



**ЛУЧШИЙ
ПО ПРОФЕССИИ**

ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

Утверждено организационным
комитетом по организации и проведению
федерального этапа Всероссийского
конкурса профессионального мастерства
«Лучший по профессии» по номинации
«Повар»

от 23 марта 2026 года

(протокол № 4)

Конкурсное задание по номинации
«Повар»

2026 г.

Конкурсное задание разработано экспертной комиссией по номинации и утверждено организационным комитетом по номинации. Установленные в конкурсном задании правила и требования обязательны для исполнения во время проведения мероприятий Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии».

Содержание:

1	О номинации	4
1.1.	Общие сведения о номинации, требования к квалификации участников	4
1.2.	Личный инструмент, вещи, разрешенные и запрещенные к проносу на площадку	7
1.3.	Набор профессиональных задач специалиста по номинации	7
2.	Структура и подробное описание конкурсного задания	8
2.1.	Перечень и описание модулей	8
2.1.1.	Перечень и описание модулей для федерального этапа конкурса	8
2.1.2.	Перечень и описание модулей для регионального этапа конкурса	9
2.2.	Теоретические задания	9
2.2.1.	Теоретические задания для федерального этапа конкурса (тесты)	9
2.2.2.	Теоретические задания для федерального этапа конкурса (кейсы)	19
2.2.3.	Теоретические задания для регионального этапа конкурса (тесты)	24
2.2.4.	Теоретические задания для регионального этапа конкурса (кейсы)	33
2.3.	Практические задания	38
2.3.1.	Практические задания для федерального этапа конкурса	38
2.3.2.	План площадки для федерального этапа конкурса	43
2.3.3.	Практические задания для регионального этапа конкурса	44
2.3.4.	План площадки для регионального этапа конкурса	47
2.4.	Требования по технике безопасности и охране труда	49
3.	Критерии оценки практического задания	50
3.1.	Критерии оценки практического задания для федерального этапа конкурса	50
3.2.	Критерии оценки практического задания для регионального этапа конкурса	51
	Приложения:	

1.	Перечень оборудования, инструментов, расходных материалов и оснащения средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности (приложение № 1) для федерального этапа конкурса.	55
2.	Критерии оценки (приложения №: 2,3,4,5,6,7,8) для федерального этапа конкурса.	59
3.	Протокол (приложение № 9) для федерального этапа конкурса.	66
4.	Перечень оборудования, инструментов, расходных материалов и оснащения средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности (приложение № 10) для регионального этапа конкурса.	68
5.	Критерии оценивания (приложения №: 11,12,13,14) для регионального этапа конкурса.	72
6.	Протокол (приложение № 15) для регионального этапа конкурса.	76

1. О НОМИНАЦИИ

Область профессиональной деятельности: приготовление холодных и горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий.

Объектами профессиональной деятельности являются: технологическое оборудование (тепловое, механическое, холодильное и т.п), профессиональный инвентарь для приготовления блюд, процесс обработки сырья, технологические карты.

Выполнение работ по подготовке сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий; Приготовление блюд, кулинарных изделий по технологическим картам и авторским рецептурам.

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О НОМИНАЦИИ, ТРЕБОВАНИЯ К КВАЛИФИКАЦИИ УЧАСТНИКОВ.

Требования к квалификации, участник должен:

знать и понимать:

Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

Принципы ХАССП в организациях общественного питания;

Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

Схему организации и структуру сегмента HoReCa (индустрии гостеприимства);

Правила по санитарии и гигиене в организациях питания;

Принципы расстановки приоритетов в процессе работы в режиме многозадачности;

Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила и методы подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд;

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий;

Виды, свойства, варианты и нормы взаимозаменяемости сырья, используемого для приготовления разнообразных блюд и кулинарных изделий;

Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств;

Процессы и режимы приготовления блюд и кулинарных изделий;

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;

Существующие традиционные (базовые) и современные способы тепловой обработки и их применение при приготовлении блюд и кулинарных изделий;

Правила выбора методов тепловой обработки в зависимости от назначения изготавливаемой кулинарной продукции;

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд и кулинарных изделий;

Принципы и приёмы презентации блюд и кулинарных изделий;

Рецептуры, современные технологии приготовления, варианты оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий региональных и национальных кухонь;

иметь практический опыт:

Разработки рецептуры, технологических и технико-технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий;

Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, рецептам;

Разработки меню различного назначения в соответствии с установленным бюджетом, с учетом влияния культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и т.д;

Технологию подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

уметь:

Адаптироваться в ситуациях, требующих оперативного реагирования, расставляя приоритеты для реализации поставленных задач;

Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства и изготовления кулинарных блюд, изделий;

Своевременно и качественно выполнять отпуск блюд, напитков и кулинарных изделий заказчику;

Подготавливать рабочее место к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

Обеспечивать чистоту и порядок рабочих мест на кухне организации питания;

Соблюдать правила личной гигиены;

Соблюдать общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам, обеспечивать чистоту и санитарную безопасность всех рабочих зон;

Соблюдать маркировку производственного инвентаря, посуды, инструментов при выполнении технологических операций по изготовлению пищевой продукции;

Подбирать ингредиенты для приготовления блюд, учитывая их совместимость, сезонность, пищевую и энергетическую ценность;

Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий, учитывая актуальные тенденции в индустрии питания;

Адаптировать рецептуры блюд и десертов, учитывая виды и нормы взаимозаменяемости сырья;

Готовить блюда и гарниры из овощей, круп;

Готовить мучные блюда и блюда из птицы, рыбы, мяса и мясных продуктов, яиц, бобовых;

Проверять органолептическим способом качество блюд;

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

Готовить блюда и кулинарные изделия с использованием современных технологий;

Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

Подготавливать сырье и продукты для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Подготавливать полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий;

Производить обработку овощей, фруктов и грибов;

Нарезать и формовать овощи и грибы;

Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд;

Подготавливать молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд;

Подготавливать полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбные полуфабрикаты;

Правильно выбирать и применять способы тепловой обработки согласно разработанному меню, учитывая особенности ингредиентов;

Правильно применять режимы тепловой обработки сырья и полуфабрикатов;

Безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;

Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования.

1.2. ЛИЧНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ, ВЕЩИ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ К ПРОНОСУ НА ПЛОЩАДКУ

Участник может использовать свой профессиональный инвентарь, входящий в тулбокс (набор инструментов, пример: ножи, кольца, выемки, силиконовые коврики и т.п.) и мелкое оборудование по согласованию с председателем жюри, если оно не предоставлено площадкой проведения. Состояние/качество инструментов и инвентаря проверяется членами экспертной комиссии перед началом работы.

Запрещено проносить на площадку телефон.

