

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
детского чемпионата «Юные мастера»
2023-2024

ПО КОМПЕТЕНЦИИ
Поварское дело
1-2 класс



1. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

- Конкурсное задание имеет один модуль, выполняемых последовательно: модули 1
- Конкурс длится 1 часа в течение 1 дня. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.
- В день С-1 Главный эксперт определяет продукты из чёрного ящика (30% изменения задания).
- Во время чемпионата разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса.
- Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранён от участия в конкурсе.
- Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Жеребьёвку проводит главный эксперт в день соревнований.

Все участники конкурса за один день выполняют 1 модуль. На выполнение модуля) предусмотрено 1 час без учёта 5 минутных перемен, подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа), общая продолжительность выполнения конкурсного задания 1 час 45 минут.

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

	Наименование модуля	Соревновательный день (С1)	Время на задание
А	Холодная закуска - Винегрет с авторской заправкой	С1	1 часа

Модуль А: Винегрет с авторской заправкой

Описание задания.

- Приготовить 2 порции винегрета с авторской заправкой
- Рецепт на усмотрение участника, по мимо продуктов, которые предоставляет организатор (они указаны в инфраструктурном листе) участник имеет право использовать свои продукты для авторской

заправки, сервировки блюда. Пример продуктов указ в инфраструктурном листе.

- В винегрет необходимо использовать заправку собственного приготовления!!!
- Обязательное использование черного ящика (огурцы соленые/квашеная капуста)
- Подача и оформление на усмотрение участника
- Рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки своего рабочего места.
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно. Действия участников команды должны быть слаженными и организованными.
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Особенности подачи.

- Порции закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка
- Участник имеет право использовать кулинарные кольца для салата и выпечки.
- Подаются два идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- По команде главного эксперта, в течении 5 минут - одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Обязательные ингредиенты.

- Используйте продукты из «Чёрного ящика»
- Используйте продукты с общего стола
- Используйте продукты из заказанного списка (участник приносит сам)

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности

непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) таблица 2.

Таблица 2.

Критерий	баллы
Слаженная работа в команде, распределены обязанности между членами команды (Организационные навыки)	
- Без нарушений	10
- одно нарушение	5
- два и больше нарушений	0
Персональная гигиена (одежда участника соответствует требованиям)	
- Без нарушений	1
- Одно или более нарушений	0,5
Персональная гигиена (вымыты руки)	1
Персональная гигиена (снятие проб пальцами)	- 1
Персональная гигиена (чистый пол)	
- без нарушений	0,5
- одно и более нарушений	0
Персональная гигиена (чистый стол)	1
- одно и более нарушений	0,5
Расточительность	
- без нарушений	1
- одно и более нарушений	0
Блюдо подано без задержки после команды Эксперта	1
- подано с задержкой более 2-х минут	0,5
Использованы все обязательные ингредиенты	10
Блюдо подано правильно. Продумано оформление, украшение. Подобраны необходимые компоненты украшения	15
Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов)	1
Участники правильно используют предложенное оборудование, демонстрируют навыки работы (нож, тарелка и пр.....)	
- Без нарушений	10

- одно нарушение	5
- два и больше нарушений	0
Презентация изделия и визуальное впечатление (не разваливается, композиция, эстетичность, креативность)	10
Вкус- общая гармония вкуса и аромата	5
ИТОГО	71,5

4. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Наименование	Характеристика	Ед.	Кол- во
Столы детские	На усмотрение организатора	шт	24
Стул детский	На усмотрение организатора	шт	27
Стул взрослый (банкетки)	На усмотрение организатора	шт	
Разносы столовые	На усмотрение организатора	шт	1
Столы сервировочные для презентации блюд			
Корзины для мусора			
Креманки для соуса			
Губка для мыть посуды			
Моющее средство			
Контейнеры для пищевых продуктов			
Пакеты для мусора			
Продукты, предоставляемые организаторами и будут стоять на столах участников			
Для приготовления винегрета			
Свекла вареная		шт	1-2
Морковь вареная		шт	1-2
Картофель варенная		шт	3
Горошек зеленый		шт	1
Соль			
Масло растительное			
Продукты «Черного ящика»			

Список продуктов, которые участник имеет право принести с собой для украшения и приготовления заправки			
Горчица Дижонская			
Соевый соус			
Майонез			
Горчица			
Сахар			
Лимонный сок			
Винный или яблочный			
Лук зеленый перо			
Укроп, петрушка			
Оборудование, которое участники приносят с собой согласовав с организатором			
Разовые ножи		шт	4
Влажные салфетки		шт	1
Полотенце бумажное		шт.	1
Скатерть одноразовая		шт	1
Перчатки стерильные		шт	3пар
Ложка металлическая для перемешивания		шт.	1-2
Чаша для смешивания ингредиентов винегрета		шт.	1-2
Тарелка глубокая для приготовления заправки		шт.	1-2
Кулинарное кольцо для салатов и печенья			
1-2 разделочные доски		шт.	1-2
в день соревнований команда имеет единую форму одежды			
Фартук		шт	2
Колпак		шт	2
футболка		шт	2

