КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

ДЛЯ ОТБОРОЧНОГО ЭТАПА РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА

КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ЧЕМПИОНАТНОГО ЦИКЛА 2021–2022 ГГ.

КОМПЕТЕНЦИИ

 **«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

**для основной возрастной категории**

**16-22 года**

*Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:*

[1. Форма участия в конкурсе 2](#_Toc66870131)

[2. Общее время на выполнение задания 2](#_Toc66870132)

[3. Задание для конкурса 2](#_Toc66870133)

[4. Модули задания и необходимое время 2](#_Toc66870134)

[5. Критерии оценки. 16](#_Toc66870135)

[6. Приложения к заданию 17](#_Toc66870136)



1. **Форма участия в конкурсе**: индивидуальный конкурс
2. **Общее время на выполнение задания:** 12ч.
3. **Задание для конкурса**

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

 Конкурс длится 12 часов в течение 1 дней, включая 30 минут на подготовку и 30 минут на уборку рабочего места, 1 часа на написание меню (приложение 2,3), готовятся блюда всех модулей, представленных ниже (таблица 1). Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей.

 Участники конкурса каждый день 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 (и не позднее дня С-2). Кому направлять заявку на продукты необходимо узнать у организаторов. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время чемпионата разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса.

 Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранён от участия в конкурсе.

Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

1. **Модули задания и необходимое время**

 Вскрытие «Чёрных ящиков» проводит главный эксперт за 2 дня (С-2) до начала соревнований.

 Жеребьёвку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

 Прохождение тестового модуля предусматривается в течение 2-х часов за 1 день до начала соревнований (С-1).

Таблица 1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Соревновательный день (С1, С2, С3)** | **Время на задание** |
| **D** | **Демонстрация навыков по приготовлению соусов** | C2 | 4 часа |
| **E** | **Холодная закуска –Морепродукты** |
| **F** | **Десерт**  |

*Модуль D: Демонстрация навыков по приготовлению соусов.*

* Описание задания.

**Продемонстрировать 1 базовую технику приготовления соуса** *(варианты соусов представлены в приложении 4)*

* **1 соус, приготовленный ручным методом (то есть без использования механического оборудования)**

**- вид соуса - чёрный ящик**

* **Вид соуса будет оглашён за 30 минут до начала модуля**
* В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
* Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
* 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
* Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
* Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
* Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
* Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
* Качество соуса проверяется по двум аспектам:

- текстура соответствует/не соответствует

- вкус съедобно/не съедобно

* Особенности подачи.
* Одна порция 50 мл соуса подаётся в соуснике для дегустации
* Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
* Основные ингредиенты.

- Используйте продукты из «Чёрного ящика» - для приготовления соуса, будут известны за 30 минут до начала выполнения модуля.

* Обязательные ингредиенты.

- Продукты из черного ящика для приготовления соуса

*Продукты для соуса заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.*

*Модуль Е: Холодная закуска- морепродукты.*

* Описание задания.

**Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара**

* **2 гарнира на выбор участника**
* **Оформление и наличие холодного соуса – на выбор участника**
* В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
* Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
* 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
* Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
* Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
* Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
* Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
* Особенности подачи.
* Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.
* Порции закуски подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.
* Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
* Подаются три идентичных блюда
* Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
* Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

* Основные ингредиенты.
* Используйте продукты с общего стола;
* Используйте продукты из заказанного списка.
* Обязательные ингредиенты.
* Кальмар тушка сыромороженная
* Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

*Модуль F: Десерт.*

* Описание задания.

**Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника**

 **Обязательные компоненты десерта:**

* **Мусс (основной компонент десерта)**
* **Выпеченный элемент из теста**
* **Декоративный элемент из шоколада**
* **Соус холодный**
* В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
* Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
* 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
* Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
* Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
* Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
* Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.
* Особенности подачи.
* Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.
1. порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
* Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
* Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
* Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
* Подаются три идентичных блюда
* Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
* Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

* Основные ингредиенты.
* Используйте продукты с общего стола;
* Используйте продукт из черного ящика;
* Используйте продукты из заказанного списка.
* Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

1. **Критерии оценки.**

Таблица 2.

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | **Баллы** |  |  |
|  |  | **Мнение судей** | **Измеримая** | **Всего** |
| **D** | **Десерт +работа** | **11.30** | **12** | **23.30** |
| **E** | **Холодная закуска – Морепродукты** | **3.00** | **1.35** | **4.35** |
| **F** | **Секретный модуль**  | **3.00** | **1.55** | **4.55** |
| **Всего** |  |  |  | **32,2** |

1. **Приложения к заданию.**

Приложение 1.

**СПИСОК ПРОДУКТОВ**

 На конкурсе 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.

Приложение 2.

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. |

#

# Приложение 4.

# ПЕРЕЧЕНЬ СОУСОВ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **НАИМЕНОВАНИЕ**  | **ОПИСАНИЕ**  | **ИНГРЕДИЕНТЫ**  |
| Майонез  | Холодный эмульгированный соус на основе яичных желтков | Подсолнечное масло: 0,2 лЯичный желток: 1 штГорчица дижонская: 0,010 кгВинный 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 лМасло: 0,025 кгМука: 0,025 кгСоль, перец, мускатный орех |
| Голландез (голландский соус) | Тёплый эмульгированный соус на основе яичных желтков ирастопленного сливочного масла | Яичный желток: 3 штМасло: 0,200 кгСок лимона: 0,5 штВода, 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.