1.3. НАБОР ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО НОМИНАЦИИ

Обладать навыками организации и управления работой, знаниями о подготовке ингредиентов.

Уметь применять различные методы тепловой обработки, готовить и презентовать блюда и кулинарные изделия; подбирать и использовать производственное оборудование и инвентарь.

Соблюдать правила санитарии и гигиены, требования к качеству, срокам и условия хранения продуктов, нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Соблюдать технику безопасности, нормы охраны труда.

2. СТРУКТУРА И ПОДРОБНОЕ ОПИСАНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

2.1. ПЕРЕЧЕНЬ И ОПИСАНИЕ МОДУЛЕЙ

2.1.1 Перечень и описание модулей для федерального этапа конкурса*

№ п/п	Название	Баллы	Время проведения конкурса	Полученный результат
1	Теория (решение тестов)	50	30 минут	Средний бал за теорию
2	Теория (решения кейсов)	50	30 минут	Средний бал за теорию
3	Практика (Модуль 1: «Холодная закуска из рыбы»)	60	40 минут	Средний бал за практику
4	Практика (Модуль 2: «Горячее основное блюдо из мяса»)	100	60 минут	Средний бал за практику
5	Практика (Модуль 3: «Первое блюдо из рыбы в ресторанной подаче»)	80	50 минут	Средний бал за практику
6	Практика (Модуль 4: «Десерт в ресторанной подаче»)	100	60 минут	Средний бал за практику
7	Практика (Модуль 5: «Закуска амюз буш»)	60	30 минут	Средний бал за практику
ВСЕГО		500	5 часов 00 минут	

* конкурсное задание может быть откорректировано, согласовано с ВНИИ труда Минтруда России и утверждено на заседании организационного комитета по организации и проведению федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по номинации «Повар» не позднее, чем за один месяц до проведения федерального этапа Конкурса

Теоретическая часть состоит из двух модулей:

тест – выбор правильного ответа из предложенных ответов к вопросу;

кейс – решение производственных ситуаций, направленных на оформление технологических документов и организацию рабочего места.

Практическая часть состоит из нескольких заданий, где присутствуют профессиональные навыки, а именно приготовление блюд и кулинарных изделий.

2.1.2 Перечень и описание модулей для регионального этапа конкурса

№ п/п	Название	Баллы	Время проведения конкурса	Полученный результат
1	Теория (решение тестов)	50	30 минут	Средний бал за теорию
2	Теория (решения кейсов)	50	30 минут	Средний бал за теорию
3	Практика (Холодная закуска)	100	60 минут	Средний бал за практику
4	Практика (Основное горячее блюдо)	100	60 минут	Средний бал за практику
5	Практика (Десерт)	100	60 минут	Средний бал за практику
	ВСЕГО	400	4 часа 00 мин.	

Теоретическая часть состоит из двух модулей:

тест – выбор правильного ответа из предложенных ответов к вопросу;

кейс – решение производственных ситуаций, направленных на оформление технологических документов и организацию рабочего места.

Практическая часть состоит из нескольких заданий, где присутствуют профессиональные навыки, а именно приготовление блюд и кулинарных изделий.

2.2. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

2.2.1. Теоретические задания для федерального этапа конкурса (тесты)

Теория – Тестирование

Условия проведения задания:

Тестирование проводится со всеми конкурсантами одновременно в аудитории учебного учреждения.

Место проведения задания: учебная аудитория, рабочее место, оборудованное мебелью (стол, стул).

Время проведения задания: 30 мин.

Время проведения задания: 30 мин.

Предметы и средства труда для выполнения задания:

отпечатанные тесты;

бланки ответов;

ручка.

2.2.2. Теоретические задания для федерального этапа конкурса (кейсы)

Исходя из требований к участникам в части навыков, умений и компетенций предлагаются решить следующие кейсы, которые содержат проблемные ситуации и с которыми повар может столкнуться во время выполнения своих трудовых обязанностей. Защита кейса устная.

Условия проведения задания:

Место проведения задания: учебная аудитория, рабочее место, оборудованное мебелью (стол, стул).

Время проведения задания: 30 мин.

Участник может воспользоваться источником информации для выполнения задания - сборник рецептур.

Каждый участник решает 1 кейс. Кейс представляется участнику в виде бумажного документа, заполненного с одной стороны вопросом из перечня вопросов*, и чистый - с другой стороны.

Критерии оценки: правильное оформление технологической карты - 15 баллов; правильный расчет продуктов на заданное количество порций - 15 баллов; правильно подобрано оборудование и инвентарь для приготовления блюда - 20 баллов. максимальное количество баллов - 50.

Предметы и средства труда для выполнения задания:

калькулятор;

бумага для записей;

ручка.

Перечень вопросов* для кейсов:

1. Разработайте технологическую карту на блюдо Борщ украинский. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 180 порций борща украинского (борщ украинский отпускается с пампушками с чесноком).

2. Разработайте технологическую карту на блюдо Суп-пюре из зеленого горошка. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 50 порций супа-пюре из зеленого горошка.

3. Вы работаете в горячем цехе в соусном отделении. Готовите соусы. Вам необходимо приготовить 100 порций соуса красного основного. Разработайте технологическую карту на блюдо Соус красный основной. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 100 порций соуса красного основного.

2.2.3. Теоретические задания для регионального этапа конкурса (тесты)

Теория – Тестирование

Условия проведения задания:

Тестирование проводится со всеми конкурсантами одновременно в аудитории учебного учреждения.

Место проведения задания: учебная аудитория, рабочее место, оборудованное мебелью (стол, стул).

Время проведения задания: 30 мин.

Предметы и средства труда для выполнения задания:

тесты;

ручка

2.2.4. Теоретические задания для регионального этапа конкурса (кейсы)

Исходя из требований к участникам в части навыков, умений и компетенций предлагаются решить следующие кейсы, которые содержат проблемные ситуации и с которыми повар может столкнуться во время выполнения своих трудовых обязанностей.

Условия проведения задания:

Место проведения задания: учебная аудитория, рабочее место, оборудованное мебелью (стол, стул).

Время проведения задания: 30 мин.

Участник может воспользоваться источником информации для выполнения задания - сборник рецептов.

Каждый участник решает 1 кейс. Кейс представляется участнику в виде бумажного документа, заполненного с одной стороны вопросом из перечня вопросов*, и чистый - с другой стороны.

Защита кейса устная.

Предметы и средства труда для выполнения задания:

калькулятор;

бумага для записей;

ручка.

Перечень вопросов* для кейсов:

1. Разработайте технологическую карту на блюдо Борщ украинский. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 180 порций борща украинского (борщ украинский отпускается с пампушками с чесноком).

2. Разработайте технологическую карту на блюдо Суп-пюре из зеленого горошка. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 50 порций супа-пюре из зеленого горошка.

