



VI Региональный чемпионат профессионального  
мастерства среди инвалидов и лиц с ограниченными  
возможностями здоровья «Абилимпикс»

## **Конкурсное задание по компетенции «Поварское дело»**



Бушкова Ю.В., зам.директора  
по УПР КОГПОБУ «ВятКТУиС»,  
т.89127159022.

Киров

2021

## Содержание

### 1. Описание компетенции.

#### 1.1. Актуальность компетенции.

В настоящее время профессия повара является одной из самых популярных профессий в мире, ведь потребность в пище – одна из базовых в жизни каждого человека. В связи с этим актуальность компетенции «Поварское дело» заключается в постоянном спросе рынка труда на специалистов индустрии питания. Практически в каждой организации, будь то детский сад, школа или университет, академия, правительственное или торгово-развлекательное учреждение имеются буфеты, столовые, кафе. Ежегодно увеличивается сеть предприятий FastFood, SlowFood и даже формата «Cash&Carry».

Кроме таланта творить чудеса на кухне, создавая гармонию вкусов, представитель этой профессии должен иметь определенную базу знаний о качестве продуктов, способах их хранения, приготовления, презентации и подачи. Поэтому профессиональный повар должен быть внимательным и само организованным, а знание особенностей ингредиентов и правил их совмещения дает ему возможность создавать оригинальные блюда, а значит быть конкурентным и востребованным на рынке труда.

#### 1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Компетенция «Поварское дело» обеспечена:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобрнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016).

Профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России 39023 от 29.09.2015)

#### 1.3. Требования к квалификации.

К квалификации участника предъявляются следующие требования в части приобретенных знаний, умений, сформированных профессиональных компетенций:

##### **Участники должны знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- регламенты, стандарты, в том числе требования ХАССП и нормативно-техническую документацию, используемую при обработке, подготовке сырья

и полуфабрикатов, приготовлении блюд;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов (в том числе для порционирования блюд), весоизмерительных приборов

и правила их поверки, приборов для экспресс - оценки качества и безопасности сырья и материалов, посуды и правила ухода за ними;

- способы правки кухонных ножей;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, современные методы и техники обработки, подготовки сырья и приготовления первых блюд, основных горячих блюд из птицы, соусов, варианты оформления и подачи;
- правила приема продуктов по количеству и качеству;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, минимизации отходов, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
- правила и способы презентации первых блюд, основных горячих блюд из птицы, соусов;
- правила проведения бракеража;
- правила снятия остатков;
- правила утилизации отходов.

**Уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила пожарной безопасности, охраны труда;
- сверять соответствие получаемых продуктов заказу;
- оценивать наличие и определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями и условиями хранения;
- проверять качество и безопасность сырья, продуктов, материалов органолептическим способом;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять и комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд;
- порционировать, хранить (при необходимости) с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
- различать пищевые и непищевые отходы;
- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.

**Участник должен обладать следующими профессиональными компетенциями:**

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и горячих блюд в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять обработку, подготовку мяса, круп, овощей, фруктов;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, соусов, блюд из теста.

## 2. Конкурсное задание.

### 2.1. Краткое описание задания.

**Участник** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать 2 порции блинчиков с яблочно-вишневым фаршем, и апельсиновым соусом. 2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Бифштекс натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца гриль, цуккини гриль, соус красный из томатов в собственном соку» в авторском исполнении.

### 2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория участника	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Студент	Модуль 1. Блинчики с яблочно-грушевым фаршем и вишневым соусом.	Первый день	2 часа	2 порции блинчиков с яблочно-грушевым фаршем и вишневым соусом. Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см): одна порция (дегустаторов) + 50 мл в один соусник и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 140 г. Температура подачи блюда – 50-65° С.
	Модуль 2. Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) - бифштекс натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца гриль, цуккини гриль, соус красный из томатов в собственном соку.			2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Бифштекс натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца гриль, цуккини гриль, соус красный из томатов в собственном соку» в авторском исполнении. Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D =32 см): одна порция – для членов жюри (дегустаторов) + 50 мл в один соусник, и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 220 г. Масса основного соуса – не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). Температура подачи минимум 50-65°С (по краю тарелки).
Школьник	Модуль 1. Блинчики с яблочно-грушевым фаршем и вишневым	Первый день	2,5 часа	2 порции блинчиков с яблочно-грушевым фаршем и вишневым соусом. Блюда должны быть

