

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

Конкурс проводится на базе Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»

Участники должны иметь: санодезду - требования к санитарной одежде китель (поварская куртка, допускаются цветные элементы отделки), передник или фартук – при работе любого цвета, брюки – поварские тёмного цвета, головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый), обувь – профессиональная, безопасная закрытая обувь, санитарную книжку, инструменты (ножи и прочие инструменты), продукты, технико-технологические карты на блюдо.

Оборудование, инвентарь, производственные столы, посуду для подачи блюд предоставляются колледжем.

Конкурс состоит из практического задания.

Участнику конкурса необходимо самостоятельно выполнить следующие задания:

- приготовить горячее блюдо из вырезки (филейной) говядины, гарнир и соус;

Конкурс по поварскому делу выполняется в формате реального времени в течение 1 дня, время выполнения – 1 час.

Жеребьевку участников и консультации проводит председатель жюри за день до начала конкурса.

Задание	
Описание	Приготовить 2 порции горячего блюда из вырезки говядины; один или два гарнира один или два соуса. Участник обязан в день соревнований предоставить технико-технологическую карту на блюдо.
Подача	Объём порции для основного блюда минимум 220 г Соотношение основного продукта и гарнира 60:40 Температура подачи горячих блюд: 65°C, 2 порции каждого блюда подаются на тарелках. Возможно использование собственных тарелок или блюд, которые должны соответствовать следующим требованиям: круглая белая тарелка или блюдо без рисунка (D 24-34см). Допускается использование при подаче дополнительных аксессуаров и посуды
Основные ингредиенты для горячего блюда	Использовать продукты из утвержденного списка. Участники сами обеспечивают себя необходимыми продуктами (все продукты должны иметь необходимые сертификаты качества)
Специальное оборудование	Разрешено только оборудование, указанное в списке, дополнительный инвентарь можно привести с собой

СПИСОК ПРОДУКТОВ

Вырезка говяжья	Сыр Маскарпоне (или другие мягкие сыры)
Бекон	Сыры с голубой плесенью
Креветки	Сыры белой плесенью
Мидии	Сливки 28 -35%
Болгарский перец	Сливочное масло
Зелёный горошек	Яйцо куриное и перепелиное
Репчатый лук , Лук порей	Сыр твердый или полутвердый
Томаты , помидоры Черри	Молоко 3,2%
Картофель , Морковь , Свекла	Сливки 10%
Укроп, петрушка, кинза (зелень)	Сметана
Розмарин, тимьян, шалфей, мята (свежие травы)	
Маслины, оливки, вяленые томаты промышленной выработки	Вино красное или белое
Шпинат замороженный или свежий	Коньяк, Бренди, Виски
Тыква	Крепленые вина или ликеры
Чеснок	
Сельдерей (стебель или корень)	Мука пшеничная (или другая)
Кабачки (или цуккини)	Крахмал
Грибы шампиньоны или вешенки свежие	Желатин, агар-агар
Спаржа	Подсолнечное масло
Капуста брокколи или цветная	Оливковое масло (в тч ароматизированное)
Орехи	Бальзамический уксус (или бальзамический соус)
Крупы:	Соль
-гречневая	Перец белый и черный (в тч смесь перцев)
-рисовая	Мускатный орех
-булгур	Сахар
-нут	Мёд
	Ванилин
Банан	Корица
Апельсин	Горчица
Грейпфрут	Виноградный уксус
Яблоко	Соевый соус
Груша	
Брусника, Клюква	
Шоколад белый и черный	

Для приготовления блюд участники Конкурса используют все из перечисленных продуктов, применение других продуктов не допускается.

Участники конкурса не могут использовать заранее приготовленные элементы оформления блюд.

Все технологические операции по приготовлению и оформлению блюда выполняются во время Конкурса.

Оценку практического задания осуществляет жюри Конкурса.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

- соответствие форменной одежды, до 3 баллов;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления, чистоты рабочего места (во время и после процесса приготовления) до 10 баллов;
- рациональное использование продуктов до 5 баллов;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса до 5 баллов;
- владение кулинарными техниками, технологией приготовления до 10 баллов;
- время подачи до 3 баллов;
- температура подачи до 5 баллов;
- присутствие обязательных (разрешенных) компонентов и ингредиентов блюда, корректная масса или размер блюда до 5 баллов;
- «Эстетика готового блюда»: визуальное впечатление и чистота тарелки, стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям до 10 баллов;
- «Вкусовые качества готового блюда» сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда до 10 баллов;
- «Свободный балл» , выставляется членом жюри с комментариями (особые отметки) до 4 балла;