3. Вы работаете в горячем цехе в соусном отделении. Готовите соусы. Вам необходимо приготовить 100 порций соуса красного основного. Разработайте технологическую карту на блюдо Соус красный основной. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 100 порций соуса красного основного.

2.3. ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**2.3.1. Практические задания для федерального этапа конкурса**

Конкурсное задание состоит из 5 модулей:

- 1 модуль «Холодная закуска из рыбы»;
- 2 модуль «Первое блюдо из рыбы в ресторанной подаче»;
- 3 модуль «Горячее основное блюдо из мяса»;
- 4 модуль «Десерт в ресторанной подаче»;
- 5 модуль «Закуска амюз буш».

Общее количество баллов конкурсного задания составляет 400.

Модуль 1: «Холодная закуска из рыбы»

Описание задания.

Приготовить 4 порции холодной закуски с использованием рыбы (Чёрный ящик – определяет главный эксперт)

- рецептура на усмотрение конкурсанта;
- подача и оформление в ресторанном стиле на усмотрение конкурсанта.

Особенности подачи.

- масса блюда 100-150 г.;
- 4 порции холодной закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 28 см.;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются четыре идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- допускается досрочная подача, за опоздание начисляются штрафные баллы;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая, третья, четвертая тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – определяет главный эксперт;

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Модуль 2: «Горячее блюдо из мяса».

Описание задания.

Приготовить 4 порции горячего блюда на выбор конкурсанта из мяса (Чёрный ящик – определяет главный эксперт).

- Минимум 2 гарнира на выбор конкурсанта;
- Минимум 2 соуса;
- оформление горячего блюда – на выбор конкурсанта.

Особенности подачи.

- масса блюда минимум 180 г.;
- 4 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 28 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке;
- температура подачи тарелки от 35 °С до 65°С;

- подаются четыре идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- допускается досрочная подача, за опоздание начисляются штрафные баллы;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая, третья и четвертая тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- черный ящик – определяет главный эксперт;

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Модуль 3: Первое блюдо из рыбы.

Описание задания.

Приготовить 4 порции первого блюда из рыбы (Чёрный ящик – определяет главный эксперт).

- оформление блюда – по желанию конкурсанта.

Особенности подачи.

- масса первого блюда минимум 250 г.;
- подаются в суповых тарелках, предоставленных организаторами. Возможно отражение региональной кухни в посуде и рецептуре первого блюда.
- температура подачи тарелки от 35 °С до 65°С;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- допускается досрочная подача, за опоздание начисляются штрафные баллы;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая, третья и четвертая тарелки подаются в дегустацию.
- для того чтобы эксперты смогли оценить внешний вид первого блюда, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может развалиться)

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;

- черный ящик – определяет главный эксперт;

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
-

Модуль 4: Десерт в ресторанной подаче

Описание задания.

Приготовить 4 порции десерта в ресторанной подаче (Чёрный ящик – определяет главный эксперт)

- оформление блюда в ресторанной подаче

Особенности подачи.

- масса блюда минимум 100-150 г.;
- 4 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 28 см.;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются четыре идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- допускается досрочная подача, за опоздание начисляются штрафные баллы;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая, третья и четвертая тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- черный ящик – определяет главный эксперт;

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование (канапе, шпажки, формочки для вырезания фигур), которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
- Непосредственно перед стартом участники получают «черные ящики» с одинаковым набором главных продуктов (например: рыба, паста, яблоко).

Участникам запрещается приносить с собой любые продукты, в том числе пищевые ингредиенты и добавки.

- Для приготовления конкурсных блюд можно использовать только продукты из «черного ящика» и взятые с общего стола «ГОРКИ» в разрешенное регламентом время. Каждый участник должен в течение 4 часов приготовить и одновременно подать 4 комплекта меню, всего 16 тарелок с обязательным использованием продуктов из «черного ящика» в любом варианте без ограничений.

Модуль 5: Закуска амюз буш

Описание задания.

Приготовить 4 порции закуски амюз буш в ресторанной подаче (Чёрный ящик – определяет главный эксперт)

- оформление блюда в ресторанной подаче

Особенности подачи.

- на порцию подается 2 шт
- масса 30-50 г.;
- 4 порции закуски подаются на пирожковых тарелках.;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются четыре идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- допускается досрочная подача, за опоздание начисляются штрафные баллы;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая, третья и четвертая тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- черный ящик – определяет главный эксперт;

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование (канапе, шпажки, формочки для вырезания фигур), которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
- Непосредственно перед стартом участники получают «черные ящики» с одинаковым набором главных продуктов (например: рыба, паста, яблоко).
Участникам запрещается приносить с собой любые продукты, в том числе пищевые ингредиенты и добавки.

Для приготовления конкурсных блюд можно использовать только продукты из «черного ящика» и взятые с общего стола «ГОРКИ» в разрешенное регламентом время. Каждый участник должен в течение 4 часов приготовить и одновременно подать 5 комплекта меню, всего 20 тарелок с обязательным использованием продуктов из «черного ящика» в любом варианте без ограничений.

2.3.2. План площадки для

федерального этапа конкурса





2.3.3. Практические задания для регионального этапа конкурса

Конкурсное задание состоит из 3 модулей: «Холодная закуска из рыбы», «Горячее блюдо из мяса», «Десерт». Общее количество баллов задания составляет 300.

Модуль 1: «Холодная закуска из рыбы»

Описание задания.

Приготовить 3 порции холодной закуски с использованием рыбы (Чёрный ящик – два вида рыбы, допустимо использовать один вид)

- рецептура на усмотрение конкурсанта;
- подача и оформление на усмотрение конкурсанта.

Особенности подачи.

- масса блюда 120-170 г.;
- 3 порции холодной закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!
- одна тарелка подаётся для оценки, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая и третья тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – определяет главный эксперт;

Специальное оборудование.

- участник может использовать свой профессиональный инвентарь, входящий в тулбокс (например: ножи, кольца, выемки, силиконовые коврики и т.п.). Запрещено проносить на площадку любое технологическое оборудование.

Модуль 2: «Горячее блюдо из мяса».Описание задания.

Приготовить 3 порции горячего блюда на выбор конкурсанта из мяса (Чёрный ящик – два вида мяса, допустимо использовать один вид).

- Минимум 2 гарнира на выбор конкурсанта;
- Минимум 2 соуса
- оформление горячего блюда – на выбор конкурсанта.

Особенности подачи.

- масса блюда минимум 180 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке;
- температура подачи тарелки от 35 °С до 65°С;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!
- допускается досрочная подача, за опоздание начисляются штрафные баллы;
- одна тарелка подаётся для оценки, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая и третья тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- чёрный ящик – определяет главный эксперт;

Специальное оборудование.

