*МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ*

*ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ*

*«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»*

***Методическая разработка конкурса среди студентов***

***по профессии* «*Повар, кондитер*»**

**«Пчёлка»**

***разработал: Ефименко С.В.***

***мастер производственного обучения***

***Кулинарный конкурс «ПЧЁЛКА»***

***ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ:***

* *популяризация здорового питания*
* *обмен опытом работы специалистов*
* *совершенствование профессионального мастерства*
* *В конкурсе могут принять участие студенты профильных средних и высших специальных учебных заведений, повара, обладающие профессиональными знаниями и навыками*
* *Участник может выступать только в одной категории практических классов и в любых категориях арт-классов*
* *Каждый участник должен быть обеспечен форменной одеждой*
* *Участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с положением*

***КАТЕГОРИЯ:***

***Практические классы***

* *Ресторана*
* *Кафе*
* *Кафе быстрого питания*
* *Национальная кухня*

***Арт-классы. Поварское искусство***

***НОМИНАЦИИ:***

* *«Основное блюдо»;*
* *«Рестораны»: «Холодное блюдо»;*
* *«Бизнес-ланч»*
* *«Художественное изделие из пищевых продуктов» (панно);*
* *«Художественная нарезка овощей и фруктов»;*
* *«Банкетное блюдо»;*
* *«Десерт».*

***УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА:***

*Все изделия должны иметь* ***технологическую карту!***

***I. ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ КЛАССОВ:***

* *Все блюда должны быть выполнены на глазах у членов жюри и гостей конкурса. Предварительная обработка ингредиентов должна быть минимальной;*
* *Продукты и посуду для приготовления и подачи блюда участники приносят с собой (не рекомендуется использовать для подачи стеклянную и зеркальную посуду);*
* *Соусы для блюд готовятся на месте. Разрешается использовать заготовки для соусов, требующих большего времени приготовления. Не допускаются для изготовления соусов сухие смеси промышленного изготовления и муки;*
* *Не допускается использовать маринованное мясо и рыбу;*
* *Разрешается использование прошедших первичную обработку овощей, мяса и рыбы-филе, но не нарезанных;*
* *Разрешается заранее взвесить и разложить необходимые для конкурса продукты по индивидуальным боксам.*

***ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ КЛАССОВ:***

* *5 минут - подготовка рабочего места*
* *40 минут - предоставляется на приготовление блюда*
* *5 минут - уборка рабочего места*
* *1ч.20 минут - отводится на приготовление и подачу «Бизнес-ланча»*

***Практические классы. Категория «Рестораны»: Основное блюдо***

*Участник должен приготовить блюдо из мяса, рыбы или птицы - горячее ресторанное блюдо. Готовятся две порции и подаются индивидуально (одна порция для жюри, вторая порция - для демонстрации). Блюдо подается в горячем виде. Допустимый выход блюда от 300гр. до 1кг.*

***Практические классы. Категория «Рестораны»: Холодное блюдо***

*Участник должен приготовить холодное блюдо - ресторанное блюдо. Готовятся две порции и подаются индивидуально (одна порция для жюри, вторая порция - для демонстрации). Допустимый выход блюда от 300гр. до 1кг.*

***Практические классы. Категория «Кафе»: Основное блюдо***

*Участник должен приготовить блюдо из мяса, рыбы, птицы - горячее блюдо. Готовятся две порции и подаются индивидуально (одна порция для жюри, вторая порция - для демонстрации). Допустимый выход блюда от 300гр. до 1кг.*

***Практические классы. Категория «Кафе»: Холодное блюдо***

*Участник должен приготовить холодное блюдо (птица не допускается). Готовится две порции и подается индивидуально (одна порция для жюри, вторая порция - для демонстрации). Допустимый выход блюда от 300гр. до 1кг.*

***Практические классы. Категория «Закусочные, столовые, кафе быстрого питания»: «Бизнес-ланч»***

*Участник должен приготовить бизнес-ланч на две персоны индивидуально. Обязательные составляющие бизнес-ланча: салат, первое, второе блюдо.*

