|  |  |
| --- | --- |
|  | **Бюджетное учреждение профессионального образования**  **Ханты-Мансийского автономного округа – Югры**  **«Нижневартовский строительный колледж»**  **БУ «Нижневартовский строительный колледж»** |

**Конкурсное задание**

**по компетенции «Поварское дело»**

**г. Нижневартовск 2023**

**Время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа. Время подачи блюда:**

Модуль 1. «Сырники из творога с абрикосовым соусом» через 2 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания.

Модуль 2. «Мясо свинина (вырезка) с картофельным пюре, гарниром из овощей и соусом» через 2,5 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания.

**Список сырья:**

На всех 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. Количество продуктов указано на 2 модуля.

Продукты для тайного 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 определенное место для хранения продуктов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Единицы измерения | Доступное количество  на 1 участника  (**брутто**) |
| **Мясо** | | |
| Свиная вырезка | г. | 350 |
| **Молочные и яичные продукты** | | |
| Сливочное масло | г. | 100 |
| Творог натуральный | г. | 400 |
| Яйца | шт. | 3 |
| Молоко | мл | 200 |
| Сливки 33%-35% | мл | 300 |
| **Овощи, фрукты, зелень** | | |
| Абрикосы с/м или курага | г. | 100 |
| Морковь | г. | 150 |
| Цветная капуста | г. | 100 |
| Чеснок | г. | 20 |
| Тыква | г. | 100 |
| Цуккини зеленый или кабачок | г. | 150 |
| Орех кедровый | г. | 100 |
| брусника | г. | 100 |
| Зелень петрушки | г. | 10 |
| Ростки микрозелени | г. | 5 |
| Лук порей | г. | 50 |
| Лук репчатый | г. | 100 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Томаты черри | г. | 100 |
| Картофель | г. | 400 |
| **Бакалея** | | |
| Соль крупная | г. | 10 |
| Сахар песок | г. | 100 |
| Масло растительное | г. | 200 |
| Мука пшеничная | г. | 100 |
| **Гастрономия** | | |
| Бекон с/к | г. | 100 |
| **Общий стол на всех участников** | | |
| Соевый соус | л. | 1 |
| Уксус столовый 9% | л. | 250 |
| Маслины б/к | г. | 800 |
| Паприка молотая | г. | 20 |
| Куркума | г. | 20 |
| Соль мелкая | кг. | 1 |
| Специи для овощей | г. | 20 |
| Специи для мяса | г. | 20 |
| Хлеб для тостов белый | г. | 1000 |
| Масло растительное | л. | 3 |
| Сахар | г. | 200 |
| Ванилин | г. | 10 |
| Сахарная пудра | г. | 500 |
| Лимонная кислота | г. | 10 |

**Структура и подробное описание конкурсного задания.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование**  **и описание модуля** | **Полученный результат в ходе выполнения задания** |
| **Организация рабочего места** | |
| **Внимание!!!** Вне конкурсного времени  (0,5 часа)  15 минут до начала старта. 15 минут после выполнения конкурсного задания | * подготовка рабочего места; * участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения КЗ, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья. В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к Главному эксперту или Заместителю главного эксперта для решения этой проблемы и 15 минут после выполнения модулей для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. * в холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов; |

|  |  |
| --- | --- |
|  | * раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены; * вы должны быть чистыми, опрятными и иметь презентабельный вид; * участник должен 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 инструкции техники безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты; * не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы; * не должно быть чрезмерного расходования продуктов. |
| **Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда:**  **«Сырники из творога с абрикосовым соусом»** | |
| Описание Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда:  «Сырники из творога с абрикосовым соусом» | Приготовить 2 порции блюда: «Сырники из творога с абрикосовым соусом» в авторском исполнении   * сырники из творога - количество штук на порцию, метод приготовления на выбор участника; * соус – масса соуса – не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки); * соус должен быть сервирован на каждой тарелке; * используйте продукты из представленного основного списка; * используйте продукты с общего стола (при необходимости). |
| Особенности оформления блюда | * допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. |
| Особенности подачи блюда | * масса блюда минимум 150г - максимум 200г; * температура подачи блюда от 10 °С до 45 °С; * блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см); * подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант; * использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!; * участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее; |

|  |  |
| --- | --- |
|  | * участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд; * участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд; * сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 1 минуту после подачи; * одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования; * Вторая тарелка подается в дегустацию. |
| 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 2. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из**  **мяса: «Мясо свинина (вырезка) с овощным пюре, 2 гарниром и соусом»** | |
| Модуль 2. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из мяса:  «Мясо свинина (вырезка) с картофельным пюре, гарниром из овощей и сливочным соусом» | Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из мяса: «Мясо свинина (вырезка) с овощным пюре,  « гарниром и соусом» в авторском исполнении   * мясо свинина (вырезка) – метод приготовления на выбор участника; * 1 гарнир – овощное пюре; * 2 гарнир – сырье и метод приготовления на выбор участника; * соус – масса соуса – не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки); * соус должен быть сервирован на каждой тарелке; * **тайный ящик: (региональный ингредиент – ягода, орех кедровый);** * используйте продукты из представленного списка; * используйте продукты с общего стола (при необходимости). |
| Особенности оформления блюда | * допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. |
| Особенности подачи блюда | * масса блюда минимум 230г. * температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С; * блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см); * подаются два идентичных блюда: одна порция – |

|  |  |
| --- | --- |
|  | для членов жюри (дегустаторов) и одна порция –  как выставочный вариант;   * 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 1 минуту после подачи; * одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования; * вторая тарелка подается в дегустацию. |
| Специальное оборудование | * разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на   площадке. |