- участник может использовать свой профессиональный инвентарь, входящий в тулбокс (например: ножи, кольца, выемки, силиконовые коврики и т.п.). Запрещено проносить на площадку любое технологическое оборудование.

Модуль 3: Десерт в ресторанной подачеОписание задания.

Приготовить 3 порции десерта в ресторанной подаче

Обязательные компоненты десерта:

- минимум один гарнир на выбор конкурсанта;

- декоративные элементы на выбор конкурсанта;
- соус/крем на выбор конкурсанта.

Особенности подачи

- масса блюда максимум 150 г.;
- Тарелка круглая белая плоская, диаметром 28 см.; 3 порции подаются на тарелках;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!
- допускается досрочная подача, за опоздание начисляются штрафные баллы;
- одна тарелка подаётся для оценки, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая и третья тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

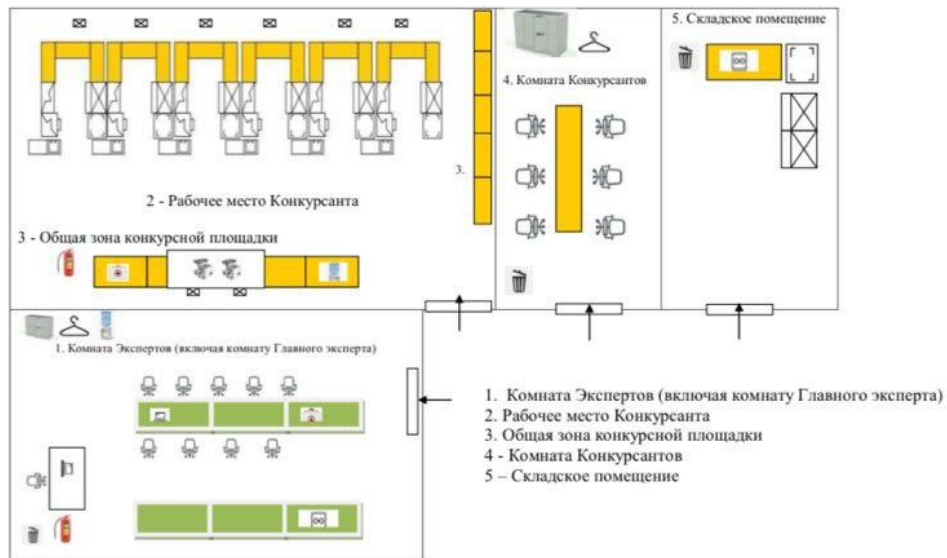
- используйте продукты с общего стола.

Специальное оборудование.

- участник может использовать свой профессиональный инвентарь, входящий в тулбокс (например, ножи, кольца, выемки, силиконовые коврики и т.п.). Запрещено проносить на площадку любое технологическое оборудование.
- Непосредственно перед стартом участники получают «черные ящики» с одинаковым набором главных продуктов (например: рыба, паста, яблоко). **Участникам запрещается приносить с собой любые продукты, в том числе пищевые ингредиенты и добавки.**
- Для приготовления конкурсных блюд можно использовать только продукты из «черного ящика» и взятые с общего стола «ГОРКИ» в разрешенное регламентом время. Каждый участник должен в течение 3 часов приготовить и одновременно подать 3 комплекта меню всего 9 тарелок с обязательным использованием продуктов из «черного ящика» в любом варианте без ограничений.

2.3.4. План площадки для

федерального этапа конкурса

**Условные обозначения**

- | | |
|--|-------------------------|
| 1. - печь | 12. - локер |
| 2. - плита индукционная | 13. - вешалка |
| 3. - стол производственный | 14. - мясорубка |
| 4. - стол офисный | 15. - аптечка |
| 5. - стол компьютерный | 16. - кулер |
| 6. - Ноутбук | 17. - Дверь (вход) |
| 7. - холодильный шкаф | 18. - стул |
| 8. - стеллаж | 19. - мусорная корзина |
| 9. - моечная ванна с рабочей поверхностью | 20. - огнетушитель |
| 10. - розетки | |
| 11. - весы | |





2.4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Требования представлены в инструкции по технике безопасности и охране труда.

Требования представлены в инструкции по технике безопасности и охране труда.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, участников конкурса с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Все конкурсанты должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Перед началом работы конкурсанты должны выполнить следующее:

- должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды;
- подготовить рабочее место;
- ознакомиться с рабочей зоной конкурсной площадки;
- осмотреть и привести в порядок рабочее место;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительного напряжения тела.

! Для конкурсантов обязательно наличие действующей медицинской книжки.

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

3.1. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ ДЛЯ ФЕДЕРАЛЬНОГО ЭТАПА КОНКУРСА

Выполнение модулей 2 и 4 оценивается исходя из 100 баллов с учетом начисленных штрафных баллов. За каждое нарушение начисляется один штрафной балл. Штрафные баллы присуждаются экспертной комиссией за нарушение правил охраны труда, превышение отведенного времени, неправильную организацию труда и технологические упущения при выполнении задания с фиксацией в оценочных листах участников; выполнение модулей 1 и 5 оценивается исходя из 60 баллов с учетом начисленных штрафных баллов; выполнение модуля 3 оценивается исходя из 80 баллов с учетом начисленных штрафных баллов (приложения: № 4,5,6,7,8).

Критерии оценки по модулям «Горячее блюдо из мяса», «Десерт в ресторанной подаче»:

10 баллов – гигиена организация рабочего процесса, рациональное использование продукта;

25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда (оценка объективная / субъективная);

15 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (оценка объективная / субъективная);

50 баллов – вкус блюда (оценка объективная / субъективная).

Критерии оценки по модулям «Холодная закуска из рыбы», «Закуска амюз буш»:

10 баллов – гигиена организация рабочего процесса, рациональное использование продукта;

10 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда (оценка объективная / субъективная);

15 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (оценка объективная / субъективная);

25 баллов – вкус блюда (оценка объективная / субъективная).

Критерии оценки по модулю «Первое блюдо из рыбы»:

10 баллов – гигиена организация рабочего процесса, рациональное использование продукта;

15 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда (оценка объективная / субъективная);

15 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (оценка объективная / субъективная);

40 баллов – вкус блюда (оценка объективная / субъективная).

Все блюда отдаются на дегустацию (оценку) экспертной комиссии в соответствии с временным регламентом. Задержка наказывается снижением суммарного результата участника на 1 балл за каждую 1 минуту опоздания.

3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНОГО ЭТАПА КОНКУРСА

Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям по 100 балльной системе для каждого блюда.

