



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ЦРД «Абилимпикс»
А.В. Патынская

**Региональный этап национального чемпионата «Абилимпикс» в
Саратовской области в 2023 году**

**Конкурсное задание
Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»
Категория - Студенты**

Жеребьевку проводит 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°C (по тарелке). 2 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо 30-32 см) Дополнительно подается одна порция (50 мл) соуса в соуснике для слепой дегустации. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	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-гурне»

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
Фаршированный окорочок:						
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 иправляем 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						
Соус:						
1. Подготовленную муку пассируют на сливочном масле без изменения цвета						
2. Пассированную муку разводят горячим молоком и варят 7 – 10 мин при слабом кипении.						
Окорочок фаршированный						
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 дегустицию	-	50	
	Выход блюда	-	250	500

Гарнир:

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