**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).

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 – винегрет |
| Подача | * Масса блюда максимум 150 г
* 2 порции закуски подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см

**Дополнительный ингредиент из черного ящика!!!**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 * котлеты картофельные
* 1 гарнир

- овощи жареные* 1 вид соуса

- соус сметанный |
| 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 – оладьи * 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

**Дополнительный ингредиент из черного ящика!!!**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: «Винегрет овощной»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию | На 2 порций |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Картофель | 50 | 401 | 100 | 80 |
| Свекла | 30 | 251 | 60 | 501 |
| Морковь | 20 | 151 | 40 | 301 |
| Огурцы соленые | 35 | 30 | 70 | 60 |
| Масло растительное | 20 | 20 | 40 | 40 |
| **Выход** | - | 150 | - | 300 |

1 – Масса вареных очищенных овощей

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

﻿ Картофель, свеклу и морковь моют и варят в кожуре до готовности. Затем охлаждают и очищают.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками.

Нарезанную свеклу соединяют с растительным маслом в отдельной миске. Оставшиеся подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают, в конце добавляют подготовленную свеклу.

﻿

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:** Овощи нарезаны аккуратно, ломтиками, полностью покрыты растительным маслом. Винегрет уложен в посуду горкой.

**Консистенция:** Овощей – упругая, не разварившаяся.

**Цвет:** Соответствует входящим продуктам.

**Вкус:** В меру соленый, без постороннего вкуса.

**Запах:** Без постороннего запаха, соответствует входящим продуктам.

**Температура подачи:** не выше14°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

ГОСТ Р3105-2015

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

Рецептура № 357

Наименование блюда: «Котлеты картофельные»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | На 2 порции, г |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Картофель | 213 | 160 | 426 | 320 |
| Яйца | 1/5 шт | 8 | 0,4 шт | 16 |
| Сухари панировочные | 30 | 30 | 60 | 60 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **170** | **-** | **340** |
| Масло растительное | 30 | 30 | 60 | 60 |
| **Масса жареных котлет** | **-** | **150** | **-** | **300** |

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

Очищенный картофель варят до готовности, обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлаждённый до 40-50°С, добавляют яйца. Массу перемешивают.

Готовую картофельную массу порционируют, панируют в сухарях, формуют по 2 штуки на порцию котлеты овально-приплюснутые с одни заостренным концом. Обжаривают с обеих сторон.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

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

**Консистенция:** пышная, сочная, рыхлая

**Цвет:** на разрезе – от белого до кремового, на поверхности – светло-золотистая корочка

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

**Запах:** жареного картофеля, без постороннего

**Температура подачи:** 65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

ГОСТ Р3105-2015

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

Рецептура № 299

Наименование блюда: «Помидоры и цуккини жареные»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | На 2 порции, г |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Помидоры свежие | 140 | 115 | 280 | 230 |
| Цуккини | 140 | 110 | 280 | 220 |
| Мука пшеничная | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Масло растительное | 25 | 25 | 50 | 50 |
| **Выход** | - | **150** |  | **300** |

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

Подготовленные овощи промывают, нарезают поперек кружочками.

Помидоры солят и обжаривают с двух сторон. Цукини посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с двух сторон.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:** фора овощей сохранена - кружочки

**Консистенция:** мягкая

**Цвет:** соответствует овощам

**Вкус:** нежный, в меру соленый

**Запах:** приятный, жарены овощей, без постороннего

**Температура подачи:** 65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда: «Соус сметанный»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | На 2 порции, г |
| БР | НТ |
| Сметана 15% | 300 | 300 |
| Масло сливочное | 15 | 15 |
| Мука пшеничная | 15 | 15 |
| **Выход** | **-** | **200** |

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

Муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, проваривают 1 минуту, процеживают.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

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

**Консистенция:** вязкая

**Цвет:** равномерный, однородный, белый.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Наименование блюда: «Оладьи»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | На 2 порции, г |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Мука пшеничная | 87 | 87 | 174 | 174 |
| Яйцо | 0,125 шт | 5 | 0,25 шт | 10 |
| Молоко | 87 | 87 | 174 | 174 |
| Дрожжи сухие | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Сахар  | 3 | 3 | 6 | 6 |
| Соль  | 1 | 1 | 2 | 2 |
| **Масса теста** | - | 180 | - | 360 |
| Масло растительное | 30 | 30 | 60 | 60 |
| Выход  | - | 150 | - | 300 |

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

В молоке (35-40°С) растворяют соль, сахар, дрожжи, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Замешенное тесто оставляют в теплом месте (25-35°С) на 30-40 минут.

На разогретой с маслом сковороде выпекают оладьи по 3 штуки на порцию. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

Внешний вид - форма круглая; поверхность равномерно зарумянена, без трещин. Толщина готовых оладий не менее 5-6 мм. По 3 штуки на порцию.

Вкус и запах - свойственные жареному тесту; вкус без излишней кислотности; сладковатый.

Цвет - корочка золотисто-желтая, срез слегка желтоватый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

Наименование блюда: «Соус клубничный»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | На 2 порции |
| БР | НТ |
| Клубника замороженная | 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

**Необходимое количество продуктов для проведения конкурса профессиональных проб «Я выбираю»**

**Компетенция «Поварское дело»**

**Возрастная группа 12 – 14 лет**

**на 1 участника**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Количество продуктов на 1 участника, г |  |
|  | Картофель | 526 |  |
|  | Свекла | 60 |  |
|  | Морковь | 40 |  |
|  | Огурцы соленые | 70 |  |
|  | Масло растительное | 210 |  |
|  | Яйца | 26 |  |
|  | Сухари панировочные | 60 |  |
|  | Помидоры свежие | 280 |  |
|  | Цуккини | 280 |  |
|  | Мука пшеничная | 209 |  |
|  | Сметана 15% | 300 |  |
|  | Масло сливочное | 15 |  |
|  | Молоко | 174 |  |
|  | Дрожжи сухие | 4 |  |
|  | Сахар | 126 |  |
|  | Клубника замороженная | 200 |  |