Критерии оценки:

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
1.	Гигиена, организация рабочего места рациональное использование продукта (максимально 15 баллов)	15		
	Персональная гигиена – - Чистая форма, фартук, головной убор - Чистота рук и ногтей - Использование перчаток - Снять пробы пальцем		4	
	Чистота и порядок - Рабочая поверхность чистая во время готовки и после - Посуда и инструменты моются и убираются по мере использования - Нет остатков пищи или мусора на столе - Соблюдается деление мусора на органический и не органический отходы		4	
	Безопасность и организация - Аккуратная работа с ножами и горячими предметами - Нет хаотичных движений, порядок на столе		4	

	Экономичное использование продуктов - Минимум отходов - Продукты используются рационально		3	
2.	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда максимально (20 баллов)	20		
3.	Техника и аккуратность - Нарезка ровная, одинаковая - Отсутствие лишней движений - Работа уверенная, без суеты		5	
4.	Использование кулинарных приемов - Правильная работа с жаркой, тушением, запеканием, варкой и т. д. - Контроль за температурой и временем - Умение работать с соусом, тестом, бульонами.		5	
5.	Сложность блюда - Несколько компонентов(например 2 гарнира, 2 соуса и приготовление основного продукта разными способами) - Использование различных технологий в одном блюде - Авторская идея или оригинальная комбинация продуктов		5	
6.	Организация процесса - Время распределено грамотно - Все этапы продуманы - Нет задержки и суеты		5	
7.	Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (максимально 15 баллов)	15		
8.	Чистота подачи - Чистая тарелка (без капель, отпечатков и разводов) - Аккуратно расположенные элементы.		4	

	- Температура тарелки соответствует типу блюда			
9.	Цветовая гармония - Контрастные, свежие и яркие (натуральные) цвета - Продукты выглядят аппетитно (не тусклые, не подгоревшие)		4	
10.	Композиция и баланс - Гармоничное расположение продуктов - Правильное соотношение по размеру и форме относительно тарелки и типу блюда - Есть высота и структура, не « плоская» подача		4	
11.	Креативность - Интересная подача и сервировка - Не повторяющиеся формы, цвета - Современный взгляд на подачу. Стиль		3	
12.	Вкус, текстура и качество блюда (максимально 50 баллов)	50		
13.	Баланс вкусов - Использование все основных 5 вкусов и гармоничное сочетание - Сохранение естественного вкуса продукта - Грамотное использование специй			10
14.	Аромат - Приятный запах усиливающий аппетит - Нет резких, посторонних и неприятных нот			5
15.	Глубина вкуса - несколько уровней: маринад, соус, специи - Вкус не плоский, многослойный и богатый			10
16.	Текстура - Мясо, рыба, птица - нежное сочное. - Овощи - не переваренные, хрустящие - Соус правильной консистенции, сбалансированный - Разнообразие текстур: хрустящие, мягкое, тягучее, липкое, воздушное и т.д.			10
17.	Сочетание ингредиентов			10

	<ul style="list-style-type: none"> - Продукты сочетаются, а не спорят друг с другом - Гарнир и соус дополняют основной продукт 			
18.	<ul style="list-style-type: none"> Температура подачи - Горячее подано горячим -Холодное - холодным 			5
ИТОГО:		100	50	50

Перечень оборудования, инструментов, расходных материалов и оснащения средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности для федерального этапа конкурса

№ п/п	Наименование позиции (в соответствии с перечнем оборудования/инструментов предусмотренным комплектом оценочной документации)	Фактические технические характеристики (исходя из условий, созданных в ЦПДЭ)	Кол-во на одно раб. место	Кол-во на 12 рабочих мест
ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ				
1	Пароконвектомат	UNOX, XEVC - 0711- E1R. Количество уровней - 7, для всех. GN 1/1. Мощность 9,9 кВт.	1	12
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Открытая, количество рядов направляющих 2, количество уровней направляющих 10, размер 800*800*1000	1	12
3	Весы настольные электронные (профессиональные)	Марка "Базар", МТ 6 В1ДА 91/2; 340x230, предел взвешивания 5 кг. Нержавеющая сталь, светодиодная панель, сеть переменного тока 50 Hz 220 Квт.	1	12
4	Плита индукционная	Марка ЦМИ ПИ - 4, стационарная, четыре греющих поверхности. Размер 820*850*870. Напряжение 380 ВТ.	1	12
5	Планетарный миксер	KitchenAid, модель 5 KSM125EER. Объем чаши 5 л. напряжение 220 В, мощность 300 Вт. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания	1	12
6	Шкаф холодильный	DM 105 - S, 5 полок, дверь стекло. Объем 500 литров. Температурный режим от 1 до 10 С. Охлаждение динамическое. Размер 697*710*2028. Напряжение 220 В. Потребляемая мощность 0,35 кВт/ч.	1	12
7	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	Moulinex DD95HD10. Мощность 1200 Вт, (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	1	12
8	Стол производственный	Размер 1200x600x850, с бортом, с внутренней металлической полкой, глухой.	3	36
9	Стол производственный	Размер 900x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой. Общий суммарный размер столов на рабочей поверхности 4,5 м.	1	12

10	Стеллаж 4-х уровневый	Нержавеющая сталь, размер 900x500x1800	1	12
11	Мойка односекционная со столешницей	Нержавеющая сталь, размер 1100x600x850, правая	1	12
12	Смеситель холодной и горячей воды	LEDEME L4168-D, однорычажный, назначение для кухни, покрытие хром.	1	12
13	Шкаф шоковой заморозки	Arach SH03, 3 уровня, GN 1/1. Объем 70 л, температурный режим охлаждения от 70 до 3 С, температурный режим заморозки от 70 до -18С. Мощность 1,15 кВт, подключение 220 В.	один уровень на одного участника	4
14	Микроволновая печь	Onvito L227. Напряжение 220 В, мощность 1,4 кВт. Размер 483*400*281, объем камеры 23 л, нержавеющая сталь.	-	2
15	Фритюрница	Марка ERGO EF-061, настольная, 1 ванна, объем ванны 6 л, объем фритюрного масла 4 л. Мощность 2 кВт, подключение 220 В. Размер 460*190*315.	-	4
16	Слайсер	Марка «Convito» HBS-220JS, диаметр режущего лезвия 220 мм, габариты 450*378*350. Мощность 0,12 кВт, подключение 220 В.	-	2
17	Мясорубка	DiLi 12, производительность 120 кг/ч, набор ножей и решеток классический. Напряжение 220 В, мощность 0,8 кВт. Размер 430*290*400	-	2
18	Блендер стационарный	Sirman ORIONE Q V V. Объем чаши 2 л, 1 кувшин. Напряжение 220 В, мощность 0,75 кВт, скорость 16000об/мин, размер 202*210*486.	-	2
19	Соковыжималка	Hurakan HKN-CS600H, шнековая, мощность 0,8 кВт, напряжение 220 В. Размер 430*290*400.	-	2
20	Настольная вакуумно-упаковочная машина	ARACH AVM 420, 1 камера, длина пленки 440 мм, производительность насоса 20 м/ч, размер камеры 435*435*180. Размер 510*585*435.	-	4
21	Кутер с подогревом (термомиксер)	Taurus Muscook 1.8. Мощность 1800 Вт, емкость чаши 2 л., диапазон температур от 40 до 120 С, размер 29 x 35 x 27 см, ЖК дисплей, количество оборотов 100-8700 оборотов/мин.	-	2
22	Погружной термостат	Термостат погружной Arach ASV2 Мощность, кВт 2, Напряжение, В 220. Габариты, мм 130x260x380. Рабочая температура, °С от 40 до 115. Большой сенсорный дисплей 5” с классом защиты IP 67. Максимальная рабочая глубина - 200 мм. Максимальный рабочий объем - 80 л	-	2
ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУМЕНТОВ				
1	Набор разделочных досок, пластиковые	Размер Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	1	12

