

ТИПОВОЕ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ  
ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТОВ  
ЧЕМПИОНАТНОГО ЦИКЛА 2021–2022 ГГ.  
КОМПЕТЕНЦИИ  
**«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**  
для возрастной категории «Юниоры»  
14-16 лет

*Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:*

1. Форма участия в конкурсе:	2
2. Общее время на выполнение задания:	2
3. Задание для конкурса	2
4. Модули задания и необходимое время	2
5. Критерии оценки.	16
6. Приложения к заданию.	17

1. **Форма участия в конкурсе:** Индивидуальный конкурс
2. **Время на выполнение задания:** 12ч.
3. **Задание для конкурса**

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно: модули 1 (А, В, С), 2 (D, E, F), 3 (G, H, I)

Конкурс длится 12 часов в течение 3 дней, включая 30 минут на подготовку и 30 минут на уборку рабочего места, 2 часа на написание меню (приложение 2,3), готовятся блюда всех модулей, представленных ниже (таблица 1). Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей.

В день С-2 Главный эксперт определяет продукты из чёрного ящика (30% изменения задания). В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в день С-1, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники конкурса каждый день получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до начала конкурса (то есть не позднее дня С-2). Кому направлять заявку на продукты будет написано на форуме экспертов. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. 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.

Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

#### 4. **Модули задания и необходимое время**

Вскрытие «Чёрных ящиков» проводит главный эксперт за 2 дня (С-2) до начала соревнований.

Жеребьёвку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Прохождение тестового модуля предусматривается в течение 2-х часов за 1 день до начала соревнований (С-1).

Таблица 1.

Наименование модуля		Соревновательный день (С1, С2, С3)	Время на задание
A	Демонстрация навыков по нарезке овощей	С1	4 часа
B	Холодная закуска-морепродукты		
C	Десерт		
D	Демонстрация навыков по приготовлению соусов	С2	4 часа
E	Салат Винегрет		
F	Горячее блюдо-мясо		
G	Приготовление сладкого блюда-сырники.	С3	4 часа
H	Горячее блюдо-птица		
I	Консоме из птицы		

### *Тестовый модуль*

Тестовый модуль не идёт в зачёт общего конкурсного времени и не оценивается. В момент прохождения тестового модуля с участниками на конкурсной площадке находится технический эксперт.

**Цель:** ознакомление участников с конкурсной площадкой, адаптация на рабочем месте. Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования.

**Описание:** участнику предоставляется 2 кг картофеля, 100 г. масла растительного, для выполнения тестового модуля, для того чтобы протестировать оборудование. Можно сварить картофель, запечь, и т.д. Блюда, которые приготовил участник во время тестового модуля, эксперты не оценивают! Если участнику не требуется проходить тестовый модуль, он может отказаться.

### *Модуль А: Демонстрация навыков по нарезке овощей.*

- Описание задания.

**Продемонстрировать 1 базовую технику нарезки** (*варианты нарезок представлены в приложении 5*)

- **использовать обязательный продукт – морковь**
- **1 вариант нарезки из чёрного ящика**

**Вид нарезки будет оглашён за 30 минут до начала модуля**

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
  - Раковины и 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
  - Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
  - Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
  - Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
  - Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
  - Соответствие нарезки оценивается в измеримых показателях с использованием штангенциркуля
- Особенности подачи.
- Нарезка должна быть подана на 1 плоском блюде, круглое белое плоское блюдо диаметром 30 – 32 см;
  - Выход нарезки минимум 40 г.
  - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- Основные ингредиенты.
- Морковь
  - Вид нарезки из чёрного ящика

*Продукты для нарезки заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.*

## *Модуль В: Холодная закуска- морепродукты.*

- Описание задания.

### **Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара**

- **2 гарнира на выбор участника**
- **Оформление и наличие холодного соуса – на выбор участника**
- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и 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
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.
- Порции закуски подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
  - Используйте продукты из заказанного списка.
- Обязательные ингредиенты.
- Кальмар тушка сыромороженная
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### *Модуль С: Десерт.*

- Описание задания.

**Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника  
Использовать продукты из чёрного ящика (фрукт)**

- **1 гарнир на выбор участника**
  - **1 соус на выбор участника**
  - **Декоративный элемент на выбор участника.**
  - **Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника**
- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и 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
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы

- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
- Особенности подачи.
  - Масса блюда минимум 90 г. – максимум 150 г.
  - 3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см.
  - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
  - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
  - Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
  - Подаются три идентичных блюда
  - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
  - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
  - Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
- Основные ингредиенты.
  - 
  - Используйте продукты с общего стола
  - Используйте продукты из заказанного списка
- Обязательные ингредиенты.
  - Черный ящик – фрукт – будет известен в С-2
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

*Модуль D: Демонстрация навыков по приготовлению соусов.*

- Описание задания.

**Продемонстрировать 1 базовую технику приготовления соуса (варианты соусов представлены в приложении 4)**

- **1 соус, приготовленный ручным методом**
  - вид соуса – чёрный ящик
- **Вид соуса будет оглашён за 30 минут до начала модуля**
  - В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
  - Раковины и 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
  - Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
  - Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
  - Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
  - Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
  - Качество соуса проверяется по двум аспектам:
    - текстура соответствует/не соответствует
    - вкус съедобно/не съедобно
  - Особенности подачи.
  - Одна порция 50 мл соуса подаётся в соуснике для дегустации
  - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
  - Основные ингредиенты.
  - Используйте продукты из «Чёрного ящика» - для приготовления соуса, будут известны за 30 минут до начала выполнения модуля.
  - Обязательные ингредиенты.
  - Продукты из черного ящика для приготовления соуса  
*Продукты для соуса заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.*

*Модуль Е: Салат Винегрет.*

- Описание задания.



**Приготовить 3 порции салата – овощной винегрет (допускается авторская интерпретация)**

**Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника**

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и 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
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
  
- Особенности подачи.
  - Масса блюда минимум 90 г. – максимум 120 г.
  - порции закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см
  - Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
  - Подаются три идентичных блюда
  - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
  - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
  - Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
  
- Основные ингредиенты.
  - Используйте продукты с общего стола
  - Используйте продукты из заказанного списка

- Обязательные ингредиенты.
- Соленые огурцы
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

*Модуль F: Горячее блюдо- мясо.*

- Описание задания.
  - Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка)**
  - Минимум 1 гарнир на выбор участника**
  - **1 соус на выбор участника**
  - **Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника**
- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и 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
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
- Особенности подачи.
  - Масса блюда минимум 220г.
  - 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см.
  - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
  - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации
  - Температура подачи тарелки от 35 °С
  - Подаются три идентичных блюда

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола
- Используйте продукты из заказанного списка
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

#### *Модуль G: Сладкое блюдо- сырники.*

- Описание задания.
- **Приготовить 2 порции сладкого блюда- сырники**
- **Приготовить 1 соус на выбор участника**
- **Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соусов – на выбор участника**
- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и 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
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\ тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

- Особенности подачи
- Масса блюда- одного сырника 50 граммов (отклонение от нормы + - 3 грамма); трёх сырников 150 грамм (отклонение от нормы + - 3 грамма);
- 2 порции сладкого блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см.
- Основной соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются два идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подаются в дегустацию
- Для приготовления участник может использовать любую рецептуру на своё усмотрение
  - Подготавливать массу можно любым удобным для участника способом.
- Основные ингредиенты
  - Используйте продукты с общего стола
  - Используйте продукты из заказанного списка
- Обязательные ингредиенты.
  - Творог 9%
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

#### *Модуль Н: Горячее блюдо- птица.*

- Описание задания.
  - Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы**
  - **Минимум 2 гарнира на выбор участника**
  - **Минимум 1 соус на выбор участника**
  - **Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника**

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и 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
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\ тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
  
- Особенности подачи.
  - Масса блюда минимум 220г.
  - 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см.
  - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
  - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
  - Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
  - Подаются три идентичных блюда
  - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
  - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
  - Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
  
- Основные ингредиенты.
  - Используйте продукты с общего стола
  - Используйте продукты из заказанного списка
  
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

## Модуль I: Консоме из птицы.

- Описание задания.

