelat-gost-vk-vs-vu-rossiya-380g-325856/	Гр.	150
3	Сосиска молочная		Сосиски Мираторг "Молочные"	Гр.	100
4	Томаты		Томаты, весовые https://lenta.com/product/tomaty-ves-1kg-026417/	Шт.	80
5	Огурец		Огурец длинноплодный https://lenta.com/product/ogurcy-dlinnoplodnye-1sht-026884/	Шт.	100

6	Сыр твердый		Сыр ГОЛЛАНДСКИЙ 45%, без змж, весовой https://lenta.com/product/syr-gollandskijj-45-ves-rossiya-1kg2-467391/	Гр.	150гр
7	Оливки		Оливки без косточки IBERICA, 170г, Испания, 170 г https://lenta.com/product/olivki-iberica-bk-polimer-ispaniya-170g-320829/	Шт.	1 (на все команды)
8	Укроп		Укроп свежий, 50г, https://lenta.com/product/ukrop-svezhijj-50g-017858/	гр	25
9	Петрушка		Петрушка свежая, 50г, https://lenta.com/product/petrushka-svezhaya-50g-019560/	гр	25
10	Салат		Салат Айсберг, весовой https://lenta.com/product/salat-ajjsberg-svezhijj-ves-1kg-172231/	шт	1 (на все команды)
11	Зеленый консервированный горошек		Горошек зеленый Bonduelle нежный, жестяная банка	шт	1
12	Морковь			Гр.	100
13	Соус сырный		Тип продукта: Майонезный соус Бренд: Махеев	шт.	1
14	Кетчуп		Кетчуп Heinz томатный	шт	1

15	Редис			шт	2
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)					
1	Компьютерный стол		https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-gostinits-i-doma/stoly-kompyuternye/stol-kompyuternyj-uno-2-dub-sonoma-714kh478kh730-mm-/p/1356974/?from=block-123-6	шт	1
2	Стул офисный		https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-ofisnyj-easy-chair-standart-chernyj-iskusstvennaya-kozha-metall-chernyj-/p/326771/?from=block-123-1	шт	1
3	Сетевой удлинитель		https://www.komus.ru/katalog/tekhnika/kompyutery-i-periferiya/silovoe-oborudovanie/setevye-filtry/setevoj-filtr-itp-leader-5-rozetok-1-8-metra/p/618218/?utm_campaign=market-gmc_msk-vse-op_z1-msk-ntr-ntm-v4&utm_source=market-begun_gmc-prc-v4&utm_medium=cpc&utm_content=1349&utm_term=618218	шт	1
4	Ноутбук с ПО		https://www.citilink.ru/product/noutbuk-lenovo-ideapad-s145-15api-15-6-amd-ryzen-5-3500u-2-1ggc-8gb-10-1175130/	шт	1
	Планшет с зажимом		Планшет ERICHKRAUSE Standard A4, с зажимом https://lenta.com/product/planshet-erichkrause-s-zazhimom-a4-standard-754755-rossiya-567093/	шт	1
5	МФУ (принтер, сканер, копир) формата А4		https://www.citilink.ru/product/mfu-lazernyi-pantum-m6500-a4-lazernyi-chemyi-1152198/	шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)					
	Бумага для офисной техники		https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-ofisnoj-tehniki/formatnaya-bumaga/bumaga-formatnaya-belaya-dlya-ofisnoj-tehniki/bumaga-dlya-ofisnoj-tehniki-svetocopy-a4-marka-c-80-g-kv-m-500-listov-/p/13500/	шт	1

