КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Школьники»

Компетенция: molekulyarnaya-kuhnya-r

Выдержка из официального конкурсного задания, опубликованного на abilympics-russia.ru (раздел «Компетенции 2026»).
Страницы источника, относящиеся к категории, приведены далее в исходном виде.

Собрано автоматически: Региональный центр Абилимпикс республики Башкортостан.

	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	

2 Конкурсное задание

2.1 Краткое описание задания

2.1.1 Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо:

- выпечь корзинку, изготовить молекулярную икру, молекулярную спираль, взбить сливки, выпечь декоративный элемент. Оформить и подать 2 идентичные порции блюда: «Корзинка с молекулярной икрой, взбитыми сливками и молекулярной спиралью».

2.1.2 Категория участников «СТУДЕНТЫ»

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо:

- выпечь корзинку, изготовить молекулярную икру, молекулярную спираль, взбить сливки, выпечь декоративный элемент, приготовить соус**,** оформить и подать 2 идентичные порции блюда: «Корзинка с молекулярной икрой, взбитыми сливками и молекулярной спиралью».

2.1.3 Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо:

- замесить тесто, выпечь корзинку, изготовить молекулярную икру двух цветов, молекулярную спираль, взбить сливки, выпечь декоративный элемент, приготовить соус**,** оформить и подать 2 идентичные порции блюда: «Корзинка с молекулярной икрой, взбитыми сливками и молекулярной спиралью».

2.2 Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Модуль А** Приготовление максимально готовых полуфабрикатов для «Корзинка с молекулярной икрой, взбитыми сливками и молекулярной спиралью»	90 минут	Выпечь корзинки – 2шт. Приготовить молекулярную спираль – 2 шт. Взбить сливки. Допускается приготовление дополнительного декора из продуктов, входящих в список продуктов, на выбор участника.
	Модуль Б Особенности конкурсного задания		Работа с 30% изменениями черный (овощ; ягода-региональный компонент) Приготовление молекулярной икры.
	Модуль В Декоративный элемент		Декоративный элемент из тулипного теста на основе овощного пюре.
Время выполнения всех модулей: **1 час 30 минут**			
Студенты	**Модуль А** Приготовление максимально готовых полуфабрикатов для «Корзинка с молекулярной икрой, взбитыми сливками и молекулярной спиралью»	120 минут	Выпечь корзинки – 2шт. Приготовить молекулярную спираль – 2 шт. Взбить сливки. Приготовление соуса (30г для оформления и 50 гр подачи в соуснике. Допускается дополнительный декор из продуктов, входящих в список продуктов, на выбор участника
	Модуль Б Особенности конкурсного задания		Работа с 30% изменениями черный (овощ; ягода-региональный компонент), приготовление молекулярной икры
	Модуль В Декоративный элемент		Декоративный элемент из тулипного теста на основе овощного пюре.
Время выполнения всех модулей: **2 часа**			

2.3.1 Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А.

Приготовить максимально готовые полуфабрикаты для оформления подачи 2 порций блюда:

«Корзинка с молекулярной икрой, взбитыми сливками и молекулярной спиралью»

Приготовление корзиночки: тесто, предоставленное организаторами, уложить в форму и выпечь.

Приготовление молекулярной спирали*:*

- приготовить отвар из овоща (овощ соединить с водой);
- соединить с загустителем довести до вкуса;
- отсадить спираль.

Сливки взбить при помощи кремера. Взбитые сливки использовать для наполнения корзинки.

Модуль Б

Приготовление молекулярной икры:

- подготовить ягоду из тайного ящика - региональный компонент соединить с водой;
- приготовить отвар, довести до вкуса, добавить загуститель;
- отсадить икру;
- использовать для наполнения выпеченной корзиночки.

Модуль В

Приготовить декоративный элемент из тулипного теста на основе овощного пюре. Готовое овощное пюре выдается конкурсанту в день чемпионата, перед началом работы.

Требования к оформлению:

Оформить 2 идентичных блюда корзинкой с молекулярной икрой, взбитыми сливками, молекулярной спиралью и декоративным элементом из тулипного теста.

Блюдо подается на белых, круглых плоских тарелках, без декора (D=30-32 см);

- масса блюда минимум 70 г - максимум 140 г;
- температура подачи блюда от 10 °С до 14 °С;
- декоративный элемент из тулипного теста используют для оформления блюда, как основной элемент;
- подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!;
- участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд;
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

2.3. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А

Приготовить максимально готовые полуфабрикаты для оформления подачи 2 порций блюда:

«Корзинка с молекулярной икрой, взбитыми сливками и молекулярной спиралью»

Приготовление корзиночки: тесто, предоставленное организаторами, уложить в форму и выпечь.

Приготовление молекулярной спирали*:*

- приготовить отвар из овоща (овощ соединить с водой);
- соединить с загустителем довести до вкуса;
- отсадить спираль.

Сливки взбить при помощи кремера. Взбитые сливки использовать для наполнения корзинки.

Приготовление соуса:

- использовать ягоду (локальный продукт);
- приготовить ягодный отвар;
- уварить до нужной консистенции -загущение методом выпаривания, довести до вкуса.

Модуль Б

Приготовление молекулярной икры:

- подготовить ягоду из тайного ящика - региональный компонент соединить с водой;
- приготовить отвар, довести до вкуса, добавить загуститель;
- отсадить икру;
- использовать для наполнения выпеченной корзиночки.

Модуль В.

Приготовить декоративный элемент из тулипного теста на основе овощного пюре. Готовое овощное пюре выдается конкурсанту в день чемпионата, перед началом работы.

Требования к оформлению:

Оформить 2 идентичных блюда корзинкой с молекулярной икрой и взбитыми сливками, молекулярной спиралью, декоративным элементом из тулипного теста. Оформление соусом обязано: вес соуса на тарелке не менее 30 граммов, 50 граммов соуса подается в соуснике для оценки.

Блюдо подается на белых, круглых плоских тарелках, без декора (D=30-32 см);

- масса блюда минимум 90 г - максимум 140 г;
- температура подачи блюда от 10 °С до 14 °С;
- декоративный элемент из тулипного теста используют для оформления блюда, как основной элемент
- подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования