

Региональный Чемпионат по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» в Саратовской области в 2018 году

**Конкурсное задание
Компетенция «Поварское дело»**

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 т.д.

Продукт, приготовленный в ходе выполнения каждого 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) - любого цвета.

Передник или фартук- любого цвета



Abilympics
Russia

Брюки - любого цвета

Головной убор (поварской колпак или бандана) - любого цвета

Обувь – закрытая на нескользящей подошве

Для экспертов: обязательные элементы: китель и колпак или бандана.

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 рыбы (Рыба фаршированная грибами со сливочным соусом и гарниром из жареных овощей). Готовое блюдо должно содержать все ингредиенты, указанные в технологической карте.
	Подача	Масса блюда - максимум 315 грамм. Температура подачи минимум 55°C (по тарелке). 2 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо 32 см) 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



Abilympics
Russia

		соревнований
--	--	--------------

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



Технологическая карта

Наименование блюда: «Рыба, фаршированная грибами со сливочным соусом и гарниром из жареных овощей»

п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса по- луфабри- -ката или готового изделия (г)	Вес нетто на 2 порции (г)	Технология приготовления блюда
Рыба фаршированная						
1	Рыба(судак филе с кожей без костей)	192	182		364	Рыба фаршированная: обработанное филе с кожей без костей фаршируют грибами со сливочным соусом, запекают при температуре 180°C. Начинка: грибы и лук репчатый красный нарезают ломтиками и обжаривают, заправляют густым молочным соусом. Соус: муку пассируют на сливочном масле без изменения цвета. Пассированную муку разводят горячим молоком и варят 7 – 10 мин при слабом кипении. Гарнир: обработанные овощи нарезают и жарят до готовности.
2	Грибы шампиньоны	26	20		40	
3	Лук репчатый красный	18	15		30	
4	Масло сливочное (для обжарки начинки)	10	10		20	
5	Молоко	60	60		120	
6	Мука пшеничная	10	10		20	



Abilympics
Russia

7	Масло сливочное (для соуса)	10	10		20
8	Сыр твердый подготовленный	10	10		20
	Выход полуфабриката			260/210	
Гарнир из овощей					
9	Картофель	97	72	50	144
10	Кабачок	68	54	35	108
11	Помидоры Черри	18	18	15	36
12	Масло растительное	25	25		50
Оформление					
13	Петрушка зелень обработанная	5	5		10
	Выход гарнира			100	
	Выход блюда			315	



Abilympics
Russia