2	Подставка для разделочных досок металлическая	Из нержавеющей стали	1	12
3	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.	2	24
4	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x20 мм.	2	24
5	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм.	1	12
6	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.	2	24
7	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.	2	24
8	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм.	2	24
9	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x65мм.	1	12
10	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	1	12
11	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	2	24
12	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л	2	24
13	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	2	24
14	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см	1	12
15	Сито для протираия	Сито для протираия овощей PADERNO Диаметр 20-25 мм	1	12
16	Сито (для муки)	Диаметром 24 см, пластиковое	1	12
17	Венчик	Из нержавеющей стали	1	12
18	Шумовка	Из нержавеющей стали, длинна 320 мм.	1	12
19	Терка 4-х сторонняя	Терка алюминиевая с пластиковой ручкой 190*900*700	1	12
20	Ложки столовые	Материал нержавеющей сталь	5	60
21	Щипцы универсальные	Материал нержавеющей сталь, длина 280 мм	1	12
22	Миски нержавеющей сталь	Объем от 03, до 3,5 л	6	72
23	Ножницы для рыбы, птицы	Luxstahl, пластиковая ручка, 20 см.	1	12
24	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром 31 см, без декора с ровными полями	12	144
25	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями 28 см, 250 мл, без декора	4	48
	Тарелка пирожковая белая		4	48
26	Соусник	50 мл, белый керамический	3	36
27	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом 40 литров. Круглая с крышкой без педали.	2	24
28	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Объем 350 мл.	1	12
29	Мерный стакан	Объемом 0,5 л. Пластиковый с ручкой	1	12
30	Лопатки силиконовые	Длинна 260 мм, шпатель 90*65 мм. Материал лопатки резина, ручка пластик.	2	24
31	Кисточка силиконовая	Силиконовая, размер 210*30.	1	12
32	Скалка	Деревянная, длинна 500 мм.	1	12
33	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Перчатка 26*19 см, силикон.	2	24

34	Гастроемкость из нержавеющей стали (для погружного термостата)	Рабочий объем - 30 литров. Материал: Нержавеющая сталь. Размеры 325х530х200мм. Без крышки.	-	2
35	Гастроемкость из нержавеющей стали (для шкафа шоковой заморозки)	GN 1/1 530х325х20 мм.	-	12
ОСНАЩЕНИЕ СРЕДСТВАМИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМИ ОХРАНУ ТРУДА И ТЕХНИКУ БЕЗОПАСНОСТИ				
1	Огнетушитель углекислотный ОУ-0/ аналог	Класс пожара все. Диапазон рабочих температур, -40...+50, вместимость 1,5 л.	-	2
2	Ковёр диэлектрический	Размер 700*700	2	24
3	Ковёр диэлектрический	500*500	1	12
4	Набор первой медицинской помощи	Аптечка для оказания первой медицинской помощи при травмах и ожогах	-	2

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1.	Комплект одноразовой одежды
2.	Моющее средство для посуды
3.	Одноразовые контейнеры (пищевые, 500 мл)
4.	Одноразовые контейнеры (пищевые, 500 мл)
5.	Перчатки силиконовые одноразовые
6.	Стаканы одноразовые (200 мл)
7.	Пакеты для мусора
8.	Плётка пищевая
9.	Бумажные полотенца
10.	Губка для мытья посуды
11.	Пергамент для выпечки (силиконизированная бумага в рулоне)
12.	Фольга пищевая для запекания (в рулоне)
13.	Полотенца (для протирания тарелок)

**Оценочный лист участников
федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по
номинации «Повар»
Решение кейсов**

Дата выполнения «__» _____ 2026 г.

№ п/п	ФИО участника	Полнота решения кейса (максимально 20 баллов)	Широта анализа (решение аргументировано - подкреплено анализом фактов и данных с ссылками на источники), (максимально 15 баллов)	Форма изложения материала при устной презентации (грамотность и культура устной речи, жестов, мимики) (максимально 15 баллов)	Итоговое количество баллов (максимально 50 баллов)
1					
2					
3					
4					
5					
...					

**Сводная ведомость результатов тестирования участников
федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства
«Лучший по профессии» по номинации «Повар»**

Дата выполнения «__» _____ 2026 г.

№ п/п	ФИО участника	Общее количество вопросов теста	Количество правильных ответов	Итоговое количество баллов (максимально 50 баллов)
1				
2				
3				
4				
5				
....				

**Оценочный лист участников
федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по
номинации «Повар»**

Модуль 1: «Холодная закуска из рыбы»

Дата выполнения «__» _____ 2026 г.

№ п/п	ФИО участника	Гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта (максимально 10баллов)	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда максимально 10 баллов)	Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (максимально 15 баллов)	Вкус, текстура и качество блюда (максимально 25баллов)	Итоговое количество баллов (максимально 60 баллов)
1						
2						
3						
4						
5						
...						

**Оценочный лист участников
федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по
номинации «Повар»
Модуль 2: «Горячее блюдо из мяса»**

Дата выполнения «__» _____ 2026 г.

№ п/ п	ФИО участника	Гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта (максимально 15 баллов)	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда максимально 20 баллов)	Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (максимально 15 баллов)	Вкус, текстура и качество блюда (максимально 50 баллов)	Итоговое количество баллов (максимально 100 баллов)
1						
2						
3						
4						
5						
...						
...						

**Оценочный лист участников
федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по
номинации «Повар»**

Модуль 3: Первое блюдо из рыбы

Дата выполнения «__» _____ 2026 г.

№ п/п	ФИО участника	Гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта (максимально 10 баллов)	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда максимально 15 баллов)	Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (максимально 15 баллов)	Вкус, текстура и качество блюда (максимально 40 баллов)	Итоговое количество баллов (максимально 80 баллов)
1						
2						
3						
4						
5						
...						
...						