### Приготовить 3 порции консоме из курицы

- **Минимум 1 гарнир на выбор участника**

*(допускается использование мякоти птицы для гарнира)*

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и 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
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/ тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

- Особенности подачи.

- Масса консоме минимум 250 г.

- 3 порции консоме подаются на отдельных тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
- ***Для того чтобы эксперты смогли оценить внешний вид Консоме, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке***

*может развалиться)*

- Основные ингредиенты.
  - Используйте продукты с общего стола
  - Используйте продукты из заказанного списка
  - Для приготовления бульона и гарнира допускается использовать части тушки птицы, оставшиеся от модуля 3 (Часть Н)
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

## 5. Критерии оценки.

Таблица 2.

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

Критерий		Баллы		
		Мнение судей	Измеримая	Всего
A	Секретный модуль + работа	11.60	12.80	24.40
B	Салат Оливье	3.00	1.30	4.30
C	Горячее блюдо - Рыба	2.90	1.40	4.30
D	Десерт + работа	11.30	12	23.30
E	Холодная закуска – Морепродукты	3.00	1.35	4.35
F	Секретный модуль	3.00	1.55	4.55
G	Горячая закуска – Утка + работа	14.40	11.65	26.05
H	Суп пюре	3.00	1.55	4.55
I	Секретный модуль	2.90	1.30	4.20
Всего		55.10	44.90	100



## 6. Приложения к заданию.

Приложение 1

### СПИСОК ПРОДУКТОВ

На конкурсе используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до чемпионата. Количество продуктов указано на все дни. Участник указывает, в какой день и какое количество ему необходимо. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Продукты для чёрного ящика и обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Список продуктов будет опубликован вместе с конкурсным заданием в формате Excel. Его необходимо заполнить в этом же формате.

## Образец заполнения меню

**МЕНЮ**

Наименование модуля	Описание
Finger - Food	<p>1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса.</p> <p>2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.</p>
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, тушёная морковь припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

**МЕНЮ**

Наименование модуля	Описание
<b>ДЕНЬ 1</b>	
<b><u>Часть В- Холодная закуска- морепродукты</u></b>	
<b><u>Часть С-Десерт</u></b>	

**ДЕНЬ 2**

**Часть E- Салат винегрет**

**Часть F- горячее блюдо**  
**мясо**

**ДЕНЬ 3**

**Часть G- Сладкое**  
**блюдо- сырники**

**Часть H- Горячее блюдо**  
**птица**






**Часть I- консоме из  
птицы**

## ПЕРЕЧЕНЬ СОУСОВ

НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	ИНГРЕДИЕНТЫ
Майонез	Холодный эмульгированный соус на основе яичных желтков	Подсолнечное масло: 0,2 л Яичный желток: 1 шт Горчица дижонская: 0,010 кг Винный уксус, соль, белый перец
Бешамель	Соус на основе молока и белой мучной жировой пассеровки в качестве загустителя, состоящей из равных частей муки и масла	Молоко: 0,5 л Масло: 0,025 кг Мука: 0,025 кг Соль, перец, мускатный орех
Голландез (голландский соус)	Тёплый эмульгированный соус на основе яичных желтков и растопленного сливочного масла	Яичный желток: 3 шт Масло: 0,200 кг Сок лимона: 0,5 шт Вода, соль, белый перец

Участники начинают выполнение модуля 2 с приготовления соуса. На это даётся 15 минут. Вариант соуса будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для приготовления. Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками, нельзя. После подачи соуса, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания.

## ПЕРЕЧЕНЬ СПОСОБОВ БАЗОВОЙ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

НАИМЕНОВАНИЕ	ФОТО	РАЗМЕР
Julienne		2 мм x 2 мм x 4 см
Brunoise		2 мм x 2 мм x 2 мм
Macédoine		4 мм x 4 мм x 4 мм
Jardinière		4 мм x 4 мм x 4 см
Paysanne		10 мм x 10 мм x 2 мм

Участники начинают выполнение модуля 1 с нарезки. На это даётся 15 минут. Вариант нарезки будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Тепловую обработку нарезки проводить не нужно. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для выполнения нарезки.



Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками, нельзя. После подачи соуса, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания.