4	Ручка шариковая для записи		https://www.komus.ru/katalog/ruchki-karandashi-markery/sharikovye-ruchki/sharikovye-neavtomaticheskie-ruchki/ruchka-sharikovaya-odnorazovaya-bic-round-stic-exact-sinyaya-tolshhina-linii-0-28-mm-/p/440319/	шт	1
5	Бейдж		https://www.komus.ru/katalog/demonstratsionnoe-oborudovanie/bejdzhiki-shnurki-ruletki/bejdzhi-na-shnurke-ruletke/bejdzh-attache-selection-gorizontalnyi-109x79-mm-belyj-bez-derzhatelya/p/993244/?from=block-123-2	шт	1
6	Ножницы		https://www.komus.ru/katalog/kantstovary/kantselyarskie-nozhnitsy-i-nozhi/nozhnitsy-standartnye/nozhnitsy-attache-economy-160-mm-s-plastikovymi-simmetrichnymi-ruchkami-chernogo-tsвета/p/1039679/?from=block-123-2	шт	1
8	Степлер		https://www.komus.ru/katalog/kantstovary/steplery-i-skoby/steplery-do-25-listov/stepler-attache-do-25-listov-rozovyy/p/256093/	шт	1
9	Клейкая лента		https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/klejkie-lenty-i-skotch-/skotch-i-klejkie-lenty-dlya-ruchnoj-upakovki/klejkaya-lenta-upakovochnaya-komus-50-mm-x-100-m-50-mkm-prozrachnaya/p/164283/	шт	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
1	Огнетушитель углекислотный ОУ-1		https://www.komus.ru/katalog/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/sredstva-pozharnoj-bezopasnosti/ognetushiteli/ognetushiteli-ruchnye/ognetushitel-uglekislotnyj-ou-1-inej-vse/p/366650/	шт	1
2	Аптечка первой помощи коллективная ФЭСТ		https://www.komus.ru/katalog/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/sredstva-individualnoj-zashhity/aptechki-s-napolneniem/aptechki-fest/aptechka-pervoj-pomoshhi-ofisnaya-fest-2-1-boks-plastikovyy-/p/618821/	шт	1
3	Корзина для мусора		https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-10-l-plastik-chernaya-25kh27-4-sm-/p/325533/?from=block-123-1	шт	1
4	Вешалка напольная		https://www.komus.ru/katalog/mebel/aksessuary-i-predmety-interera/napolnye-veshalki/veshalki-napolnye-klassicheskie/veshalka-napolnaya-nova-3-na-5-person-chernaya/p/917150/?from=block-123-2	шт	3

4. Требования охраны труда и техники безопасности

Общие вопросы:

- к участию в конкурсе по поварскому делу допускаются лица, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья;
- во время проведения конкурса участники не должны нарушать правила поведения, а также должны соблюдать требования инструкции;
- в помещении должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств, для оказания первой медицинской помощи при травмах;
- перед началом проведения профессионального конкурса проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности.

Требования к участникам:

- Участники могут свободно выражать свои творческие идеи в итоговом оформлении блюда;
- Участники должны быть в фартуках и колпаках, одноразовых перчатках;
- Участникам не разрешается одалживать, или брать какие-либо инструменты или материалы во время конкурса;
- Участники должны уведомить экспертов об окончании задания.
- Блюдо должно быть представлено в законченном виде.

5.Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические нормы при работе:

Перед началом работы Эксперт обязан:

- 1) убрать все лишнее с рабочих мест;
- 2) дать участникам инструкции при работе с пищевыми продуктами, предложить визуальные алгоритмы выполнения работы;
- 3) проверить соответствие рабочего места требованиям безопасности;
- 4) проверить достаточность освещенности рабочего места;
- 5) разместить в удобном порядке контейнеры с пищевыми продуктами.

6.Перед началом работы Эксперт обязан:

- 1.До начала работы участники конкурса не должны иметь контакта с продуктами (трогать, бросать и др.).
- 2.Во время работы не кушать продукты.
- 3.По окончании работы участники должны убрать оставшиеся неиспользованные продукты - оставить в пищевых контейнерах. Убрать мусор в мусорный пакет. Привести в порядок рабочее место.
- 4.Рабочее место должно быть хорошо освещено, свет должен падать на работу с левой стороны.
- 5.Если какие-то инструменты или материалы неисправны, или имеют дефект, то предполагается их замена.