

Компетенция
«Поварское дело»

Практическое задание:
«Изготовление и оформление десерта русской кухни»

Конкурсное задание.

Возрастная категория: 14+

Время на выполнение задания: 120 минут

Конкурсное задание

Описание задания: **Приготовить и оформить десерт русской кухни (14+)**

Условия выполнения задания

В условиях описывается пошаговое выполнение практического задания

1. Изготовить десерт русской кухни
2. Замесить тесто, выпечь, оформить
3. Использовать кухонное оборудование, рабочий инвентарь
4. Учитывать время, сложность, безопасность
5. Обратит внимание на художественную подачу, оригинальность, технологию приготовления

Ниже приведен пример

На рис. 1,2 показано изготовление и оформление десерта.



Рис. 1. Оформление десерта



Рис. 2. Приготовление десерта

Критерии оценки

Оцениваются: качество теста, сложность, оформление, аккуратность, время работы, вкусовые качества (+14)

Оценка задания

	Задание	Максимальная оценка
+10	Аккуратность	25
	Сложность	25
	Оформление	25
	Время	25
	ИТОГО	100
	Задание	Максимальная оценка
14+	Качество теста	15
	Сложность	20
	Оформление	15
	Аккуратность	15
	Время	15
	Вкусовые качества	20
	ИТОГО	100

	Оргкомитет соревнований
	Инфраструктурный лист
Компетенция	Поварское дело

Для проведения детско-юношеских соревнований по направлению «Поварское 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 не менее 1200 x 700 мм		ОКСУ	3
2	Посуда, инвентарь		ОКСУ	2
3	Пищевые красители и др.		ОКСУ	3
4	Комплект конкурсных заданий и справочных материалов		ОКСУ	3
Оснащение рабочего места участника (Возраст 14+):				
1	Стол, размер не менее 1200 x 700 мм		ОКСУ	3
2	Посуда, инвентарь, оборудование		ОКСУ	2
3	Набор продуктов		ОКСУ	3
4	Комплект конкурсных заданий и справочных материалов		ОКСУ	3