



Региональный этап национального чемпионата «Абилимпикс» в Саратовской области в 2020 году

Конкурсное задание

Компетенция «Поварское дело»

Региональный этап национального конкурса по компетенции «Поварское дело» проводится в период с 22 по 23 октября 2020 года. Место проведения г. Саратов.

Регистрация участников проходит на площадке.

Жеребьевку проводит Председатель жюри (Главный эксперт) в день начала соревнований.

Обзор задания

Кратко о соревновании:

Приготовить блюда согласно заданию.

Проведение соревнования:

Продолжительность соревнования 3 часа

Выполнение задания означает комплексный процесс, включающий чистоту, приготовление, поварские навыки, вкус, внешний вид и другие показатели качества готового блюда.

Продукт, приготовленный в ходе выполнения задания, окончательно представляется на блюде.

Основные требуемые навыки: *быть способным:*

- применять правила гигиены и безопасности пищевых продуктов;
- организовать свою работу;
- использовать рецепты с минимальными потерями пищи;
- профессионально владеть искусством приготовления блюд, соусов и гарниров / Проявить творческий подход к оформлению блюд.

Критерии и оценка:

- чистота, гигиена и организация рабочего места;
- соблюдение рецептуры приготовления блюд и вкус;
- экономия продуктов и минимизация отходов;



- творческий подход к оформлению блюда.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов.

Обязательные элементы:

Для участников: Китель (поварская куртка) - белого цвета.

Фартук- черный и белый (на сервировку и подачу блюда)

Брюки - черного цвета

Головной убор (поварской колпак) - белого цвета

Обувь – закрытая на нескользящей подошве

Для экспертов: обязательные элементы: китель и колпак белого цвета.

УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

1. На блюдо должна быть предоставлена технологическая карта.
2. Готовятся 2 порции, одна подается индивидуально для членов жюри и одна порция как выставочный вариант.
3. Конкурсное блюдо сопровождается информационной технологической картой с указанием фамилии, имени, отчества (полностью) участника, места учебы, названия блюда.
4. Масса блюда должна соответствовать массе, указанной в задании.

Компетенция «Поварское дело»		
	Описание	Приготовить 2 порции основного горячего блюда из птицы (Фаршированный окорочок с соусом Бешамель и гарниром картофелем-турне). Готовое блюдо должно содержать все ингредиенты, указанные в технологической карте.
	Подача	Масса горячего блюда– от 200 до 250 грамм. Температура подачи 65°С (по тарелке). 2 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо 30-32 см)

		<p>Дополнительно подается одна порция (50 мл) соуса в соуснике для слепой дегустации.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты из списка продуктов, указанных в технологической карте.
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с Экспертом непосредственно перед началом соревнований

Сложность заданий остается неизменной для людей с инвалидностью. Адаптация заданий заключается в увеличении времени выполнения заданий.



Технологическая карта

Наименование блюда: «Фаршированный окорочок с соусом Бешамель и гарниром картофелем-турне»

п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса полуфабриката или готового изделия (г)	Вес нетто на 2 порции (г)	Технология приготовления блюда
Окорочок фаршированный						<p>Фаршированный окорочок:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Производим первичную обработку куриного окорочка 2. Снимаем кожу чулком с окорочка, на основании кости перерубаем, оставляя расстояние 3-4 см (получается мешочек с косточкой) 3. Мясо птицы отделяем от кости, нарезаем мелким кубиком, добавляем пассерованный репчатый лук, нарезанный кубиком или мелкой крошкой, добавляем специи, перемешиваем и заправляем подготовленный мешочек (поверхность подготовленного окорочка перед запеканием допускается смазать сметаной) 4. Тепловая обработка: запекание в жарочном шкафу при температуре 180С в течение 10-20 минут <p>Соус:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовленную муку пассируют на сливочном масле
1	Окорочок куриный	120	120		240	
	Вес полуфабриката с удаленной костью	-	90		180	
2	Лук репчатый	100	84		168	
3	Масло растительное	20	20		40	
	Вес полуфабриката лук пассированный	-	50		100	
4	Сметана	20	20		40	
5	Соль мелкая	5	5		10	
6	Перец черный молотый	2	2		4	

	Выход полуфабриката	-	160		320
Соус					
1	Мука пшеничная	5	5		10
2	Масло сливочное	5	5		10
3	Молоко	20	20		40
4	Соль	1	1		2
5	Перец белый молотый	0,2	0,2		0,4
6	Мускатный орех	0,2	0,2		0,4
Гарнир					
1	Картофель	200	100		200
2	Соль	5	5		10
3	Масло сливочное / подсолнечное	8/10	8/10		16/20
Оформление					
1	Зелень обработанная	5	5		10
	Выход гарнира	-	50		100
	Выход соуса	-	20		40
	Соус на слепую дегустацию	-	50		
	Выход блюда	-	250		500

без изменения цвета

2. Пассированную муку разводят горячим молоком и варят 7 – 10 мин при слабом кипении.

Гарнир:

1. Картофель обрабатывают
2. Нарезка – турне
3. Тепловая обработка – на выбор участника с добавлением растительного или сливочного масла



