**Конкурсное задание**

**Возрастная группа 15 – 17 лет**

**Компетенция**

**«Поварское дело»**

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

**ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

Индивидуальная форма

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА**

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых

последовательно. Модули: D E F.

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 D E F.

На выполнение модулей D E F дается 4 часа без учета уборки рабочего места.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль D** | **Холодная закуска** | **День 2** |
| Описание | Приготовить 2 порции холодной закуски - Салат греческий  |
| Подача | * Масса холодной закуски – минимум 90 г, максимум 150 г
* 2 порции холодной 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 E** | **Горячее блюдо**  | **День 2** |
| Описание  | Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы – «Тельное из рыбы»* 1 гарнир:

 - морковь запеченная* 1 соус:

- Соус польский |
| 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 F** | **Десерт** | **День 2** |
| Описание | Приготовить 2 порции десерта – Фондан* 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
* Оформление десерта на выбор участника
* 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

Наименование блюда: Салат греческий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1порцию | На 2 порции   |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Огурец свежий | 21 | 20 | 42 | 40 |
| Помидоры черри | 21 | 20 | 42 | 40 |
| Сыр Фета | 20 | 17 | 40 | 34 |
| Маслины черные без косточек | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Лук репчатый | 10 | 7 | 20 | 14 |
| Салат листовой  | 20 | 17 | 40 | 35 |
| Масло оливковое | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| Перец черный молотый | 0,25 | 0,25 | 0,5 | 0,5 |
| **Выход** | **-** | **120** | **-** | **240** |

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

1. Овощи моют, нарезают крупным кубиком.

2. Салат листовой разрывают руками на кусочки средней величины.

3. Сыр нарезают крупны кубиком

4. Масло оливковое соединяют с солью, перцем.

5. Все соединяют.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:** все компоненты равномерно размещены на тарелке, форма овощей сохранена

**Консистенция:** Овощей – упругая

**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

Наименование блюда: «ТЕЛЬНОЕ ИЗ РЫБЫ»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1порцию | На 2 порции |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Чистое филе горбуши | 66 | 60 | 132 | 120 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 18 | 40 | 36 |
| Молоко | 24 | 24 | 48 | 48 |
| **Масса рыбная котлетная** | - | **100** | - | **200** |
| Фарш: |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 30 | 26 | 60 | 52 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Шампиньоны свежие | 21 | 16 | 42 | 32 |
| Яйца | ¼ шт | 10 | ½ шт | 20 |
| **Масса фарша** | - | **32** | - | **64** |
| Яйца | ½ шт | 20 | 1 шт | 40 |
| Сухари | 20 | 20 | 40 | 40 |
| **Масса полуфабриката** | - | **150** | - | **300** |
| Масло растительное | 500 | 500 | 1000 | 1000 |
| **Масса готового тельного** | **-** | **120** | **-** | **240** |

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

Фарш: грибы и лук мелко шинкуют, пассеруют на растительном масле до готовности. Яйцо отваривают вкрутую, охлаждают и измельчают, соединяют с пассерованными луком и грибами. Добавляют соль и все перемешивают.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают.

Разделывают тельное при помощи пищевой пленки. Рыбной котлетной массе придают форму лепешек толщиной в 1 см. На середину лепешек укладывают фарш, складывают лепешки вдвое, придают им форму полумесяца. Сформованные изделия смачивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях, жарят во фритюре, затем ставят на 4-5 мин в жарочный шкаф.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

Внешний вид: форма полумесяца, без трещин и разрывов

цвет – светло-коричневый, на срезе – светло-серый;

консистенция – мягкая, средней плотности, сочная;

аромат – рыбный, с легкими нотками грибов;

вкус – соответствующий котлетной массе со слабым оттенком масла, в котором она обжаривалась.

Температура подачи: не ниже 65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда: «Морковь запеченная»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | На 2 порции, г |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Морковь | 200 | 160 | 400 | 320 |
| Чеснок | 6 | 4 | 12 | 8 |
| Черный перец молотый | 0,2 | 0,2 | 0,4 | 0,4 |
| Соль | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Оливковое масло | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Выход | - | 120 | - | 240 |

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

Морковь нарезают брусочком или крупны кубиком. Очистить и измельчить чеснок, добавить в него оливковое масло и измельченный перец горошком, соль. Все смешать с морковью, выложить на противень и запекать до образования поджаристой корочки и до готовности.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:** форма сохранена

**Консистенция:** мягкая

**Цвет:** свойственный моркови, без подгорелостей

**Вкус:** в меру соленый, без горечи

**Запах:** запечённой моркови

**Температура подачи:** 65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

 Наименование блюда: Соус польский

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | На 2 порции |
| БР | НТ |
| Масло сливочное | 140 | 140 |
| Яйца | 2 шт | 80 |
| Петрушка (зелень) | 5,4 | 4 |
| Кислота лимонная | 0,4 | 0,4 |
| Выход | - | 200 |

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

Для приготовления соуса в растопленное сливочное масло кладут мелко нарезанные сваренные вкрутую яйца, зелень петрушки, соль и кислоту лимонную. Все перемешивают.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

Внешний вид - прозрачное растопленное масло без сгустков белка, смешанное с нашинкованными яйцами, сваренными вкрутую, на поверхности мелко нарезанная зелень. Вкус и запах - вкус слегка кисловатый. Ярко выраженный аромат входящих компонентов. Цвет - желтоватый. Консистенция - однородная, вязкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Наименование блюда: «Фондан»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | На 2 порции, г |
| БР | НТ |
| Яйцо | 1 шт | 40 |
| Мука | 25 | 25 |
| Шоколад темный 70% | 45 | 45 |
| Масло сливочное | 50 | 50 |
| Сахар | 50 | 50 |
| Для украшения: |  |  |
| Сахарная пудра | 20 | 20 |
| Мята свежая | 2 | 2 |
| Выход  | - | 180 |

**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 5-7 минут при температуре 200-210°С. Снаружи должна образоваться устойчивая корочка, но внутри фондан должен быт жидким.

Укладывают на тарелку, посыпают сахарной пудрой, украшают соусом, свежей мятой.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

Внешний вид: фондан правильной формы, посыпан сахарной пудрой

Вкус и запах: ярко выраженный вкус и запах шоколада

Цвет: темно-коричневый

Консистенция: корочка плотная, внутри фондан обязательно жидкий

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 15 – 17 лет**

**на \_1\_\_ участника**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Количество продуктов на 1 участника, г |  |
|  | Огурец свежий | 42 |  |
|  | Помидоры черри | 42 |  |
|  | Сыр Фета | 40 |  |
|  | Маслины черные без косточек | 20 |  |
|  | Лук репчатый | 80 |  |
|  | Салат листовой | 40 |  |
|  | Масло оливковое | 70 |  |
|  | Перец черный молотый | 0,9 |  |
|  | Филе горбуши | 132 |  |
|  | Хлеб пшеничный | 40 |  |
|  | Молоко | 48 |  |
|  | Масло растительное | 1010 |  |
|  | Шампиньоны свежие | 42 |  |
|  | Яйца |  5 шт |  |
|  | Сухари панировочные | 40 |  |
|  | Морковь | 400 |  |
|  | Чеснок | 12 |  |
|  | Масло сливочное | 190 |  |
|  | Петрушка (зелень)  | 5,4 |  |
|  | Кислота лимонная | 0,4 |  |
|  | Мука | 25 |  |
|  | Шоколад темный 70% | 45 |  |
|  | Сахар | 170 |  |
|  | Сахарная пудра | 20 |  |
|  | Мята свежая | 2 |  |
|  | Клубника замороженная | 200 |  |