Максимальное количество баллов для одного участника - 70 баллов

3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ КОНКУРСА

Оборудование, инвентарь для каждого участника конкурса (одно рабочее место)	Количество
Пароконвектомат с подставкой ПКА 6-1/1вм2	1 шт
Гастроёмкость GN-1/1	3 шт
Плита индукционная ПИ-4	1 шт
Холодильный шкаф DM 105-S	1 шт
Стол СРП-18/6 нерж 1800х600х870 борт полка сплошная	1 шт
Стол СП-6/6 нерж 600х600х870 борт нерж полка сплошная	1 шт
Стеллаж 700х600х1800 4 полки нерж	1 шт
Ванна с раб/поверхностью с бортом п/смеситель 800*700*850 (400*400*250) (мойка)	1 шт
Весы настольные электронные МТ-6	1 шт
Кувшин мерный 0,5л	1 шт
Кастрюля 3,0л 215*100мм нерж кт147	1 шт
Кастрюля 2,0л 190*100мм нерж кт58	1 шт
Кастрюля 1,5л эмаль 2с15/1	1 шт
Доска п/п 500х350х18 белая кт301	1 шт
Доска п/п 500х350х18 желтая кт304	1 шт
Доска п/п 500х350х18 зеленая кт305	1 шт
Доска п/п 500х350х18 коричневая кт306	1 шт
Доска п/п 500х350х18 красная кт302	1 шт
Доска п/п 500х350х18 синяя кт303	1 шт
Венчик 25см с мет.ручкой 8 спиц 92001075	1 шт
Миска 22см 2,0л нерж кт551	1 шт
Лопатка кулинарная 1с20	1 шт
Сито для муки 21см нерж 94-4207	1 шт
Лопатка силикон 25см 1543250	1 шт
Шумовка 1с343	1 шт
Щипцы для спагетти кт1484	1 шт
Щипцы универсальные 21см 94-4001	1 шт
Кисточка кондитерская силикон 17см 94-3101	1 шт
Сковорода чуг.265 с ручкой кт1493	1 шт
Сотейник 0,86л нерж 140*55мм кт1738	1 шт
Дуршлаг конический/шенуа 20см нерж 38688/CST20	1 шт
Ложка разливная 0,25л К-05 КУЛИНАР	1 шт
Сковорода –гриль 24*24см чугун мет.ручка 92001012	1 шт
Сковорода нерж дв.дно а/п 260/50 кт109	1 шт
Сковорода нерж дв.дно а/п 280/48 кт110	1 шт
Сковорода нерж дв.дно а/п 240/50 кт119	1 шт
Всего 5 рабочих мест	
Оборудование в общей зоне для всех участников конкурса	
Планетарный миксер Gastromix B5 ECO	2 шт
Соковыжималка Sirman Apollo	1 шт
Соковыжималка для твердых плодов JAU J-800	1 шт
Термостат погружной Су вид Arach ASV2	1 шт
Ванна для термостата APACH ASV2 GN1/1	1 шт
Диспенсер тарелок подогреваемый HURAKAN HKN-TSH1	1 шт
Печь конвекционная кэп4 э	1 шт
Расстоечный шкаф ШТР 10-1/1м	1 шт
Шкаф морозильный ШХн-0,5-02 краш	1 шт
Шкаф шоковой заморозки ШОК-10-1/1	1 шт

Процессор кухонный Robot Coupe R211 XL (2 диска)	1 шт
Слайсер JK-220A	1 шт
Машина для вакуумной упаковки INDOKOR IVR 450A	1 шт
Фризер GASTRORAG ICM-1518	1 шт
Тестомесильная машина HS-20	1 шт
Пирометр Mastech MS6520B	1 шт
Сифон (кремер) 0,5л KAYSER	1 шт
Электрогриль WY-821	1 шт
Гриль Саламандер GASTRORAG AT-936E	1 шт
Фритюрница HEF-6L	1 шт
Блендер Gemlix GL-SB-807	2 шт
Микроволновая печь GASTRORAG WD700N20	1 шт
Миксер планетарный GASTRORAG QF-3470 4л, 0,6Вт пф377	1 шт
Куттер HURAKAN HKN-CL9 9л 0,75кВт 530x320x450 20 кг	1 шт
Мясорубка Foodatlas KY-12 17об/мин 800Вт	2 шт
Набор для карвинга 14пр 3720015	1 шт
Льдогенератор HURAKAN HKN-IMF15 (кубики)	1 шт