

Конкурсное задание по компетенция «Поварское дело» б+

Конкурс проводится для демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства. Конкурсное задание состоит только из практической работы.

1. Требования к квалификации

Профессиональные навыки будут проверяться при помощи приведенных ниже модулей.

Общие требования:

- правильно организовать рабочее место повара для приготовления конкурсных заданий;
- собрать необходимые объемы продуктов;
- правильная подготовка инструментов и производственного инвентаря;
- соблюдение персональной гигиены и гигиены рабочего места;
- выполнять задания согласно указаниям.

Модуль 1 «Роспись пряников»

Умения:

- расписывать пряники по заданному изображению;
- составить композицию из расписанных пряников по заданному изображению;
- использовать пряники и готовую глазурь.

1.2. Теоретические знания

Теоретические знания не подвергаются проверке.

1.3. Практическая работа

Участнику конкурса необходимо самостоятельно выполнить задания по росписи пряников, указанных в конкурсном задании.

2. Конкурсное задание

2.1. Схема выставления оценок за конкурсное задание

Каждое конкурсное задание должно сопровождаться проектом схемы выставления оценок, основанным на критериях оценки, определяемой в Разделе 3.

2.2. Утверждение конкурсного задания

Предложения конкурсных заданий, вошедшие в окончательный список, оцениваются на предмет соответствия требованиям и на предмет выполнимости их всеми участниками конкурса за отведенный период времени, при использовании имеющегося у них оборудования и ингредиентов.

2.3. Время на выполнение задания – 90 минут

2.4. Допустимые в использовании ингредиенты:

- пряники (заранее выпеченные по заданному рецепту - Приложение 1):

- а) основа-кольцо, внешний диаметр 16 см, внутренний диаметр (сквозное отверстие) 7 см – 1 штука (используемые цвета: зеленый);

- в) цветок, диаметр 9,5 см – 1 штука (используемые цвета: красный/розовый/фиолетовый, желтый, белый);
- с) зайчик, высота 8 см, ширина 7,5 см – 2 штуки (используемые цвета: белый, красный/желтый);
- д) листочек, высота 7 см, ширина 4 см – 2 штуки (используемые цвета: зеленый, белый).

- сахарная глазурь в индивидуальной упаковке – не менее 4 цветов (красный, белый, желтый, зеленый).

Запрещается использование несъедобных предметов при сервировке и подаче готового блюда.

2.5. Необходимый инвентарь: картонная подложка для подачи, бумажные салфетки/полотенца, влажные салфетки/полотенца, зубочистки, ножницы и др.

2.6. Все продукты и инвентарь участники приобретают и привозят самостоятельно.

Оценивание не должно проводиться в присутствии Участников.

Дополнительный материал (готовые пряники, раздаточный материал, листовки, украшение рабочего места, самопрезентация и т.д.) НЕ ОЦЕНИВАЮТСЯ!

3. Критерии оценивания

№	Критерии оценки	Максимальное кол-во баллов
1.	Персональная гигиена – Спец.одежда	5
2.	Персональная гигиена – чистота рук	5
3.	Аккуратность, поэтапность работы	5
4.	Оформление готового изделия в соответствии с заданным изображением	5
5.	Соблюдение порядка на рабочем месте. Культура труда.	5
6.	Регламент 90 мин	5
	Итого:	30

Рецепт пряничного теста

Ингредиенты:

Мука – 500 гр.

Мёд – 165 гр.

Сахар-песок – 100 гр.

Масло сливочное – 125 гр.

Яйцо СО – 1 шт.

Смесь специй (корица, имбирь, кардамон и др.) – 1 ч.л. (по желанию)

Сода пищевая – 1,5 ч.л.

Приготовление: мёд и сахар довести до кипения в сотейнике, постоянно помешивая. Снять с огня, добавить специи и соду. Смесь будет сильно пениться, необходимо постоянно помешивать (использовать высокую кастрюлю или сотейник на 2 л). Смесь не остужать! Добавить сливочное масло и яйцо. Размешать до однородной массы, всыпать муку и замесить тесто. Выпекать в духовке при 180 градусах.

Сахарная глазурь

Ингредиенты:

Сахарная пудра

Яичный белок (сырой!)

Пищевой краситель

Приготовление: смешать сахарную пудру и яичный белок, слегка взбить. Глазурь должна иметь состояние густой сметаны. Разделить на несколько частей и в каждую добавить пищевой краситель различных цветов. Разложить глазурь по бесшовным пакетам. ВАЖНО! Глазурь необходимо готовить в день проведения мини-чемпионата.

