

**Конкурсное задание цикла  
Региональных чемпионатов  
2020 – 2021 года**

**Компетенция  
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**



**juniors**

Утверждаю:

Менеджер по юниорам Воздвиженская К.С.



/К.С. Воздвиженская

**«Приготовление блюд в соответствии с заданиями  
модулей 2 (D, E)»**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания и необходимое время
5. Список продуктов
6. Необходимые приложения
7. Количество часов на выполнение задания: 2,5 ч.
8. Общее время работы участника: 3 ч.

Разработано экспертным сообществом компетенции WSR.

Страна: Россия

## ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно: модули 2 (D ,E )

Конкурс длится 11 часов 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.

Участники конкурса получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до начала конкурса

Жеребьёвку проводит главный эксперт далее участникам даётся 0,5 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Модуль 2 – время выполнения 2,5 часа	
Часть D	Демонстрация навыков по приготовлению соусов
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Продемонстрировать 1 базовую технику приготовления соуса (варианты соусов представлены на стр. 12)</li> <li>• 1 соус, приготовленный ручным методом - вид соуса - <b>чёрный ящик</b></li> <li>• Вид соуса будет оглашён за 30 минут до начала модуля</li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> <li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li> <li>• Качество соуса проверяется по двум аспектам:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- текстура соответствует/не соответствует</li> <li>- вкус съедобно/не съедобно</li> </ul> </li> </ul>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Одна порция 50 мл соуса подаётся в соуснике для дегустации</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> </ul>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты из «Чёрного ящика» - для приготовления соуса, будут известны за 30 минут до начала выполнения модуля</li> </ul>
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Продукты из чёрного ящика для приготовления соуса <i>Продукты для соуса заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.</i></li> </ul>

<b>Модуль 2 – время выполнения 2,5 часа</b>	
<b>Часть Е</b>	<b>Холодная закуска - Винегрет</b>
<b>Описание</b>	<p><b>Приготовить 3 порции холодной закуски – овощной винегрет (допускается авторская интерпретация)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</b></li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> <li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li> </ul>
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 90 г - максимум 120 г</li> <li>• порции закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li> <li>• Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</li> </ul>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Обязательные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соленые огурцы</li> </ul>
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

## ПЕРЕЧЕНЬ СОУСОВ

НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	ИНГРЕДИЕНТЫ
Майонез	Холодный эмульгированный соус на основе яичных желтков	Подсолнечное масло: 0,2 л Яичный желток: 1 шт Горчица дижонская: 0,010 кг Винный уксус, соль, белый перец
Бешамель	Соус на основе молока и белой мучной жировой пассеровки в качестве загустителя, состоящей из равных частей муки и масла	Молоко: 0,5 л Масло: 0,025 кг Мука: 0,025 кг Соль, перец, мускатный орех
Голландез (голландский соус)	Тёплый эмульгированный соус на основе яичных желтков и растопленного сливочного масла	Яичный желток: 3 шт Масло: 0,200 кг Сок лимона: 0,5 шт Вода, соль, белый перец

Участники начинают выполнение модуля 2 с приготовления соуса. На это даётся 15 минут. Вариант соуса будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для приготовления. Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками, нельзя. После подачи соуса, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания.

## 5. СПИСОК ПРОДУКТОВ

На всех региональных чемпионатах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до чемпионата. Количество продуктов указано на все дни. Участник указывает, в какой день и какое количество ему необходимо. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Продукты для чёрного ящика и обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Список продуктов будет опубликован вместе с конкурсным заданием в формате Excel. Его необходимо заполнить в этом же формате.

## Образец заполнения меню

**МЕНЮ**

Наименование модуля	Описание
Finger - Food	1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.



НОМЕР УЧАСТНИКА \_\_\_\_\_



***МЕНЮ***

Наименование модуля	Описание
<b>ДЕНЬ 1</b>	
<b><u>Часть В</u></b>	
<b><u>Часть С</u></b>	

НОМЕР УЧАСТНИКА \_\_\_\_\_



**ДЕНЬ 2**

**Часть Е**

**Часть F**