***II. ДЛЯ АРТ-КЛАССОВ:***

* ***Допускается*** *приносить украшения, предметы декора для составления композиции, в том числе пищевые элементы, требующие большего времени для приготовления;*
* *Участники представляют композиции или кулинарные изделия на свободную тему с использованием любых продуктов;*
* *Конкурсные блюда и тематические столы сопровождаются информационной карточкой с указанием фамилии, имени, отчества (полностью) участника, места работы, названия блюда (изделия).*

***Арт-Класс. Поварское искусство: Художественное изделие из пищевых продуктов (панно, картины, композиции)***

*Композиции могут быть из семян, специй, яичной скорлупы и пищевых продуктов. Допускается сахарная работа в технике «вышивка», роспись по шоколаду, картины в виде аппликаций. Предпочтение отдается работам с цветовой гаммой максимально приближенной к естественной. Использование лаков не желательно. Разрешается использование поддерживающих конструкций. Художественное изделие участник приносит в готовом виде для выставки. Стол для выставки предоставляется организаторами (размером 50см х 50см).*

***Обязательное условие: композиция должна быть не более 50см х 50 см.***

***Арт-Класс. Поварское искусство: Художественная нарезка овощей и фруктов (карвинг)***

*Резные изделия (композиции) из овощей и фруктов. Максимальная выставочная площадь 50х50 см. Продукты для карвинга предоставляются организаторами. Инвентарь для нарезки и элементы декора участник приносит с собой. Необходимо сочетать в одной работе различные виды овощей и фруктов. Разрешается использование зубочисток и деревянных шампуров для скрепления элементов композиции. Запрещается использование в композиции посуды и других декоративных элементов (стекло, хрусталь и т.п.). Запрещается использование непищевых красителей, клея и т.п. Композиция выполняется только из сырых овощей и фруктов без термо- и химической обработки.*

***Арт-класс. Банкетное блюдо***

*Презентация банкетного мясного или рыбного блюда на декоративном блюде. Стол предоставляется организаторами размером 50см х 50см.* ***Допускается*** *оформление дополнительными аксессуарами для более удачной презентации блюда и заведения.* ***Запрещено*** *использование стендов и других конструкций.*

***Арт-класс. Десерт***

*Презентация десерта. Участник предоставляет две порции. Одну порцию для дегустации жюри, вторую для выставки. Стол предоставляется.* ***Запрещено*** *использование стендов и других конструкций.*

***КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА:***

*АРТ-КЛАСС:*

* ***Техника;***
* ***Уровень сложности;***
* ***Мастерство;***
* ***Художественное исполнение, креативность;***
* ***Внешний вид;***
* ***Органолептические показатели (для категории Десерт).***

*ПРАКТИЧЕСКИЙ КЛАСС:*

* ***Презентация;***
* ***Органолептические показатели*** *оцениваются с учетом современных тенденций вкуса, цвета, запаха, текстуры ингредиентов, оригинальности;*
* ***Профессиональное приготовление:*** *правильное использование (выполнение) базовых техник в соответствии с современными кулинарными тенденциями;*
* ***Мастерство исполнения, сложность, рациональное использование ингредиентов;***
* ***Расположение компонентов.*** *Образцовая подача на тарелке с целью обеспечения удобства обслуживания. Блюдо должно быть не перегружено, в том числе с точки зрения гарнира и элементов декора;*
* ***Оформление технологической карты.***

***ВОЗРАСТНЫЕ КАТЕГОРИИ УЧАСТНИКОВ:***

* *Юниоры 16-18*
* *Молодёжь 19-21*
* *Взрослые 22 и старше*

***РЕГИСТРАЦИЯ:***

***Предварительная регистрация.***

*Чтобы заполнить анкету, подать заявку и перечислить целевой взнос перейдите по ссылке или заполните Заявку по форме в Приложении и отправьте вместе с видеофайлом на почту* ***(в теме указать название конкурса)******info@sofiarus.org.***

***Основная регистрация.***

*В течение всего конкурсного дня. Участникам и коллективам Москвы и Московской области рекомендуется основную регистрацию пройти с 10.00 до 14.00. Дата и место уточняются.*