**Оценочный лист участников
федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по
номинации «Повар»
Модуль 4: Десерт в ресторанной подаче**

Дата выполнения «__» _____ 2026 г.

№ п/п	ФИО участника	Гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта (максимально 15 баллов)	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда максимально 20 баллов)	Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (максимально 15 баллов)	Вкус, текстура и качество блюда (максимально 50 баллов)	Итоговое количество баллов (максимально 100 баллов)
1						
2						
3						
4						
5						
.....						

Оценочный лист участников
федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по номинации
«Повар»
Модуль 5: Закуска амюз буш

Дата выполнения «__» _____ 2026 г.

№ п/п	ФИО участника	Гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта (максимально 10 баллов)	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда максимально 10 баллов)	Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (максимально 15 баллов)	Вкус, текстура и качество блюда (максимально 25 баллов)	Итоговое количество баллов (максимально 60 баллов)
1						
2						
3						
4						
5						
.....						

ПРОТОКОЛ
экспертной комиссии по подведению итогов
федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального
мастерства «Лучший по профессии» по номинации «Повар»

От _____ 2026 года

В конкурсе участвовало _____ поваров из _____ регионов Российской Федерации.

В результате оценки конкурсных модулей: «Тестирование», «Решение кейсов», «Холодная закуска из рыбы», «Горячее блюдо из мяса», «Первое блюдо из рыбы», «Десерт в ресторанной подаче», «Закуска амюз буш» экспертная комиссия присудила участникам конкурса следующее количество баллов:

№ п/п	Ф.И.О.	Наименование субъекта Российской Федерации	Балл	Место
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

9				
10				

По результатам **федерального** этапа **Всероссийского** конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по номинации «Повар» экспертная комиссия определила победителей конкурса:

№ п\п	ФИО участника конкурса, наименование субъекта Российской Федерации	Сумма баллов	Место

Председатель федеральной
экспертной комиссии

(подпись)

(ФИО)

Члены федеральной
экспертной комиссии

(подпись)

(ФИО)

(подпись)

(ФИО)

(подпись)

(ФИО)

Приложение № 10

Перечень оборудования, инструментов, расходных материалов и оснащения средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности для регионального этапа конкурса.

№ п/п	Наименование позиции (в соответствии с перечнем оборудования/инструментов предусмотренным комплектом оценочной документации)	Фактические технические характеристики (исходя из условий, созданных в ЦПДЭ)	Кол-во на одно раб.место	Кол-во на 12 рабочих мест
ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ				
1	Пароконвектомат	UNOX, XEVC - 0711- E1R. Количество уровней - 7, для всех. GN 1/1. Мощность 9,9 кВт.	1	12
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Открытая, количество рядов направляющих 2, количество уровней направляющих 10, размер 800*800*1000	1	12
3	Весы настольные электронные (профессиональные)	Марка "Базар", МТ 6 В1ДА 91/2; 340x230, предел взвешивания 5 кг. Нержавеющая сталь, светодиодная панель, сеть переменного тока 50 Hz 220 Квт.	1	12
4	Плита индукционная	Марка ЦМИ ПИ - 4, стационарная, четыре греющих поверхности. Размер 820*850*870. Напряжение 380 ВТ.	1	12
5	Планетарный миксер	KitchenAid, модель 5 KSM125EER. Объем чаши 5 л. напряжение 220 В, мощность 300 Вт. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания	1	12
6	Шкаф холодильный	DM 105 - S, 5 полок, дверь стекло. Объем 500 литров. Температурный режим от 1 до 10 С. Охлаждение динамическое. Размер 697*710*2028. Напряжение 220 В. Потребляемая мощность 0,35 кВт/ч.	1	12
7	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Moulinex DD95HD10. Мощность 1200 Вт, (блендер+насадка, измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	1	12
8	Стол производственный	Размер 1200x600x850, с бортом, с внутренней металлической полкой, глухой.	3	36
9	Стол производственный	Размер 900x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой. Общий суммарный размер столов на рабочей поверхности 4,5 м.	1	12
10	Стеллаж 4-х уровневый	Нержавеющая сталь, размер 900x500x1800	1	12
11	Мойка односекционная со столешницей	Нержавеющая сталь, размер 1100x600x850, правая	1	12
12	Смеситель холодной и горячей воды	LEDEME L4168-D, однорычажный, назначение для кухни, покрытие хром.	1	12

13	Шкаф шоковой заморозки	Arach SH03, 3 уровня, GN 1/1. Объем 70 л, температурный режим охлаждения от 70 до 3 С, температурный режим заморозки от 70 до -18С. Мощность 1,15 кВт, подключение 220 В.	один уровень на одного участника	4
14	Микроволновая печь	Onvito L227. Напряжение 220 В, мощность 1,4 кВт. Размер 483*400*281, объем камеры 23 л, нержавеющая сталь.	-	2
15	Фритюрница	Марка ERGO EF-061, настольная, 1 ванна, объем ванны 6 л, объем фритюрного масла 4 л. Мощность 2 кВт, подключение 220 В. Размер 460*190*315.	-	4
16	Слайсер	Марка «Convito» HBS-220JS, диаметр режущего лезвия 220 мм, габариты 450*378*350. Мощность 0,12 кВт, подключение 220 В.	-	4
17	Мясорубка	DiLi 12, производительность 120 кг/ч, набор ножей и решеток классический. Напряжение 220 В, мощность 0,8 кВт. Размер 430*290*400	-	4
18	Блендер стационарный	Sirman ORIONE Q V V. Объем чаши 2 л, 1 кувшин. Напряжение 220 В, мощность 0,75 кВт, скорость 16000об/мин, размер 202*210*486.	-	4
19	Соковыжималка	Hurakan HKN-CS600H, шнековая, мощность 0,8 кВт, напряжение 220 В. Размер 430*290*400.	-	2
20	Настольная вакуумно-упаковочная машина	ARACH AVM 420, 1 камера, длина пленки 440 мм, производительность насоса 20 м/ч, размер камеры 435*435*180. Размер 510*585*435.	-	4
21	Кутер с подогревом (термомиксер)	Taurus Mucook 1.8. Мощность 1800 Вт, емкость чаши 2 л., диапазон температур от 40 С до 120 С, размер 29 х 35 х 27 см, ЖК дисплей, количество оборотов 100-8700 оборотов/мин.	-	2
22	Погружной термостат	Термостат погружной Arach ASV2 Мощность, кВт 2. Напряжение, В 220 Габариты, мм 130x260x380 Рабочая температура, °С от 40 до 115 Большой сенсорный дисплей 5" с классом защиты IP 67 Максимальная рабочая глубина - 200 мм. Максимальный рабочий объем - 80 л	-	2
23	Стол производственный	Размер 1200x600x850, с бортом, с внутренней металлической полкой, глухой.	-	6

