

Конкурсное задание по компетенции «Кухонный рабочий»

В ходе выполнения конкурсного задания участнику необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюда: холодная закуска «Бутерброд рыбный», «Брускетта с ветчиной». Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее. Инвентарь, инструменты, оборудование проносится на конкурсную площадку после согласования с организаторами.

Время выполнения конкурсного задания 1 час.

Структура и подробное описание конкурсного задания.

Продукты выдаются участникам в равном количестве. Если участнику ненужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Список продуктов

Наименование сырья, пищевых продуктов	Доступное количество на 1 участника (брутто), г
«Брускетта с ветчиной»	
Батон поджаренный порционный	3 шт
Ветчина	70
Сыр «Российский»	10
Майонез «Провансаль»	40
Соль пищевая	2
Зелень укропа (петрушек)	10
Бутерброд «Рыбный»	
Хлеб порционный	3 шт.
Яйца отварные куриные	50
Рыба консервированная	60
Майонез «Провансаль»	40
Соль пищевая	2
Лук зеленый	10

Техническое оснащение рабочего места участника

Процесс приготовления блюд	Технологическое оборудование, производственный инвентарь	посуда,
Подготовка сырья	Емкости	
Приготовление сырья	Емкости, лопатки	
Порционирование, подача	Тарелки столовые, доски	

Категория	Ход выполнения работы	Время проведения	Полученный результат

<p>Участник</p> <p>При выполнении «Брускетта с ветчиной»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Надеть форму, проверить рабочее место. 2. Подготовить продукты (сырье) для брускетты. 3. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, заправить майонезом 4. Выложить начинку на ломтики хлеба. 5. Сервировать бутерброды. 6. Уведомить экспертов о завершении. 7. Убрать рабочее место. <p>При выполнении холодной закуски «Бутерброд с ветчиной»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить продукты (сырье) для бутерброда. 2. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, заправить майонезом. 3. Выложить начинку на подготовленную хлебные основу. 4. Сервировать бутерброды. 5. Уведомить экспертов о завершении. 6. Убрать рабочее место. <p>Сервисное окно открывается за 10 минут до подачи и закрывается через 10 минут после подачи.</p> <p>Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готовых изделий к месту дегустации.</p>	<p>1 час</p>	<p>Приготовить 1 порцию (2 шт) блюда «Брускетта с ветчиной» Полноценно оформленное блюдо подается на белой тарелке, согласно инфраструктурному списку. Температура подачи 10-14°C по тарелке. Сервисное окно открывается за 10 минут до подачи и закрывается через 10 минут после подачи.</p> <p>Приготовить 1 порцию блюда «Бутерброд рыбный». Полноценно оформленное блюдо подается на белой тарелке, согласно инфраструктурному списку. Температура подачи 10-14°C по тарелке. Сервисное окно открывается за 10 минут до подачи и закрывается через 10 минут после подачи.</p>
---	--------------	---