

СОГЛАСОВАНО
Региональный центр развития
движения «Абилимпикс»
Ярославской области



УТВЕРЖДЕНО:
Рабочей группой по
экспертированию конкурсных
заданий X Ярославского чемпионата
"Абилимпикс"
(Протокол №1 от 20.02.2025 года)

X Ярославский чемпионат «Абилимпикс»

ЗАДАНИЕ по компетенции Кулинарное дело



Ярославль, 2025

1. Форма участия в конкурсе: Индивидуальный конкурс

2. Время на выполнение задания: 25 мин.

3. Конкурсное задание

Конкурсное задание представляет собой профессиональную пробу в приготовлении блюда и предоставляет возможность для ранней профориентации, создает практикоориентированные условия для раннего профессионального самоопределения.

Выполнение заданий предполагает демонстрацию умений готовить определенные типы блюд (закуски, салаты, блюда, требующие термической обработки, хлебобулочные изделия, торты, пирожные, конфеты ручной работы, суфле, муссы, кремы и др.), блюда региональной, национальной и мировой кухни, применять современные технологии и соблюдать санитарные правила и нормы, технику безопасности при эксплуатации оборудования и инвентаря.

Конкурсное задание имеет 1 модуль. Конкурс длится 25 минут, включая 5 минут на подготовку и 5 минут на уборку рабочего места, 15 минут на приготовление блюда – десерт трайфл в стаканчике (слоеный десерт).

Конкурс включает в себя приготовление и подачу десерта ,работа в команде ,выдача 2 идентичных десертов в соответствии с конкурсным заданием.

Примечание. Во время выполнения конкурсного задания разрешается использовать только ингредиенты, представленные инфраструктурном листе.

4. Модули задания и необходимое время

Наименование модуля		Соревновательный день	Время на задание
А	Приготовление десерта трайфл в стаканчике(слоеный десерт)	С1	Подготовка рабочего места – 5 минут Приготовление десерта – 15 минут Уборка рабочего места – 5 минут

Модуль А Приготовление тарталетки с начинкой

Цель: каждый участник продемонстрировать умение приготовить 1 порцию десерта трайфл в стаканчике (слоеный десерт) .

Описание объекта: 1 порция десерта трайфл в стаканчике (слоеный десерт).

Лимит времени на подготовку рабочего места: 5 минут.

Лимит времени на приготовление блюда: 15 минут.

Лимит времени на уборку рабочего места: 5 минут.

Задание:

1. Подготовка рабочего места

1. Надеть перчатки.
2. Поставить на рабочий стол контейнеры с заранее нарезанными ингредиентами (нарезку осуществляет наставник), взбитые сливки, джем.
3. Поставить на рабочий стол необходимый инвентарь: стакан для трайфла, ложку пластмассовую, кондитерский мешок с насадкой, миска с силиконовой лопаткой, блюдо (тарелку) для сервировки (на подачу).
4. Приготовить стакан, ложку, салфетки для подачи блюда.

5. 2. Приготовление блюда.

1. Выбрать компоненты.
2. Продемонстрировать умение:
 - отбирать необходимое количество ингредиентов для приготовления трайфл.
 - целесообразно сочетать используемые ингредиенты,
 - аккуратно смешивать ингредиенты,
 - выложить слоями, поочередно п/ф тесто, джем, сливки взбитые.
 - соотносить порцию с размером стакана. (150- гр)

сервировать блюдо.

Трайфл:

- 1 слой-бисквитная крошка
- 2 слой-джем
- 3 слой взбитые сливки
- 4 слой-бисквитная крошка
- 5 слой джем
- 6 слой взбитые сливки и украшение.

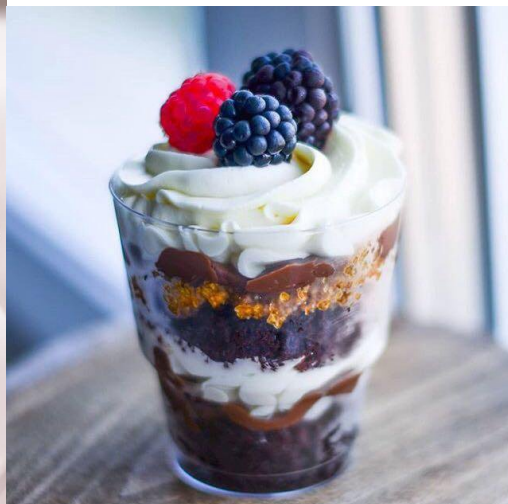
3. Уборка рабочего места.

1. Убрать контейнеры, инвентарь на вспомогательный стол.
2. При необходимости выбросить в мусорную корзину упавшие на стол ингредиенты.
3. Снять перчатки и утилизировать их.
4. При необходимости протереть руки влажной салфеткой.

Примечание:

При сервировке необходимо учитывать размер приготовленного блюда: начинки в стакане должна быть равномерна, соответствовать 150 гр.

5.



Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника
Молочные и яичные продукты		
Сливки взбитые	Мл	100
Бакалея		
Бисквитная крошка	г.	100
Джем	г.	50
Мята свежая	г.	10
Посыпка кондитерская в ассортименте	г	5
Украшение из свежей ягоды	шт	1
Украшение из тулипного теста	шт	1