Поэтапность работы:

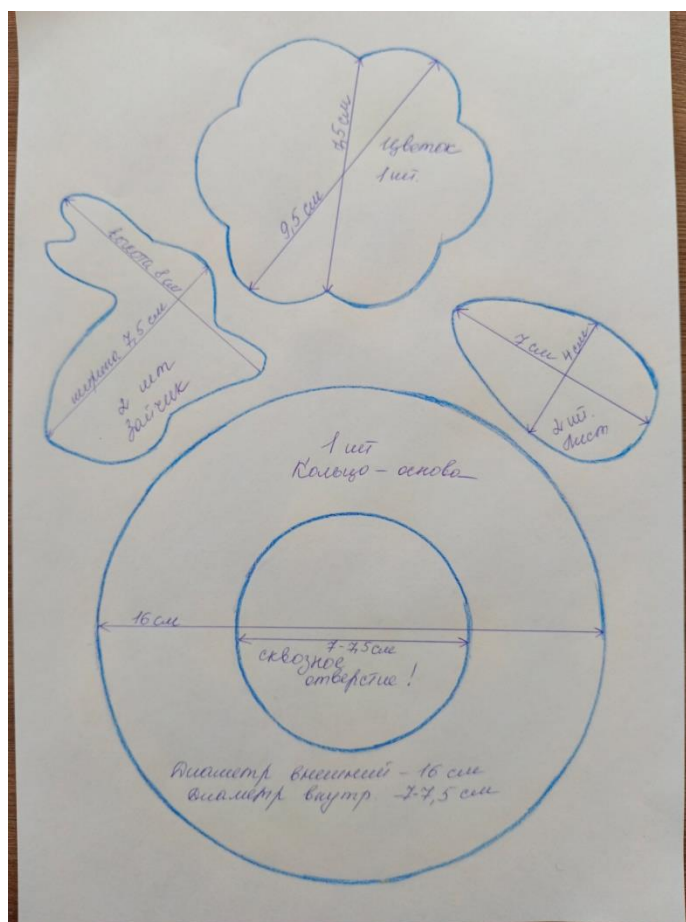
- роспись всех заготовок (листочки 2шт, зайчики 2шт, цветок 1 шт.),
- создание композиции (приклеивание на кольцо-основу расписанных пряников),
- уборка рабочего места.

Примечание

При росписи пряников глазурью можно использовать зубочистки (для исправления неточностей при нанесении рисунка). Участник должен иметь запасные заготовки пряников на случай форс-мажора (поломка пряника, повреждение/опрокидывание в процессе работы и др.).

