КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

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**			

Специалисты	**Модуль А** Приготовление максимально готовых полуфабрикатов для «Корзинка с молекулярной икрой, взбитыми сливками и молекулярной спиралью»	120 минут	1. Песочное тесто 2. Выпеченная корзинка – 2шт 3. Молекулярная икра (одного цвета) 4. Молекулярная спираль – 2 шт 5. Взбитые сливки 6. Соус 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 икры второго цвета.
	Модуль В Декоративный элемент		Декоративный элемент из тулипного теста на основе овощного пюре.
Время выполнения всех модулей: **2 часа**			

2.3 Последовательность выполнения задания

Для всех категорий:

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

− надеть санитарную одежду;
− вымыть руки;
− подойти к рабочему месту;
− убедиться в наличии необходимого сырья (согласно, перечня сырья);
− подобрать необходимые инструменты и инвентарь; в процессе работы:
− в холодильнике должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы;
− раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены;
− участники должны быть чистыми, опрятными и иметь презентабельный вид;
− участник должен вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки рабочего места;
− участник должен работать чисто, аккуратно и эффективно;
− участник должен работать, соблюдая технику безопасности, используя средства индивидуальной защиты;
− не должно быть никаких загрязнений; не должно быть чрезмерного расходования продуктов.
− приступать к работе только по команде главного эксперта

Участник - конкурсант может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля;

Внимание!!! Вне конкурсного времени 15 минут до начала старта, 15 минут после выполнения конкурсного задания

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения КЗ на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья (в случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к Главному эксперту для решения этой проблемы) и 15 минут после выполнения модулей для уборки рабочего места. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

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

- 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.

2.3.3 Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А

Приготовить максимально готовые полуфабрикаты для оформления подачи 2 порций блюда:

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

Приготовление корзиночки:

- использовать тесто собственного приготовления, на усмотрение участника;
- поделить тесто на части, уложить в форму и выпечь;

Приготовить молекулярную икру первого вида (красная или оранжевая):

Для молекулярной икры:

- используя соковыжималку отжать сок из овоща имеющий красный или оранжевый цвет;
- приготовить отвар, довести до вкуса, добавить загуститель;
- отсадить икру;
- использовать для наполнения выпеченной корзиночки.

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

Приготовить молекулярную икру второго вида (черная икра):

- 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 двумя видами молекулярной икры, 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 100 г - максимум 140 г;
- температура подачи блюда от 10 °С до 14 °С;
- оформляют молекулярной спиралью приготовленную корзинку с икрой и взбитыми сливками.
- 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.

2.3.4 Особые указания по компетенции

- Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с главным экспертом) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
- Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.
- Необходимо соблюдать к требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов.
- Запрещено приносить: оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке. Категорически запрещено приносить на соревновательную площадку готовые элементы декора.
- При наличии кардиостимулятора категорически запрещено работать на индукционной плите! О наличии кардиостимулятора участник должен предупредить главного эксперта заранее.

2.4 Региональный (вариативный)

30% изменения в конкурсное задание

Главный эксперт оглашает секретный ингредиенты (из тайного ящика) за 1 день до начала соревнований для всех категорий участников.

Участники категории <u>школьники:</u>

30% изменение конкурсного задания

Корзинка с молекулярной икрой, взбитыми сливками и молекулярной спиралью. Использовать продукты из тайного ящика **(региональный продукт: овощ, ягода)** для приготовления икры и спирали.

Участники категории <u>студенты:</u>

30% изменение конкурсного задания

Корзинка с молекулярной икрой, взбитыми сливками и молекулярной спиралью. Использовать продукты из тайного ящика **(региональный продукт: овощ, ягода)**.

Участники категории <u>специалисты:</u>

30% изменение конкурсного задания

Корзинка с молекулярной икрой, взбитыми сливками и молекулярной спиралью. Использовать продукты из тайного ящика **(региональный продукт: овощи, ягода)**.

Список продуктов для всех категорий участников (максимальное количество продуктов на одного участника)

Добавлять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания используют продукты на усмотрение участника. Продукты для тайного ящика выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно.

Молочные и яичные продукты		
Наименование	**Ед. измерения**	**Максимальное количество**
Сливочное масло	г.	60
Сметана 20%	г.	100
Яйца	шт.	1
Молоко	мл	200
Сливки 33%-35%	мл	100
Овощи, фрукты, зелень		
Морковь	г.	300
Капуста белокочанная	г.	150
Перец сладкий	г.	150
Яблоки свежие	г.	150
Огурец свежий	г.	150
Лимон	г.	50
Шпинат	г	200
Цветная капуста	г.	150
Чеснок	г.	20
Тыква	г.	150
Свекла	г.	150
Цуккини зеленый или кабачок	г.	150
Зелень петрушки	г.	10
Лук зелёный	г.	30
Ростки микрозелени	г.	5
Мята	г	5
Лук порей	г.	50
Лук репчатый	г.	100
Томаты черри	г.	100
Картофель	г.	200

Ягода		
Жимолость или используется другая - региональная	г.	200
Брусника или используется другая - региональная	г.	200
Бакалея		
Соль крупная	г.	10
Сахарная пудра	г.	15
Агар-агар	г.	7
Лактат кальция		10
Альгинат натрия		5
Разрыхлитель	г.	1
Масло растительное	г.	1000
Мука пшеничная в/с	г.	150
Тесто фило	г.	150
Тесто слоеное	г.	150
Гастрономия		
Бекон с/к	г.	100
Общий стол на всех участников		
Соевый соус	л.	1
Уксус столовый 9%	г.	20
Горошек зеленый консервированный	г.	300
Маслины б/к	г.	300
Паприка молотая	г.	20

Куркума	г.	20
Соль мелкая	кг.	1
Специи для овощей	г.	20
Хлеб для тостов белый	г.	300
Масло растительное	л.	1
Сахар	г.	200

2.5 Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/ измеримый)	Макс. балл
Школьники Студенты Специалисты	**Модуль А Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок**	**И**	**21**
	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны	И	12
	Подготовка ингредиентов	И	4
	Организация и управление работой	И	5
	Модуль Б Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок	**И/О**	**32**
	Подготовка ингредиентов	И	3
	Применение различных методов тепловой обработки	И	3
	Навыки коммуникации работы с клиентами	И	3
	Знания об ингредиентах	И	6
	Приготовление и презентация блюд	И	9
	Презентация блюда	И	9
	Презентация блюда	О	9
	Модуль В Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок	**И/О**	**32**
	Подготовка ингредиентов	И	3
	Применение различных методов тепловой обработки3	И	3
	Навыки коммуникации работы с клиентами	И	3
	Знания об ингредиентах	И	6
	Приготовление и презентация блюд	И	9
	Презентация блюда	О	9
	Модуль Г (ВАРИАТИВ) Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием региональных ингредиентов	**И**	**15**
	Подготовка ингредиентов	И	5
	Применение различных методов тепловой обработки	И	5
	Знания об ингредиентах	И	5
		ОБЩЕЕ:	**100**

3 Перечень специальной одежды, оборудования, инструментов и расходных материалов, которые участник может привезти с собой на площадку проведения чемпионата

3.1 Требуемая специальная одежда участникам по компетенции в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям):

Требуемая специальная одежда (участник обязан привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты)					
№ п/п	**Наименование**	**Технические характеристики**	**Ссылка на образец (при необходимости)**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Китель (поварская куртка)	Белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева. Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!		шт	1
	Брюки поварские	Черные или темного цвета		шт	1
	Фартук для выполнения работ	Черного цвета		шт	1