

Компетенция
«Кондитерское дело»

Практическое задание:

«Приготовить сладкое блюдо на основе блинчиков с 3-мя начинками (яблочно-клюквенная, и др. 2-е опр. на конкурсе) с формой подачи «в сложном рулете»»

Конкурсное задание.

Возрастная категория: 14+

Время на выполнение задания: 120 минут

Условия выполнения задания

1. Приготовление блюда осуществляется в кулинарной лаборатории: к работе допускаются участники в санитарной одежде (поварская куртка или халат; сменные брюки, футболка, обувь с закрытым задником; косынка или поварской колпак; фартук; полотенце), волосы должны быть убраны, косметика умеренная, ногти короткие без лака, украшения отсутствуют.
2. Приготовить тесто для блинчиков по технологической карте № 1
3. Выпечь блинчики
4. Приготовить яблочно-клюквенную начинку по технологической карте № 1
5. Приготовить др. начинку по технологической карте № 1
6. Приготовить др. начинку по технологической карте № 1
7. Приготовить клюквенный соус по технологической карте № 2
8. Сформовать рулетики из блинчиков с каждой начинкой
9. Сформовать из трех рулетиков с разными начинками сложный рулет.
10. Запечь в духовом шкафу и нарезать на порции (приложение 1)
11. Приготовить 2 порции
12. Подать блюдо из расчета 1 нарезанный сложный рулет на порцию, декорировать соусом
13. Рассчитать стоимость одного блюда в соответствии с товарной накладной, данные внести в калькуляционную карту (приложение 2)

При приготовлении блюда используются следующее оборудование и инвентарь:

- *Производственный стол.* Поверхность гладкая, ровная, прочная из нержавеющей стали. После каждой производственной операции моют горячей водой.

- *Разделочная доска.* Изготовлена из дерева или синтетических материалов, разрешённых Госсанэпиднадзором, маркировка соответствует обрабатываемым продуктам. Моют после каждой операции горячей водой и щёткой.

- *Блендер.* Электрический блендер для взбивания продуктов с разными насадками.

- *Сковорода.* Перед мытьем сковороды нужно протереть бумагой, а затем вымыть горячей водой с мылом не царапающей губкой. При мытье сковороды не нужно скрести или использовать абразивные моющие средства.

- *Инвентарь* в процессе работы содержат в чистоте. После использования тщательно моют горячей водой.

Критерии оценки

Общее количество баллов не может превышать 100.

Описание критериев и максимального балла приводится в таблицах.

Таблица 1

Оценка задания

Задание	Максимальная оценка
Выполнение работ по организации рабочего места	10
Процесс приготовления конкурсного задания	45
Подача блюда	10
Дегустация (бракераж) приготовленного блюда	30
Калькуляция одного блюда	5

Приложение 1



Приложение 2

Наименование предприятия _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Наименование блюда (кулинарного изделия) Блинчики с творожным фаршем

Номер рецептуры/ номер колонки - год издания Сборника 1044/II – 2013

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, г	Цена единицы товара (кг, литр, шт.)	Сумма
1.	Мука пшеничная в/с	42		
2.	Молоко	104		
3.	Яйца, шт	1/4 шт		
4.	Сахар	17,5		
5.	Соль	0,8		
6.	Масло растительное	2		
7.	Творог 9% жирности	45,5		
8.	Маргарин столовый	6		
9.	Сметана 36%	18		
10.	Рафинадная пудра	3		

Цена одного блюда.....

Выход в готовом виде, г..... 155

Руководитель команды: _____

Калькуляцию составил: _____

Таблица 2

Описание критерия оценки	Максимальный балл
Выполнение работ по организации рабочего места	10
- наличие санитарной одежды	0 - 2
- соблюдение правил личной гигиены при ведении процесса приготовления	0 - 5
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления	0 - 3
Процесс приготовления конкурсного задания	45
- умеют работать в команде	0 - 2
- работают все участники команды	0 - 3
- правильно выполнены работы по подготовке оборудования, производственного инвентаря, посуды	0 - 3
- правильно выполнены работы по безопасному использованию оборудования	0 - 5
- правильно выполнены работы по безопасному использованию производственного инвентаря	0 - 5
- правильно выполнены работы по безопасному использованию посуды	0 - 2
- оптимизирован расход электроэнергии, неиспользуемое оборудование выключается	0 - 3
- аккуратно и экономно использовалось сырье в процессе приготовления блюд, отходы минимизированы	0 - 5
- правильно замешано тесто нужной консистенции	0 - 5
- использована технология приготовления блинчиков	0 - 5
- использована технология приготовления начинок	0 - 5
- использована технология приготовления соуса	0 - 2
Подача блюда	10
- блюдо подано вовремя	0 - 2
- аккуратное порционирование	0 - 2
- дизайн и общее впечатление	0 - 2
- правильно выбрана температура подачи	0 - 4
Дегустация (бракераж) приготовленного блюда	30
- вкус – общая гармония вкуса	0 - 5
- соблюдение правил сочетаемости продуктов	0 - 5
- сохранение цвета	0 - 2
- запах в соответствии с заявленными ингредиентами	0 - 3
- консистенция блинчиков	0 - 5
- консистенция начинки	0 - 5
- консистенция соуса	0 - 5
Калькуляция блюда	0-5



