

## Конкурсное задание

Возрастная группа 14 – 16 лет

### Компетенция

«Поварское дело»

«Приготовление блюд в соответствии с заданиями модулей ABCDEF»

## ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Командная форма

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Соревнования длятся 8 часов в течение 2 дней, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

На выполнение модулей А В С дается 4 часа без учета уборки рабочего места; D EF дается 4 часа без учета уборки рабочего места.

Модуль А	Холодная закуска	День 1
Описание	Приготовить 2 порции холодной закуска – салат из белокочанной капусты	
Подача	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Масса блюда максимум 150 г</li><li>▪ 2 порции закуска подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li></ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Модуль В	Горячее блюдо - мясо	День 1
Описание	Приготовить 2 порции горячего блюда из птицы – котлеты рубленые <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1 гарнир<ul style="list-style-type: none"><li>- пюре картофельное</li></ul></li><li>▪ 1 вид соуса<ul style="list-style-type: none"><li>- грибной</li></ul></li></ul>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Масса горячего блюда – минимум 220 г</li><li>▪ 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li><li>▪ Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li></ul> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	

<b>Модуль С</b>	<b>Десерт</b>	<b>День 1</b>
Описание	Приготовить 2 порции десерта – блинчики <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 вид соуса - абрикосовый</li> </ul>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Масса десерта – минимум 100 г максимум 150 г</li> <li>▪ 2 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>▪ Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
<b>Модуль D</b>	<b>Холодная закуска</b>	<b>День 2</b>
Описание	Приготовить 2 порции холодной закуски - овощной винегрет	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Масса холодной закуски – максимум 150 г</li> <li>▪ 2 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
<b>Модуль E</b>	<b>Горячее блюдо - птица</b>	<b>День 2</b>
Описание	Приготовить 2 порции горячего блюда – фрикадельки рыбные <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 гарнир: - рис отварной</li> <li>▪ 1 вид соуса: - соус сметанный</li> </ul>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Масса горячего блюда – минимум 150 г</li> <li>▪ 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>▪ Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации.</li> </ul> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
<b>Модуль F</b>	<b>Десерт</b>	<b>День 2</b>
Описание	Приготовить 2 порции десерта – кекс творожный <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 вид соуса - вишневый</li> </ul>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Масса десерта – минимум 100 г максимум 150 г</li> <li>▪ 2 порции десерта подаются на отдельных тарелках -</li> </ul>	

- |  |   |
|--|---|
|  | <p>круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Оформление десерта на выбор участника</li><li>▪ Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации.</li></ul> |
|--|---|

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!