**Конкурсное задание**

**Возрастная группа 15 – 17 лет**

**Компетенция**

**«Поварское дело»**

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

**ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

Индивидуальная форма

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА**

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых

последовательно. Модули: DEF.

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 модуляDEF.

На выполнение модулей DEF дается 4 часа без учета уборки рабочего места.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль D** | **Холодная закуска** | **День 2** |
| Описание | Приготовить 2 порции холодной закуски - винегрет овощной  |
| Подача | * Масса холодной закуски – 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 - птица** | **День 2** |
| Описание  | Приготовить 2 порции горячего блюда из птицы – «Шницель по-столичному»* 1 гарнир:

 - гратен картофельный* 1 вид соуса:

- соус грибной |
| Подача | * Масса горячего блюда – минимум 150 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 – открытый яблочный пирог из песочного теста* 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 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 № 96

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

Наименование блюда: «Шницель по-столичному»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1порцию | На 2 порции |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Курица (филе) | 272 | 100 | 544 | 200 |
| Хлеб пшеничный  | 37 | 33 | 74 | 66 |
| Яйца | ½ шт | 20 | 1 шт | 40 |
| **Масса полуфабриката из птицы** | - | **148** | - | **296** |
| Масло растительное | 40 | 40 | 80 | 80 |
| **Масса жареного филе** | **-** | **130** | **-** | **260** |
| **Выход** | **-** | **130** | **-** | **260** |

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

Снимают кожу с грудных мускулов. По выступу грудной кости острым ножом подрезают мускул с одной стороны кости, перерубают косточку-вилку (дужку), перерезают сухожилия и снимают одно филе. После этого подрезают мускул с другой стороны грудной кости и также срезают другое филе.

Полученное филе зачищают. Отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. Большое филе раскрывают, слегка отбивают, надрезают в 2-3 местах.

 Кладут на большое филе малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму. Смачивают в яйцах, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой или фигурно, и жарят 12-15 мин с двух сторон до готовности.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:**поверхность покрыта равномерно обжаренной корочкой, без трещин и разрывов, форма овальная, плотно прилегающая фигурная панировка.

**Консистенция:**На поверхности – хрустящая, внутри изделие сочное, мягкое.

**Цвет:**на поверхности поджаристая корочка, на разрезе - серый.

**Вкус:**нежный, сочный, в меру солёный.

**Запах:** свойственный жареной курице.

**Температура подачи:** не ниже65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда: «Гратен картофельный»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | На 2 порции, г |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Картофель | 100 | 75 | 200 | 150 |
| Сливки 22% | 25 | 25 | 50 | 50 |
| Сливочное масло | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Сыр | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Чеснок  | 5 | 3 | 5 | 3 |
| Перец белый молотый | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 |
| Мускатный орех | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 |
| **Выход** | **-** | **90** | **-** | **180** |

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

Очищенные клубни картофеля нарежьте тонкими ломтиками.

Измельченный чеснок смешайте со сливочным маслом, и растопите его. Добавьте сливки, соль, мускатный орех и перец в масло, перемешайте до растворения соли.

Запекать гратен из картофеля будем в форме для маффинов. Смажьте ее сливочным маслом, выложите в каждое углубление ломтики картофеля чередуя с тертым сыром и сливочным соусом.

Запекайте картофельный гратен, покрыв фольгой, при температуре 150 градусов в течение 35 минут.

Затем выньте форму, присыпьте каждую порцию сыром, полейте оставшимся соусом и отправляйте допекаться до золотисто корочки, уже без фольги и при температуре 200 градусов.

Перед тем, как вынуть порционный картофельный гратен из формочек, дайте ему немного постоять.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:**картофель уложен слоями, имеет одинаковую форму, не разваренный.

**Консистенция:**соус однородной консистенции, без заветривания, картофель мягкий.

**Цвет:**имеет слегка поджаристую корочку, не блеклый

**Вкус и запах:**запеченных овощей, с ароматом специй, в меру соленый, аромат чеснока.

**Температура подачи:** не ниже65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда: «Соус грибной»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г |
| БР | НТ |
| Шампиньоны | 38 | 30 |
| Лук репчатый | 21 | 15 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Сливки 10% | 100 | 100 |
| Выход | - | 100 |

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

Грибы, лук репчатый мелко шинкуют, слегка обжаривают, добавляют сливки, проваривают до загустения.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с нее. Грибы в соусе мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, не переварены. Вкус и запах грибов.