	соусом.			<p>поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см): одна порция (дегустаторов) + 50 мл в один соусник и одна порция - как выставочный вариант.</p> <p>Масса блюда – минимум 140 г.</p> <p>Температура подачи блюда – 50-65° С.</p>
	<p>Модуль 2. Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) - бифштекс натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца гриль, цуккини гриль, соус красный из томатов в собственном соку.</p> <p><b>Примечание - котлетное мясо будет измельчено на мясорубке.</b></p>			<p>2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Бифштекс натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца гриль, цуккини гриль, соус красный из томатов собственном соку» в авторском исполнении.</p> <p>Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D =32 см): одна порция – для членов жюри (дегустаторов) + 50 мл в один соусник, и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 220 г. Масса основного соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). Температура подачи минимум 50-65°С (по краю тарелки).</p>

Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

В день выполнения конкурсного задания каждый участник предоставляет на блюда, заполненные технологические карты, которые по окончании выполнения задания проходит экспертную оценку.

Список ингредиентов по общему перечню сырья (см. приложение).

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт в день соревнований.

### **ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ:**

#### **Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

#### **Субъективные критерии оценивания работы участника:**

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными технологиями.

**Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

**Субъективные критерии оценивания результата работы участника:**

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

**Описание специфики освоения компетенции:**

**Условия и порядок проведения конкурса:**

- Наличие технологической карты.
- Готовятся 2 порции блюда: 1 блюдо подается на тарелке индивидуально для членов жюри, 1 блюдо – как выставочный вариант.
- Конкурсное блюдо сопровождается информационной картой участника конкурса с указанием фамилии, имени, отчества (полностью), места учебы, названия изделия.

*Сложность задания для всех категорий участников и видов нозологий, для людей с инвалидностью, остается неизменной.*

**Дополнительные условия:**

- перед соревнованиями эксперты проводят проверку тулбоксов участников: все несоответствующие требованиям инструменты, электрооборудование и пищевые продукты (не входящих в списочный состав технологической карты) изымаются;
- участники в процессе выполнения конкурсного задания лично отвечают за взвешивание своих ингредиентов;
- любые приготовления блюда перед началом соревнования приведут к дисквалификации.

**2.3. Последовательность выполнения задания.**

При выполнении модуля 1. Блинчики с яблочко - грушевым фаршем и вишневым соусом и модуля 2. Горячее блюдо-мясо участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- проверить наличие необходимого сырья (согласно технологической



карте);

- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- обработать овощи и фрукты (нарезать);
- обжарить овощи;
- приготовить начинку из яблок и груш для блинчиков;
- ставим варить булгур;
- приготовить соусы;
  
- замесить тесто для блинчиков;
- обработать мясо для приготовления рубленой массы;
- пропустить через мясорубку;
- сформовать полуфабрикат;
- бифштекс обжарить основным способом;
- испечь блинчики;
- фарширование блинчиков;
- обжарить блинчики с обеих сторон;
- бифштекс и блинчики прогреть в пароконвектомате;
- оформить блинчики;
- подать блинчики (2 штуки на порцию) на тарелке,
- оформить основное горячее блюдо;
- подать основное горячее блюдо на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж,

протереть рабочий стол.

#### **2.4.Критерии оценки выполнения задания.**

##### **ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ:**

##### **Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса

приготовления;

- рациональное использование продуктов.

##### **Субъективные критерии оценивания работы участника:**

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;

- владение кулинарными технологиями.

##### **Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг,

подтёков).

**Субъективные критерии оценивания результата работы участника:**

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным

тенденциям;

- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;

вкус каждого компонента блюда в отдельности.

## **Описание специфики освоения компетенции.**

### **Условия и порядок проведения конкурса:**

- Наличие технологической карты.
- Готовятся 2 порции блюда: 1 блюдо подается на тарелке индивидуально для членов жюри, 1 блюдо – как выставочный вариант.
- Конкурсное блюдо сопровождается информационной картой участника конкурса с указанием фамилии, имени, отчества (полностью), места учебы, названия изделия.

Оценивание производится группами экспертов и экспертов-дегустаторов по объективным и субъективным критериям по балльной системе. Максимальная сумма баллов по всем критериям - 100.