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУМЕНТОВ

1	Набор разделочных досок, пластиковые	Размер Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	1	12
2	Подставка для разделочных досок металлическая	Из нержавеющей стали	1	12
3	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.	2	24
4	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x20 мм.	2	24

5	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм.	1	12
6	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.	2	24
7	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.	2	24
8	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм.	1	12
9	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x65мм.	1	12
10	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	1	12
11	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	2	24
12	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л	2	24
13	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	2	24
14	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см	1	12
15	Сито для протирания	Сито для протирания овощей PADERNO Диаметр 20-25 мм	1	12
16	Сито (для муки)	Диаметром 24 см, пластиковое	1	12
17	Венчик	Из нержавеющей стали	1	12
18	Терка 4-х сторонняя	Терка алюминиевая с пластиковой ручкой 190*900*700	1	12
19	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь	5	60
20	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 280 мм	1	12
21	Миски нержавеющая сталь	Объем от 03, до 3,5 л	6	72
22	Ножницы для рыбы, птицы	Luxstahl, пластиковая ручка, 20 см.	1	12
23	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром 31 см, без декора	12	144
24	Соусник	50 мл, белый керамический	2	24
25	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом 40 литров. Круглая с крышкой без педали.	2	24
26	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Объем 350 мл.	1	12
27	Мерный стакан	Объемом 0,5 л. Пластиковый с ручкой	1	12
28	Лопатки силиконовые	Длинна 260 мм, шпатель 90*65 мм. Материал лопатки резина, ручка пластик.	2	24
29	Кисточка силиконовая	Силиконовая, размер 210*30.	1	12
30	Скалка	Деревянная, длинна 500 мм.	1	12
31	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Перчатка 26*19 см, силикон.	2	24
32	Гастроёмкость из нержавеющей стали (для погружного термостата)	Рабочий объем - 30 литров. Материал: Нержавеющая сталь. Размеры 325x530x200мм. Без крышки.	-	2
33	Гастроёмкость из нержавеющей стали (для шкафа шоковой заморозки)	GN 1/1 530x325x20 мм.	-	12

ОСНАЩЕНИЕ СРЕДСТВАМИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМИ ОХРАНУ ТРУДА И ТЕХНИКУ БЕЗОПАСНОСТИ

1	Огнетушитель углекислотный ОУ-0/ аналог	Класс пожара все. Диапазон рабочих температур, -40...+50, вместимость 1,5 л.	-	2
2	Ковёр диэлектрический	Размер 700*700	2	24
3	Ковёр диэлектрический	500*500	1	12
4	Набор первой медицинской помощи	Аптечка для оказания первой медицинской помощи при травмах и ожогах	-	2

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

	Комплект одноразовой одежды
	Моющее средство для посуды
	Одноразовые контейнеры (пищевые, 500 мл)
	Одноразовые контейнеры (пищевые, 500 мл)
	Перчатки силиконовые одноразовые
	Стаканы одноразовые (200 мл)
	Пакеты для мусора
	Плётка пищевая
	Бумажные полотенца
	Губка для мытья посуды
	Пергамент для выпечки (силиконизированная бумага в рулоне)
	Фольга пищевая для запекания (в рулоне)
	Полотенца (для протирания тарелок)

**Оценочный лист участников
регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства
«Лучший по профессии» по номинации «Повар»
Решение кейсов**

Дата выполнения «__» _____ 2026 г.

№ п/п	ФИО участника	Полнота решения кейса (максимально 20 баллов)	Широта анализа (решение аргументировано - подкреплено анализом фактов и данных с ссылками на источники), (максимально 15 баллов)	Форма изложения материала при устной презентации (грамотность и культура устной речи, жестов, мимики) (максимально 15 баллов)	Итоговое количество баллов (максимально 50 баллов)
1					
2					
3					
4					
5					
...					

**Оценочный лист участников
регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства
«Лучший по профессии» по номинации «Повар»**

Модуль 1: «Холодная закуска из рыбы»

Дата выполнения «__» _____ 2026 г.

№ п/п	ФИО участника	Гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта (максимально 15 баллов)	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда (максимально 20 баллов)	Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (максимально 15 баллов)	Вкус, текстура и качество блюда (максимально 50 баллов)	Итоговое количество баллов (максимально 100 баллов)
1						
2						
3						
4						
5						
....						

**Оценочный лист участников
регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства
«Лучший по профессии» по номинации «Повар»**

Модуль 2: «Горячее блюдо из мяса»

Дата выполнения «__» _____ 2026 г.

№ п/п	ФИО участника	Гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта (максимально 15 баллов)	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда (максимально 20 баллов)	Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (максимально 15 баллов)	Вкус, текстура и качество блюда (максимально 50 баллов)	Итоговое количество баллов (максимально 100 баллов)
1						
2						
3						
4						
5						
....						

**Оценочный лист участников
регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства
«Лучший по профессии» по номинации «Повар»**

Модуль 3: Десерт в ресторанной подаче

Дата выполнения «__» _____ 2026 г.

№ п/п	ФИО участника	Гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта (максимально 15 баллов)	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда (максимально 20 баллов)	Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (максимально 15 баллов)	Вкус, текстура и качество блюда (максимально 50 баллов)	Итоговое количество баллов (максимально 100 баллов)
1						
2						
3						
4						
5						
....						

ПРОТОКОЛ**экспертной комиссии по подведению итогов
регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства
«Лучший по профессии» по номинации «Повар»**

От _____ 2026 года

В конкурсе участвовало ____ поваров из _____ муниципальных образований (субъекта Российской Федерации).

В результате оценки конкурсных модулей: «Тестирование», «Решение кейсов», «Горячая закуска», «Основное горячее блюдо» и «Десерт» экспертная комиссия присудила участникам конкурса следующее количество баллов:

№ п/п	Ф.И.О.	Муниципальное образование	Наименование организации, ИП	Балл	Место
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

По результатам регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по номинации «Повар» экспертная комиссия определила победителей конкурса:

3-е место в конкурсе присуждается повару _____
(ФИО), _____ (организация, ИП), _____ округ (район)
(балл _____) с вручением диплома и денежной премии в размере _____;

2-е место в конкурсе присуждается: повару _____
(ФИО), _____ (организация, ИП), _____ округ (район) (балл
_____) с вручением диплома и денежной премии в размере _____;

1-е место в конкурсе присуждается: _____ (ФИО),
_____ (организация, ИП), _____ округ (район) (балл
_____) с вручением диплома и денежной премии в размере
_____.

Председатель региональной
экспертной комиссии

(подпись)

(ФИО)

Члены региональной
экспертной комиссии

(подпись)

(ФИО)

(подпись)

(ФИО)

(подпись)

(ФИО)