|  |  |
| --- | --- |
|  | **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 количествона 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. |