



Компетенция «Поварское дело»

Конкурсное задание №1

Выполняется по модулям:

1. «Кто такой повар?»

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассказать о профессии;
- ответить на вопросы экспертов.

Лимит времени на представление задания: 3 минуты рассказ и 2 минуты ответы на вопросы.

Работа с карточками - «Выбери те предметы и оборудование, которые необходимы повару для работы»

Алгоритм выполнения задания

выслушать задание;

- разложить материал;
- рассмотреть предметы и оборудование;
- выбрать предметы и оборудование, соответствующее профессии «Поварское дело»;
- разложить карточки в соответствующие конверты с символами «+» и «-»;
- убрать рабочее место.

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

2. «Изготовление овощного салата». «Презентация готового блюда».

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать необходимые ингредиенты;
- продумать сервировку;
- смешать продукты;
- оформить салат;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовое блюдо.

Лимит времени на выполнение задания: 10 мин.

Лимит времени на презентацию блюда: 3 мин.

3. «Изготовление сэндвича». «Презентация готового блюда».

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать и подготовить необходимые ингредиенты;
- оформить не менее 2-х сэндвичей;
- продумать сервировку;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовое блюдо.

Виды сэндвичей: на основе сыра; на основе вареного яйца; на основе свежих овощей, на основе бекона (колбасы). В день С-1 Главный эксперт вместе с оценивающими экспертами определяет основу для сэндвича в соответствии с 30% изменения заданий Модуля С.

Лимит времени на выполнение задания: 8 мин.

Лимит времени на презентацию блюда: 2 мин.

4. «Изготовление коктейля». «Презентация готового блюда».

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать и подготовить необходимые ингредиенты;
- оформить коктейль;
- продумать украшения;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовый напиток.

Виды коктейлей: на основе молока; на основе фруктового сока;

В день С-1 Главный эксперт вместе с оценивающими экспертами определяет основу для коктейля в соответствии с 30% изменения заданий Модуля С.

Лимит времени на выполнение задания: 6 мин.

Лимит времени на презентацию напитка: 2 мин.



Муниципальный чемпионат Юный мастер - 2024
г. Ростова-на-Дону

Компетенция «Поварское дело»

Конкурсное задание №2

Выполняется по модулям:

1. «Кто такой повар?»

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассказать о профессии;
- ответить на вопросы экспертов.

Лимит времени на представление задания: 3 минуты рассказ и 2 минуты ответы на вопросы.

Работа с карточками - «Выбери те предметы и оборудование, которые необходимы повару для работы»

Алгоритм выполнения задания

выслушать задание;

- разложить материал;
- рассмотреть предметы и оборудование;
- выбрать предметы и оборудование, соответствующее профессии «Поварское дело»;
- разложить карточки в соответствующие конверты с символами «+» и «-»;
- убрать рабочее место.

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

2. «Изготовление фруктового салата». «Презентация готового блюда».

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать необходимые ингредиенты;
- продумать сервировку;
- смешать продукты;
- оформить салат;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовое блюдо.

Лимит времени на выполнение задания: 10 мин.

Лимит времени на презентацию блюда: 3 мин.

3. «Изготовление сэндвича». «Презентация готового блюда».

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать и подготовить необходимые ингредиенты;
- оформить не менее 2-х сэндвичей;
- продумать сервировку;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовое блюдо.

Виды сэндвичей: на основе сыра; на основе вареного яйца; на основе свежих овощей, на основе бекона (колбасы). В день С-1 Главный эксперт вместе с оценивающими экспертами определяет основу для сэндвича в соответствии с 30% изменения заданий Модуля С.

Лимит времени на выполнение задания: 8 мин.

Лимит времени на презентацию блюда: 2 мин.

4. «Изготовление коктейля». «Презентация готового блюда».

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать и подготовить необходимые ингредиенты;
- оформить коктейль;
- продумать украшения;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовый напиток.

Виды коктейлей: на основе молока; на основе фруктового сока;

В день С-1 Главный эксперт вместе с оценивающими экспертами определяет основу для коктейля в соответствии с 30% изменения заданий Модуля С.

Лимит времени на выполнение задания: 6 мин.

Лимит времени на презентацию напитка: 2 мин.



Муниципальный чемпионат Юный мастер - 2024
г. Ростова-на-Дону

Компетенция «Поварское дело»

Конкурсное задание №3

Выполняется по модулям:

1. «Кто такой повар?»

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассказать о профессии;
- ответить на вопросы экспертов.

Лимит времени на представление задания: 3 минуты рассказ и 2 минуты ответы на вопросы.

Работа с карточками - «Выбери те предметы и оборудование, которые понадобятся повару».

Алгоритм выполнения задания

выслушать задание;

- разложить материал;
- рассмотреть предметы и оборудование;
- выбрать предметы и оборудование, соответствующее профессии «Поварское дело»;
- разложить карточки в соответствующие конверты с символами «+» и «-»;
- убрать рабочее место.

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

2. «Изготовление салата с мясом птицы».

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать необходимые ингредиенты;
- продумать сервировку;
- смешать продукты;
- оформить салат;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;

- презентовать готовое блюдо.

Лимит времени на выполнение задания: 10 мин.

Лимит времени на презентацию блюда: 3 мин.

3. «Изготовление сэндвича». «Презентация готового блюда».

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать и подготовить необходимые ингредиенты;
- оформить не менее 2-х сэндвичей;
- продумать сервировку;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовое блюдо.

Виды сэндвичей: на основе сыра; на основе вареного яйца; на основе свежих овощей, на основе бекона (колбасы). В день С-1 Главный эксперт вместе с оценивающими экспертами определяет основу для сэндвича в соответствии с 30% изменения заданий Модуля С.

Лимит времени на выполнение задания: 8 мин.

Лимит времени на презентацию блюда: 2 мин.

4. «Изготовление коктейля». «Презентация готового блюда».

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать и подготовить необходимые ингредиенты;
- оформить коктейль;
- продумать украшения;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовый напиток.

Виды коктейлей: на основе молока; на основе фруктового сока;

В день С-1 Главный эксперт вместе с оценивающими экспертами определяет основу для коктейля в соответствии с 30% изменения заданий Модуля С.

Лимит времени на выполнение задания: 6 мин.

Лимит времени на презентацию напитка: 2 мин.