ДЕТСКО-ЮНОШЕСКИЕ СОРЕВНОВАНИЯ

Молодые профессионалы Москвы**Оценочный лист**

Конкурсное задание

Используя технологические карты, приготовить и подать в соответствии с современными требованиями сладкое блюдо на основе блинчиков с начинками (яблочно-клюквенная, и др. 2-мя фаршами) с формой подачи «в сложном рулете».

Предприятие _____

Адрес: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда (кулинарного изделия) Рулет из блинчиков с яблочно-клюквенным и др. 2-мя фаршами

№	Наименование сырья	Масса на 1 порцию		Масса полуфабриката, готового продукта (г)	Масса нетто на 2 порции, г	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		брутто (г)	нетто (г)			
1.	Мука пшеничная	84	84		168	<p><i>Тесто для блинчиков:</i> Яйца, соль, сахар перемешиваем, добавляем молоко (50% нормы), всыпаем просеянную муку и взбиваем тесто до однородной консистенции, постепенно добавляя оставшееся молоко.</p> <p>Готовое тесто выпекают на смазанных жиром сковородках диаметром 24-26 см с одной стороны.</p> <p>Поджаренную сторону одного блинчика смазывают яблочно-клюквенным фаршем и формируют изделие в виде «трубочки». Тоже проделывают с творожным и морковным фаршами. Полуфабрикаты трёх блинчиков «трубочек» выкладывают на 4-ый блинчик, предварительно смазав его взбитым яйцом, и аккуратно сворачивают в плотный рулет. Полуфабрикат рулета запекают в духовке при температуре 180-200⁰С в течение 5-7 минут.</p> <p>Готовый рулет из блинчиков слегка охлаждают и нарезают. Выкладывают так, чтобы были видны фарши и оформляют соусом и мятой.</p> <p><i>Фарш яблочно-клюквенный:</i> Яблоки промывают, очищают, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, пересыпают сахаром, добавляют воду и варят, помешивая, при слабом нагреве.</p>
2.	Молоко	208	208		416	
3.	Яйца	2/5 шт	16		32	
4.	Сахар	5	5		10	
5.	Соль	1,6	1,6		3,2	
Масса теста			308	308	616	
6.	Масло растительное	6	6		12	
7.	Яйца для смазки	1/10	4		8	
Масса блинчиков (полуфабрикат)		4 шт	200	200	400	
Фарш яблочно-клюквенный						
8.	Яблоки свежие	48	26,5		53	
9.	Сахар	15	15		30	
10.	Вода для яблок	1,5	1,5		3	
11.	Клюква	24	23		46	
12.	Крупа манная	1,6	1,6		3,2	
Масса яблочно-клюквенного фарша		---	55	55	110	
Фарш (опр. на конкурсе)						

13.		50	49		98
14.		16	16		32
15.		1/5 шт	3		6
	Масса фарша	---	55	55	110
Фарш (опр. на конкурсе)					
16.		80	60		120
17.		5	5		10
18.		5	5		10
19.		0,6	0,6		1,2
	Масса фарша	---	55	55	110
Масса полуфабриката				365	
20.		12	12		24
Масса готового рулета из блинчиков с фаршами		---	325	325	650
21.	Соус клюквенный	---	75		150
22.	Мята свежая (оформление)	2	1		2
Выход блюда:		---	325/75		650/150

Клюкву посыпают сахаром и прогревают до температуры 30-40⁰С. Затем при непрерывном помешивании вводят манную крупу и прогревают фарш в течение 10-15 минут при температуре 90-95⁰С. Отварные яблоки соединяют с клюквой, перемешивают, фарш порционируют.

Фарш:

Фарш:

Требования к качеству:

Внешний вид: рулет из блинчиков, на поверхности равномерная корочка, на разрезе виден фарш. Консистенция: теста - мягкая, фаршей - сочная. Вкус в меру сладкий. Запах соответствует продуктам, образовавшимся при жарении блинчиков. Цвет: блинчиков - золотистый, фаршей - разноцветный.

