**Конкурсное задание**

**Возрастная группа 12 – 14 лет**

**Компетенция**

**«Поварское дело»**

**«Приготовление блюд в соответствии с заданиями модулейABC»**

**ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

Индивидуальная форма

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА**

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых

последовательно. Модули: ABC.

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. Участникисоревнований 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 одиндень проходят 3 модуляA 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   **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 из птицы – котлеты рубленные   * 1 гарнир   - пюре картофельное   * 1 вид соуса   - клюквенный | |
| 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 – сырники из творога   * 1 вид соуса   - малиновый | |
| 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 элементыотделки). 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 илифартук, 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 котлетыовально-приплюснутые с одни заостренным концом. Обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:**формаовально-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 – 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 № 299

Наименование блюда: «Картофельное пюре»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | | На 2 порции, г | |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Картофель | 117 | 88 | 234 | 176 |
| Соль | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Молоко | 16 | 15 | 32 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 20 | 20 |
| **Выход** | - | **100** |  | **200** |

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

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Размешивают до получения пышной однородной массы.

При отпуске картофельное пюре кладут на тарелку, на поверхность наносят ложкой узор.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:**картофельное пюре красиво уложено на тарелку, на поверхности нанесен узор

**Консистенция:**густая, пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля

**Цвет:**от кремового до белого, без темных включений

**Вкус:** нежный, в меру соленый

**Запах:**отварного картофеля и молока

**Температура подачи:** 65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда: «Соус клюквенный»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 2 порции, г | |
| БР | НТ |
| Клюква замороженная | 300 | 300 |
| Вода | 60 | 60 |
| Сахарная пудра | 45 | 45 |
| Мускатный орех | 0,15 | 0,15 |
| Корица | 0,15 | 0,15 |
| Цедра лимона | 1,5 | 1,5 |
| **Выход** | **-** | **200** |

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

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

Добавить мускатный орех, корицу, цедру лимона, 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: «Сырники из творога»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | | На 2 порции, г | |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Творог | 136 | 135 | 272 | 270 |
| Мука пшеничная | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Яйцо | 1/8 шт | 5 | 1/4 шт | 10 |
| Сахар | 15 | 15 | 30 | 30 |
| **Масса полуфабриката** | - | 170 | - | 340 |
| Масло растительное | 30 | 30 | 60 | 60 |
| Выход | - | 150 | - | 300 |

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

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

Внешний вид - форма круглая, приплюснутая; поверхность равномерно зарумянена, без трещин.

Вкус и запах - свойственные запеченному творогу; вкус без излишней кислотности; сладковатый.

Цвет - корочка золотисто-желтая, срез слегка желтоватый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

Наименование блюда: «Соус малиновый»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1порцию | |
| БР | НТ |
| Малина замороженная | 200 | 200 |
| Сахар | 120 | 120 |
| Вода | 20 | 20 |
| Выход | - | 100 |

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

Малину растирают с сахаром, добавляют воду. 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