

СОГЛАСОВАНО  
Региональный центр развития  
движения «Абилимпикс»  
Ярославской области



УТВЕРЖДЕНО:  
Рабочей группой по экспертированию  
конкурсных заданий IX Ярославского  
чемпионата "Абилимпикс"  
(Протокол №1 от 28.03.2024 года)

## IX Ярославский чемпионат «Абилимпикс»

### КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ по компетенции Поварское дело

Разработал:  
главный эксперт по компетенции  
Седова Елена Валентиновна  
«28» марта 2024 года



Ярославль, 2024

**1. Форма участия в конкурсе:** Индивидуальный конкурс

**2. Время на выполнение задания:** 20 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 20 минут, включая 5 минут на подготовку и 5 минут на уборку рабочего места, 10 минут на приготовление блюда – тарталетки с начинкой.

Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюда 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 тарталетки с начинкой	С1	Подготовка рабочего места – 5 минут Приготовление блюда – 10 минут Уборка рабочего места – 5 минут

**Модуль А Приготовление тарталетки с начинкой**

**Цель:** продемонстрировать умение приготовить 1 порцию тарталеток с начинкой (4 штуки).

**Описание объекта:** 1 порция тарталеток с начинкой.

**Лимит времени на подготовку рабочего места:** 5 минут.

**Лимит времени на приготовление блюда: 20 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), заправку для начинки (выбирается в зависимости от выбранных ингредиентов).
3. Поставить на рабочий стол необходимый инвентарь: миску для смешивания ингредиентов, ложку пластмассовую, вилку пластмассовую, блюдо (тарелку) для сервировки (на подачу).
4. Приготовить ложку и вилку, салфетки для подачи блюда, коврик для стола (используется во время приготовления блюда).

### **2. Приготовление блюда.**

1. Выбрать компоненты.
2. Продемонстрировать умение:
  - отбирать необходимое количество ингредиентов для приготовления тарталетки с начинкой,
  - целесообразно сочетать используемые ингредиенты,
  - аккуратно смешивать ингредиенты,
  - заправить начинку,
  - соотносить порцию с размером тарталетки,
  - выполнить фаршировку тарталеток (4 штуки),
  - оформить блюдо на порционной тарелке, - сервировать блюдо.

### **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:*

В ходе приготовления тарталетки с начинкой необходимо использовать заправку.

При сервировке необходимо учитывать размер приготовленного блюда: начинки в тарталетке должно быть достаточное, но не слишком избыточное или малое количество.

## 5. Критерии оценки.

Критерий		Баллы		
		Судейские оценки	Объективная оценка	Общая оценка
А	Приготовление тарталетки с начинкой	6	18	24

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
<b>Овощи, зелень</b>		
Яблоки	г.	100
Киви	г.	100
Груша	г.	100
Мандарин	г.	100
Виноград	г.	50
Тарталетки	шт	4
<b>Общий стол</b>		
Клубника	г.	300
Жимолость	г.	300
Мята	г.	50
Сливки взбитые	г.	300
Йогурт		300