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

### 3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов:

<b>ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1-ГО УЧАСТНИКА</b> (конкурсная площадка) оборудование, инструменты, ПО				
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо тех. характеристики оборудования, инструментов</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Количество</b>
1.	Стол производственный	1800x600x870, с бортом/без борта, с глухой полкой	шт.	1
2.	Пароконвектомат	ПКА 6-1/1 , допустимая минимальная мощность 9,5 кВт, количество уровней 6, GN 1/1	шт.	1
3.	Стол-подставка под пароконвектомат	Для модели пароконвектомата	шт.	1
4.	Весы настольные электронные (профессиональные)	Модель "Базар", МТ6ВША 1/2, 340x230, максимальный предел взвешивания 3/6кг, минимальный предел взвешивания 20г	шт.	1
5.	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная, ПИ-4, на одно рабочее место 4 греющих поверхности.	шт.	1
6.	Шкаф холодильный	Холодильный шкаф DM105-S (ШХ-0,5ДС), 710x697x1960, объем 0,5 м3, 5 полок, дверь стекло.	шт.	1
7.	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Centek СТ-1309, мощность 1000Вт. Параметры электросети - 220В, 50Гц, мерный стакан с крышкой объемом - 1,2 мл, объем чаши измельчителя - 0,65 мл, мерный стакан - 800мм	шт.	1
8.	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800	шт.	1
9.	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850	шт.	1
10.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 1,5 л, 1.2л, 1л	шт.	3

11.	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	шт.	2
12.	Набор разделочных досок, пластиковые	Доска п/п Н=18, L=500, В=350мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая	шт.	1
13.	Подставка для разделочных досок металлическая	Подставка для досок металлическая, 6 отделений	шт.	1
14.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см, 28 см	шт.	2
15.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	шт.	1
16.	Мерный стакан	Кувшин мерный, объем 0,5 л., пластиковый	шт.	1
17.	Венчик	240 мм	шт.	1
18.	Миски нержавеющая сталь	Диаметр 23 см	шт.	6
19.	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	шт.	1
20.	Шенуа	Дуршлаг конический, 25 см, нерж	шт.	1
21.	Лопатки силиконовые	Силиконовая	шт.	1
22.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром 32 без декора с ровными полями	шт.	4
23.	Соусник	90 мл	шт.	2
24.	Шипцы	Нержавеющая сталь	шт.	1
25.	Ложки столовые	Нержавеющая сталь	шт.	4
26.	Вилки столовые	Нержавеющая сталь	шт.	2
27.	Пластиковая урна для мусора	Объём 40 л	шт.	2
28.	Ковёр электрический	750x750 ГОСТ 4997-75	шт.	2
<b>ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1 УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)</b>				
1.	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов	500 мл, с крышкой	шт.	5
2.	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов	300 мл, с крышкой	шт.	10
3.	Губка для мытья посуды	Поролоновая	шт.	2
4.	Моющие средства для мытья посуды 1л.	Фейри	шт.	1
5.	Фольга рулон 10м	10 м	шт.	1
6.	Бумажные полотенца	Двухслойные	шт.	2
7.	Полотенца х/б для протир. тарелок	Х/б	шт.	2

8.	Плѐнка пищевая	20м	шт.	1
9.	Пакеты для мусора	40л	шт.	4
10.	Ложки пластик	Пластик	шт.	6
11.	Перчатки силиконовые одноразовые	Силиконовые	пара	5
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ</b>				
1.	-	-	-	-
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПЕРЕЩѐННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ</b>				
1.	Расходные материалы свыше заявленных в настоящем перечне.			
2.	Пищевые продукты, не входящие в списочный состав технологических карт.			
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК</b>				
1.	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов	1000 мл, с крышкой	шт.	1
2.	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов	500 мл, с крышкой	шт.	5
3.	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов	300 мл, с крышкой	шт.	10
4.	Ножи поварские	Нижи поварские	Шт.	3
5.	Бумажные полотенца	Двухслойные	шт.	2
6.	Перчатки силиконовые одноразовые	Силиконовые	пара	5
7.	Кастрюля с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	1л	шт.	1
8.	Сковорода для индукционных плит	Диаметром 24см	шт.	1
9.	Венчик	Нержавеющая сталь	шт.	1
<b>ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ В ОБЩЕЙ РАБОЧЕЙ ПЛОЩАДКЕ (и средства индивидуальной защиты и т.п.)</b>				
1.	Соковыжималка	AU SJ -300, соковыжималка шнековая, мощность 0,3 кВт, ширина 220мм, глубина 170мм, высота 450 мм	шт.	1
2.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт. Модель WD700N20. Параметры электросети - 220В,50 Гц, мощность СВЧ-излучения -1200 Вт, частота СВЧ-излучения - 2450 МГц, объем камеры -20 л, габариты - 262x452x335, принцип работы - вращающееся	шт.	1

