

МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ СОРЕВНОВАНИЙ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» В ДИСТАНЦИОННОЙ ФОРМЕ

Инфраструктура площадки:

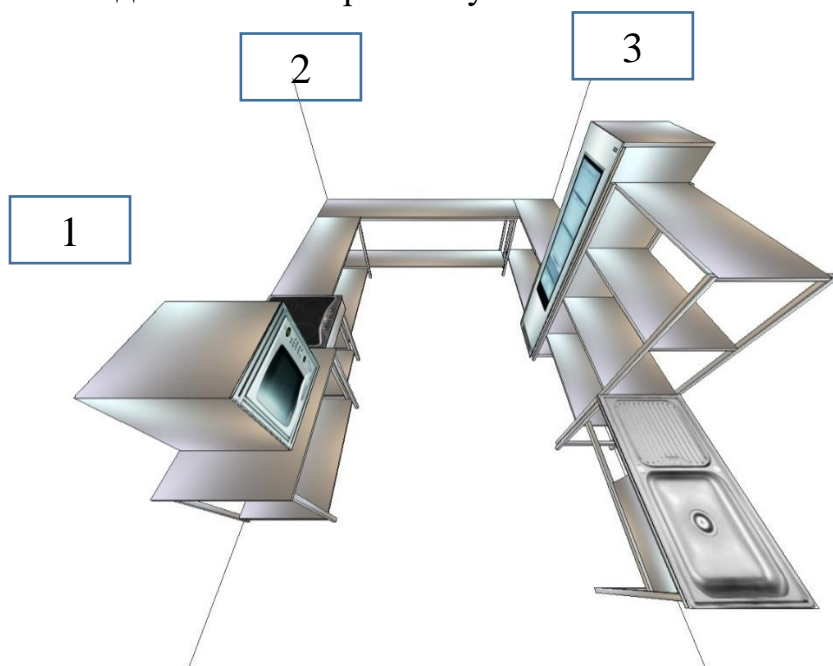
1. Соревнования по компетенции «Поварское дело» проводятся в соответствии со стандартами Ворлдскиллс. Соревнования проходят на площадках, которые должны быть оснащены оборудованием, инструментами и расходными материалами согласно ИЛ компетенции.

На конкурсной площадке необходимо организовать видео трансляцию при помощи 6 камер видеонаблюдения с высоким разрешением и звуком, для предотвращения факта нарушения кодекса этики, регламента отборочных соревнований и технического описания компетенции. Трансляция должна вестись в режиме он – лайн.

Камеры необходимо распределить таким образом, чтобы охват конкурсной площадки был со всех ракурсов.

Распределение камер должно быть следующим образом:

1) В боксе участника необходимо установить три камеры видеонаблюдения. На рисунке 1 представлена схема размещения камеры видеонаблюдения в боксе работы участника.



Камера №1 – видеонаблюдение должно быть установлено таким образом, чтобы охват был на моечную ванну, стеллаж и холодильную камеру;

Камера №2 – видеонаблюдение должно быть направлено на пароконвектомат, индукционную плиту и рабочую поверхность производственного стола;

Камера №3 – видеонаблюдение направлено на поверхность производственных столов.

2) На общей конкурсной площадке должно быть установлено 2 камеры видеонаблюдения, одна из которых направлена на общую зону с оборудованием и общим столом с ингредиентами, а другая снимает общий вид всей площадки.

3) Еще одна камера крепится на участника, благодаря которой можно отследить работу руками, выполняемую участником.

Проведение соревнований:

Проведение соревнований проходит по такому же принципу что и в очном режиме, опираясь на Техническое описание компетенции и Конкурсное задание.

1) В С-1 для всех участников и технических администраторов площадки проводится брифинг с главным экспертом в дистанционной форме вебинар по видеосвязи. Для это у участников должна быть личная почта, на которую придет ссылка для конференции.

2) После проведения брифинга технический администратор площадки обязан выслать сканированные оригиналы протоколов с подписями, а также меню участника и в случае необходимости скорректированный список продуктов участника.

3) В день соревнования С1, участник подписывает протоколы по технике безопасности, главному эксперту отправляется сканированный документ.

4) Технический администратор площадки выдает сырьевой набор участнику, согласно его заявки (перед этим фотографирует набор сырья и отправляет главному эксперту).

5) Далее участнику отводится время на организацию рабочего места (15 минут на подготовку и разбор сырья, а затем 15 минут на подготовку рабочего места и возможность взять необходимые дополнительные инвентарь и оборудование из тулбокса).

6) За таймингом участника следит технический администратор площадки. На экране одной из камер должно быть отображено время.

7) Во время подачи конкурсных блюд, технический администратор площадки должен зафиксировать время подачи. Для этого необходимо предоставить фотографию блюда и время на секундомере).

8) После окончания времени, отведенном на выполнение конкурсного задания технический администратор площадки отправляет на электронную почту все фотографии блюд, а именно фотография зафиксированного времени подачи блюда, фотография блюда сверху, фотография блюда сбоку, фотография блюда на разрезе).

- 9) Если главный эксперт или оценивающие эксперты заметят запрещённое сырье, инструменты и т.д, то участник дисквалифицируется без права апелляции.

Требования и обязанности к техническому эксперту:

Обязанности:

1) Отвечает за застройку и организацию работы на конкурсной площадке в соответствии с инфраструктурным листом и планом застройки.

2) Отвечает за наладку оборудования, обеспечение расходных материалов и безопасность на конкурсной площадке.

3) Отвечает за соблюдение техники безопасности, охраны труда и санитарное состояние рабочей площадки.

4) Отвечает за отправку протоколов главному эксперту.

5) Несет ответственность за учет времени работы участника.

При учёте времени работы участника необходимо чётко регламентироваться корректным временем подачи блюд указанным в конкурсном задании, так же график подачи блюд будет оглашён в день С-1.

Требования и обязанности к волонтеру:

Обязанности:

1) Отвечает за мойку посуды во время выполнения участником конкурсного задания.

Волонтер не имеет права помогать участнику в технологических операциях, в том числе приносить продукты, вытирать столы и приносить оборудование.

Волонтер может по просьбе участника протирать пол или заменить пакет с мусором на новый.

Волонтер должен быть одет в санитарную одежду.

Проведение оценки выполненного конкурсного задания экспертами:

1) В группу экспертов производящих оценку, входят только сертифицированные эксперты.

2) Для каждого эксперта должен быть организован доступ на видеотрансляцию конкурсных площадок.