**Конкурсное задание**

**Возрастная группа 12 – 14 лет**

**Компетенция**

**«Поварское дело»**

**«Приготовление блюд в соответствии с заданиями модулей ABC»**

**ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

Индивидуальная форма

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА**

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых

последовательно. Модули: A B C.

Соревнования длятся 4 часа в течение 1 дня, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. Участники соревнований получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. В конкурсный день, перед началом соревнования будет оглашено 30% изменение задания (будет определен дополнительный продукт).

Во время конкурса разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса.

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит от модуля к модулю. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

**МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Все участники конкурса за один день проходят 3 модуля A B C.

На выполнение модулей А В С дается 4 часа без учета уборки рабочего места.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль А** | **Холодная закуска** | **День 1** |
| Описание | Приготовить 2 порции холодной закуски – салат из белокочанной капусты | |
| Подача | * Масса блюда максимум 150 г * 2 порции закуски подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см   Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | |
|  | | |
| **Модуль В** | **Горячее блюдо - мясо** | **День 1** |
| Описание | Приготовить 2 порции горячего блюда из птицы – котлеты рубленные   * 1 гарнир   - рис отварной   * 1 вид соуса   - брусничный | |
| Подача | * Масса горячего блюда – минимум 220 г * 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см * Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации   Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | |
|  | | |
| **Модуль С** | **Десерт** | **День 1** |
| Описание | Приготовить 2 порции десерта – кекс шоколадный   * 1 вид соуса   - клубничный | |
| Подача | * Масса десерта – минимум 100 г максимум 150 г * 2 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см * Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации   Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | |

**Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов**

**Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). Передник или фартук – при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета!!!!

Брюки – поварские чёрного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

ГОСТ Р3105-2015

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Арий, 2016.

Рецептура № 79

Наименование блюда: «Салат из белокочанной капусты»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | | На 2 порции, г | |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Капуста белокочанная свежая | 151 | 120 | 302 | 240 |
| Соль | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Морковь | 20 | 15 | 40 | 30 |
| Уксус 3 %-ный | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Сахар | 8 | 8 | 16 | 16 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 16 | 16 |
| Зелень свежая | 10 | 5 | 20 | 10 |
| **Выход** | - | **150** |  | **300** |

**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)**

Капусту шинкуют тонкой соломкой, посыпают солью и перетирают до выделения сока, заправляют уксусом. Подготовленную капусту смешивают с морковью, нарезанной тонкой соломкой, добавляют сахар и масло растительное.

Салат укладывают на порционную посуду. Оформляют салат зеленью.

﻿

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:** Овощи нарезаны аккуратно, тонкой соломкой, салат уложен в порционную посуду, украшен свежей зеленью.

**Консистенция:** сочная, хрустящая.

**Цвет:** соответствует входящим продуктам.

**Вкус:** свойственный, без посторонних привкусов, в меру соленый.

**Запах:** свойственный свежим овощам.

**Температура подачи:** не выше14°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

ГОСТ Р3105-2015

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Арий, 2016.

Рецептура № 667

Наименование блюда: «Котлеты рубленые из птицы»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | | На 2 порции, г | |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Курица | 154 | 74 | 308 | 148 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 | 36 | 36 |
| Молоко | 26 | 26 | 52 | 52 |
| Соль | 3 | 3 | 6 | 6 |
| Перец черный молотый | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| Сухари панировочные | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Масса полуфабриката | - | 125 | - | 250 |
| Масло растительное | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Масса жареных котлет | - | 100 | - | 200 |
| **Выход** | - | **100** |  | **200** |

**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)**

Мясо птицы отделяют от костей, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формуют котлеты овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом. Обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:** форма овально-приплюснутая с одним заостренным концом, блюдо сохраняет свою форму, запанировано тонким слоем. Поверхность без трещин и разрывов, ровная.

**Консистенция:** пышная, сочная, рыхлая

**Цвет:** на разрезе – светло-серый, на поверхности – светло-золотистая корочка, не допускается покраснение мяса

**Вкус:** в меру соленый, не допускается привкус хлеба

**Запах:** жареного мяса птицы, без постороннего

**Температура подачи:** 65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

ГОСТ Р3105-2015

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Арий, 2016.

Рецептура № 682

Наименование блюда: «Рис отварной»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | | На 2 порции, г | |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Крупа рисовая | 35 | 35 | 70 | 70 |
| Вода | 210 | 210 | 420 | 420 |
| Соль | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 12 | 12 |
| **Выход** | - | **100** |  | **200** |

**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)**

Рис перебирают, промывают. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:** зерна крупы хорошо набухшие, но сохранившие свою форму, легко отделяющиеся друг от друга

**Консистенция:** рассыпчатая

**Цвет:** белый

**Вкус:** отварного риса, без горечи

**Запах:** отварного риса, без запаха затхлости

**Температура подачи:** 65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда: «Соус брусничный»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 2 порции, г | |
| БР | НТ |
| Брусника | 222 | 200 |
| Сахар-песок | 110 | 110 |
| Соус соевый | 45 | 45 |
| Чеснок | 10 | 8 |
| Кориандр (специя) | 1 | 1 |
| Вода | 40 | 40 |
| **Выход** |  | **300** |

**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)**

В кастрюлю положите бруснику и налейте воду. Поставить вариться. Когда вода закипит добавить сахар и варить еще 4-5 минут, чтобы ягоды полопались.

Добавить соевый соус, измельченный чеснок, кориандр, проварить еще немного. Снять с огня, протереть через сито.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:** компоненты соуса равномерно распределены, комочки отсутствуют.

**Консистенция:** вязкая

**Цвет:** равномерный, однородный, ярко-красный.

**Вкус, запах:** приятный, с ароматом компонентов, входящих в состав соуса, вкус выраженный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Наименование блюда: «Кекс шоколадный»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | | На 2 порции, г | |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Яйцо | ½ шт | 20 | 1 шт | 40 |
| Мука | 12,5 | 12,5 | 25 | 25 |
| Шоколад темный 70% | 22,5 | 22,5 | 45 | 45 |
| Масло сливочное | 25 | 25 | 50 | 50 |
| Сахар | 50 | 50 | 100 | 100 |
| Мята свежая | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Выход | - | 130 | - | 260 |

**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)**

Яйца с сахаром взбивают в пену.

Отдельно шоколад смешивают с маслом, растапливают на водяной бане. Остужают и тонкой струйкой вливают яичную смесь и вводят муку не переставая мешать до однородной консистенции.

Формы смазывают маслом, выкладывают тесто и выпекают 10-15 минут.

Укладывают на тарелку, украшают соусом, свежей мятой.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

Форма кекса сохранена, поверхность выпуклая. Мякиш плотный, шоколадного цвета.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

Наименование блюда: «Соус клубничный»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1порцию | |
| БР | НТ |
| Клубника | 200 | 200 |
| Сахар | 120 | 120 |
| Выход | - | 100 |

**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)**

Клубнику растирают с сахаром. Проваривают 7-10 минут. Протирают через сито. Готовый соус охлаждают.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:** компоненты соуса равномерно распределены, комочки отсутствуют.

**Консистенция:** вязкая

**Цвет:** равномерный, однородный, ярко-красный.

**Вкус, запах:** приятный, с ароматом компонентов, входящих в состав соуса, вкус выраженный