Требования к отпуску:

Отпускают блинный рулет в мелкой столовой тарелке. Отдельно подают соус, блюдо оформляют листьями мяты. Температура подачи блюда 50-55⁰С. Выход 325/75 грамм.

Предприятие _____

Адрес: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда (кулинарного изделия) по сборнику рецептов А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко

№ 841 Соус клюквенный

Год издания: 2013

Колонка вложения: 2

№	Наименование сырья	Масса на 1 порцию		Масса полуфабриката, готового продукта (г)	Масса нетто на 2 порции, г	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		брутто (г)	нетто (г)			
1.	Клюква	10	9		18	Клюкву перебирают, промывают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 минут, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения. После этого в него вливают ранее отжатый сок. Подают соус к сладким блюдам (блинчикам).
2.	Сахар	9	9		18	
3.	Крахмал картофельный	2,5	2,5		5	
4.	Вода	---	65		130	
	Выход соуса:	---	75		150	

Требования к качеству:

Соус имеет кисло-сладкий вкус. Запах соответствует виду ягод. Цвет соуса темно-красный. Консистенция – однородная, жидкая.

Требования к отпуску:

Соус подают в соуснике к крупяным биточкам, запеканкам, пудингам, блинчикам, блюдам из свежих плодов и ягод, кремам, мороженому. Выход соуса 75 грамм. Температура подачи соуса 10-14⁰С.

Рассчитать стоимость одной порции блюда, используя товарную накладную и калькуляционную карту.

Наименование предприятия _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Наименование блюда (кулинарного изделия) _____

Номер рецептуры/ номер колонки - год издания Сборника 1044/II – 2013

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, г	Цена единицы товара (кг, литр, шт.)	Сумма
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Цена одного блюда.....

Выход в готовом виде, г.....

Руководитель команды: _____

Калькуляцию составил: _____

	Оргкомитет соревнований
	Инфраструктурный лист
Компетенция	Кондитерское дело

Для проведения детско-юношеских соревнований по направлению «Кондитерское дело» на соревнованиях «Молодые профессионалы Москвы» необходимы следующие материалы и оборудование, которые будут использованы в ходе соревнований:

п/п	Наименование	Прим.	Ответственный(указать субъекта организации соревнований, без указания ФИО, должности и др.личной информации)	кол-во (на команду)
Оснащение рабочего места участника (Возраст 10+):				
1.	Стол, размер 1200 x 700 мм		ГБПОУ КСУ № 3	1
2.	Раковина для мойки		ГБПОУ КСУ № 3	1
3.	Плита электрическая		ГБПОУ КСУ № 3	1
4.	Блендер		ГБПОУ КСУ № 3	1
5.	Доска разделочная		ГБПОУ КСУ № 3	1
6.	Нож поварской		ГБПОУ КСУ № 3	1
7.	Сковорода блинная	Может быть своя	ГБПОУ КСУ № 3	1
8.	Сковорода		ГБПОУ КСУ № 3	1
9.	Миски		ГБПОУ КСУ № 3	4
10.	Венчик		ГБПОУ КСУ № 3	1
11.	Ложки столовые		ГБПОУ КСУ № 3	4
12.	Лопатка		ГБПОУ КСУ № 3	2
13.	Кондитерские мешки		ГБПОУ КСУ № 3	1
14.	Тарелки для отпуска d24		ГБПОУ КСУ № 3	2
15.	Комплект конкурсных заданий и справочных материалов		ГБПОУ КСУ № 3	4
Оснащение рабочего места участника (Возраст 14+):				
1.	Стол, размер 1200 x 700 мм		ГБПОУ КСУ № 3	1
2.	Раковина для мойки		ГБПОУ КСУ № 3	1
3.	Плита электрическая		ГБПОУ КСУ № 3	1
4.	Блендер		ГБПОУ КСУ № 3	1
5.	Доска разделочная		ГБПОУ КСУ № 3	2
6.	Нож поварской		ГБПОУ КСУ № 3	2
7.	Сковорода блинная	Может быть своя	ГБПОУ КСУ № 3	1
8.	Сковорода		ГБПОУ КСУ № 3	2
9.	Миски		ГБПОУ КСУ № 3	6
10.	Венчик		ГБПОУ КСУ № 3	1
11.	Ложки столовые		ГБПОУ КСУ № 3	6
12.	Лопатка		ГБПОУ КСУ № 3	3
13.	Кондитерские мешки		ГБПОУ КСУ № 3	1
14.	Калькулятор		ГБПОУ КСУ № 3	2
15.	Тарелки для отпуска d 24		ГБПОУ КСУ № 3	1
16.	Комплект конкурсных заданий и справочных материалов		ГБПОУ КСУ № 3	7