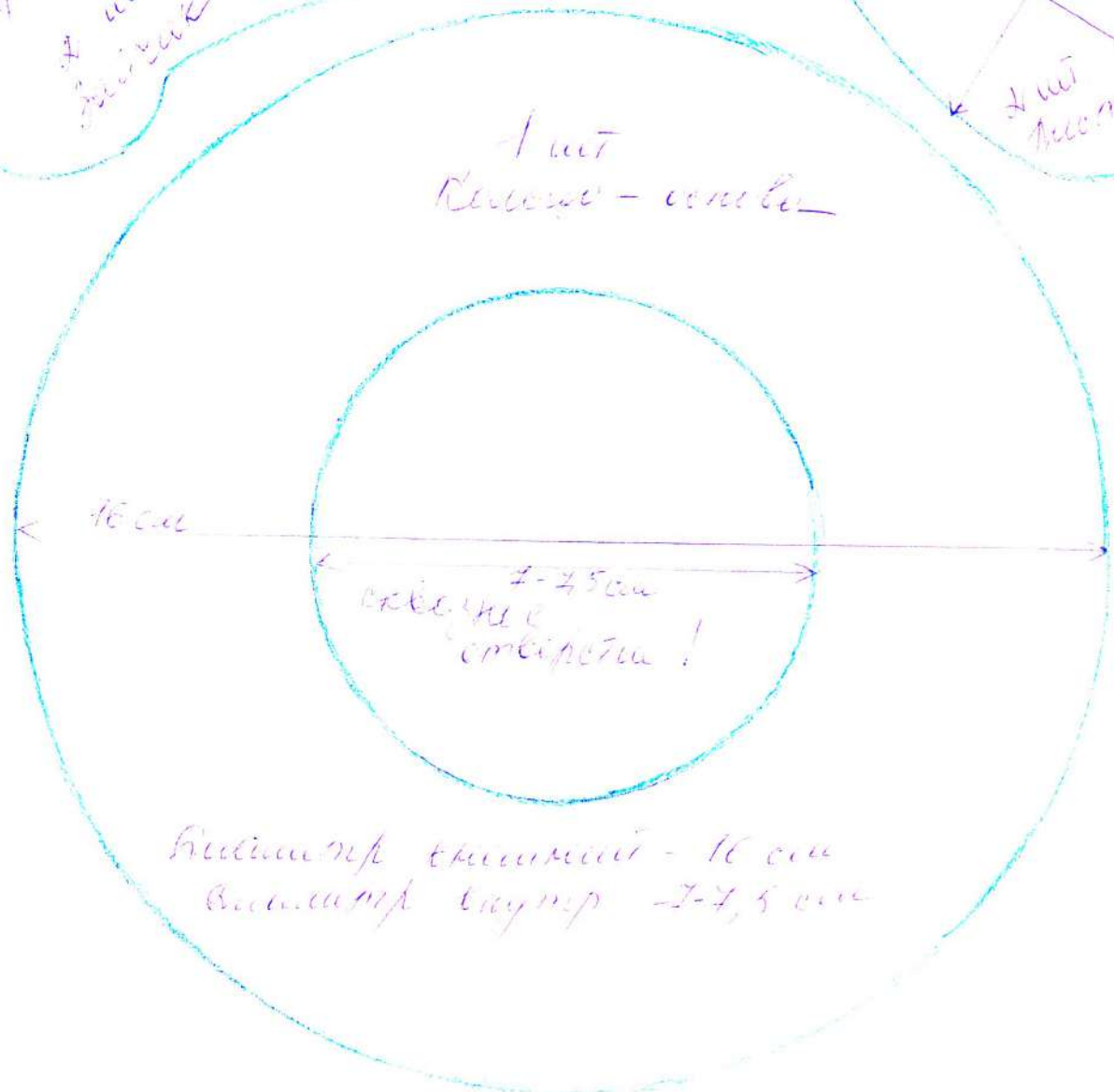
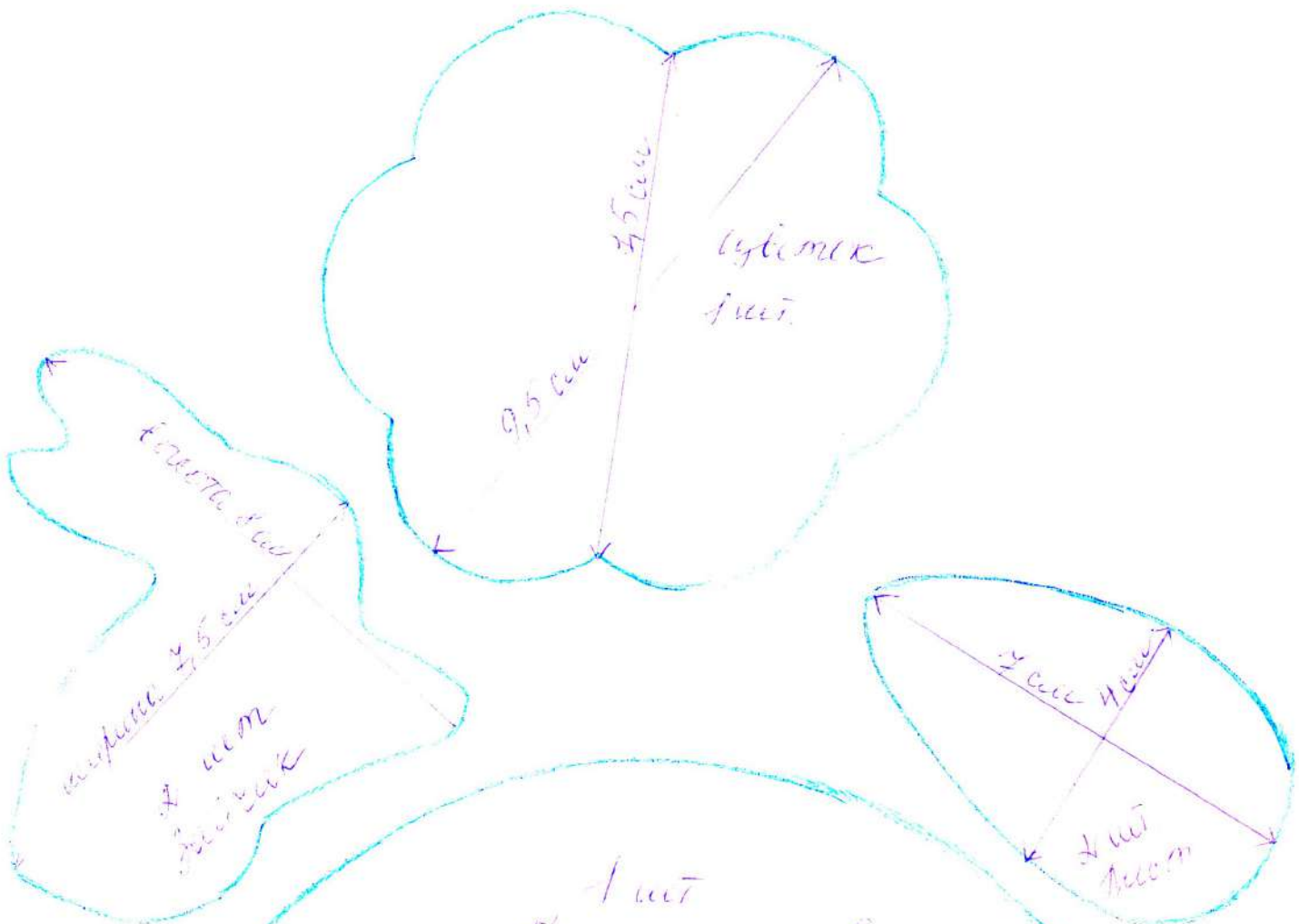
Убедительная просьба научить детей не стирать с пряника глазурь пальцами и не облизовать пакеты с глазурью! Все излишки глазури, испачканные руки вытирать салфетками/полотенцами.

Схематичное изображение пряников-заготовок (формат листа А4)



Готовая композиция





Radius kerem - 16 cm
 Radius kerem - 7.5 cm