Температура подачи: 65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Наименование блюда: «Открытый яблочный пирог из песочного теста»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | 1 порция, г | 2 порции, г |
|  |  |
| Мука | 45+15\* | 90+30\* |
| Сахар | 16 | 32 |
| Масло сливочное | 24 | 48 |
| Яйца | 7 | 14 |
| Пекарский порошок | 0,3 | 0,6 |
| Соль | 0,1 | 0,2 |
| **Масса теста** | **90** | **180** |
| Начинка: |  |  |
| Сахар | 60 | 120 |
| Яблоки | 120 | 240 |
| Масло сливочное | 10 | 20 |
| Корица | 0,02 | 0,04 |
| **Масса яблочной начинки** | **100** | **200** |
| Мята | 1 | 2 |
| **Выход** | **160** | **320** |

\* - мука на подпыл

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

Тесто:

Масло сливочное растирают с сахаром, добавляют яйца и муку с пекарским порошком, солью и быстро замешивают тесто.

Начинка:

У яблок удаляют сердцевину. Нарезают тонкими пластинками. Масло сливочное растворяют на сковороде и добавляют сахар и корицу, перемешивают до полного растворения сахара. Закладывают нарезанные яблоки и проваривают до готовности.

Пирог:

Готовое тесто раскатывают в пласт и вырезают заготовку для пирога и выкладывают в форму. На середину укладывают яблочную начинку. Выпекают при температуре 2200С 15 минут.

Охлаждают, вынимают из формы, укладывают на тарелку.

Украшают мятой и клубничным соусом.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

Внешний вид – форма сохранена, без трещин

Цвет – корочка изделия светло-коричневая.

Консистенция – теста - рассыпчатая, начинки - мягкая.

Вкус и запах – свойственные данному изделию, без посторонних.

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

**Технические требования к проведению Конкурса**

**в номинации «Поварское дело»**

**1. Подготовка к Конкурсу**

К каждому Конкурсанту должен быть **прикреплен Эксперт** от образовательного учреждения.

Каждый Конкурсант выполняет конкурсное задание в своем образовательном учреждении.

Рабочее место Конкурсанта должно быть оснащено в соответствии с инфраструктурным листом.**(см. Приложение 1)**

На рабочем месте Конкурсанта на начало конкурса должна находиться корзина с необходимым количеством продуктов в соответствии со своей возрастной группой.**(см. Приложение 2)**

Необходимое количество продуктов, расходные материалы приобретает образовательное учреждение.

За 1 день до начала конкурсного дня будет проведена встреча всех Экспертов. Будет оглашено 30% изменение задания (будет определен дополнительный продукт из черного ящика), а так же обсуждение всех вопросов.

**2. Выполнение конкурсного задания**

Конкурсанты возрастной группы 12-14 лет выполняют конкурсное задание 06.10.2020 г.

Конкурсанты возрастной группы 15-17 лет выполняют конкурсное задание 07.10.2020 г.

Эксперт обязательно должен ознакомиться с правилами по технике безопасности и перед началом выполнения конкурсного задания должен обязательно провести инструктаж по технике безопасности для Конкурсанта.**(см. Приложение 3)**

Конкурсанты и Эксперты обязательно должны подписать все необходимые протоколы. **(см. Приложение 4)**

Выполнение конкурсного задания все Конкурсанты начинают одновременно строго по времени в соответствии с таймингом. **(см. Приложение 5)**

На протяжении всего конкурсного дня должна быть организована **непрерывная** видеосъемка (начиная с момента подписания всех протоколов Конкурсантами и Экспертами и проведением инструктажа по технике безопасности до демонстрации последнего блюда).

Видео должно быть обязательно сохранено на съемный USB-флеш-накопитель.

Во время видеосъемки камера должна быть расположена непосредственно рядом с Конкурсантом, на некотором возвышении так, чтобы были видны все поверхности производственных столов, часыи видно было Конкурсанта в полный рост.

Подача блюд должна производиться в соответствии с таймингом. Поданное блюдо должно быть снято крупным планом со всех ракурсов **без прерывания (отключения)** видеосъемки. После демонстрации блюда, видеокамеру необходимо вернуть **без прерывания (отключения)**в исходное положение.

Нечеткие видео, видео на которых не виден Конкурсант в полный рост, видео на которых не видны рабочие поверхности и часы, видео снятые с отключением камеры не оцениваются и выполненная работа снимается с Конкурса.

**3. Завершение Конкурсного дня**

Видео, приготовленные блюда (в соответствии с Конкурсным заданием) и подписанные протоколы должны быть доставлены**Экспертом** в течение 1 часа после окончания Конкурса по адресу г. Челябинск, ул. Грибоедова, дом 50.

Приготовленные блюда (в количестве 1 порция) необходимо привезти для оценивания по критериям «Дегустация». Блюда должны быть упакованы в одноразовые контейнеры, с соблюдением санитарных норм и правил.

Каждый компонент блюда упаковывается отдельно (Например: Горячее блюдо – отдельно гарнир, отдельно соус, отдельно мясное блюдо и т.д.)

Все прибывшие Эксперты **остаются** для дальнейшего оценивания выполненных работ Конкурсантов.

Между Экспертами будет проведена жеребьевка. Эксперты будут разбиты на экспертные группы, которые будут проводить оценку по разным критериям.

По окончанию оценивания будут подведены итоги.