		блюдо		
3.	Соковыжималка ручная	Пластмассовая	шт.	1
4.	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час, Foodatlas КУ-12, 170об/мин 800 Вт	шт.	1
5.	Часы настенные (электронные)	Электронные	шт.	1
6.	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Порошковый ОП-4 (3)	шт.	2
7.	Набор первой медицинской помощи	Набор	шт.	1
<b>ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ</b>				
1.	Термометр инфракрасный	Mastech MS 6520B	шт.	1
2.	Весы настольные электронные (профессиональные)	Модель "Базар", МТ6ВША 1/2, 340x230, максимальный предел взвешивания 3/6кг, минимальный предел взвешивания 20г	шт.	1
3.	Планшет формата А4	Пластик	шт.	1
4.	Бумага А4	Пачка 500 листов	шт.	2
5.	Степлер со скобами	Пластмассовый с металлическими скобами	шт.	1
6.	Ножницы	Металлические	шт.	1
7.	Ручка шариковая	Шариковые	шт.	13
8.	Стол	Деревянный	шт.	6
9.	Стул	Деревянный	шт.	13
10.	Ноутбук или стационарный компьютер	Ноутбук Lenovo ideapad 330 Intel core i3-600611 CPU@200CHz, 1,99CHz, 4 Гб x64	шт.	1
11.	Принтер А4 лазерный/цветной	HP 1020 LaserJet ч/б	шт.	1
<b>КОМНАТА УЧАСТНИКОВ</b>				
	Стол	Деревянный	шт.	6
	Стул	Деревянный	шт.	10
	Корзина для мусора	Пластмассовая	шт.	1
	Вешалка для одежды	Нержавеющая сталь	шт.	2
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/ КОММЕНТАРИИ</b>				
1.	Точка питания	220 Вт	шт.	2/1

## Примерный список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Допустимое количество на 1 участника (БРУТТО)
<b>Основной продукт</b>		
Говядина	г.	300
Шпик	г.	20
<b>Молочные и яичные продукты</b>		
Молоко	г.	300
Сливочное масло	г.	70
Яйца	шт.	2
<b>Овощи, фрукты, зелень</b>		
Лук репчатый	г.	50
Чеснок	г.	10
Яблоки	г.	100
Груша	г.	100
Вишня с/м	г.	100
Перец болгарский красный	г.	150
Цуккини	г.	100
Микрозелень	г.	10
<b>Бакалея</b>		
Соль	г.	10
Сахар	г.	250
Перец черный молотый	г.	0,5
Масло растительное	мл.	150
Мука пшеничная	г.	200
Крахмал	г.	20
Томаты в собственном соку	г.	300
<b>Сухие продукты</b>		
Булгур	г.	100



## Приложение 2

### Оценочный лист

Описание критерия оценки	Номер участника						
	1	2	3	4	5	6	7
Наличие санитарной одежды 0 – 2							
Соблюдение правил личной гигиены при ведении процесса приготовления 0 – 5							
Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления 0 – 3							
Правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 0 – 2							
Правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы) 0 – 3							
Правильно выполнены работы по подготовке оборудования, производственного инвентаря, посуды 0 – 3							
Правильно выполнены работы по безопасному использованию оборудования 0 – 5							
Правильно выполнены работы по безопасному использованию производственного инвентаря и посуды 0 – 5							
Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюд 0– 2							
Оптимизирован расход электроэнергии, неиспользуемое оборудование выключается 0 – 3							
Аккуратно и экономно использовалось сырье в процессе приготовления блюд, отходы минимизированы 0-5							
Правильная нарезка продуктов 0 – 5							
Использована технология приготовления блюд 0 – 5							
Консистенция каждого компонента 1 блюда в отдельности 0 – 8							
Консистенция каждого компонента 2 – го блюда в отдельности 0 – 8							
Использована технология приготовления соуса 0 – 2							
Блюдо подано вовремя 0 – 2							

Корректная масса или размер блюда 0 – 5							
Чистота тарелки при подаче 0 – 5							
Аккуратное порционирование 0 – 2							
Дизайн и общее впечатление 0 – 2							
Правильно выбрана температура подачи 0 – 3							
Вкус, общая гармония вкуса 0 – 5							
Соблюдение правил сочетаемости продуктов 0 – 5							
Сохранение цвета 0 – 2							
Запах в соответствии с заявленными ингредиентами 0 – 3							
ВСЕГО: 100							