КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Студенты»

Компетенция: povarskoe-delo

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.

Масло оливковое	л.	1
Сахар песок	г.	200
Тростниковый сахарный песок	г.	200
Сухари панировочные «Панко»	г.	500
Сухари панировочные	г.	500
Хлеб белый тостовый	г.	1000
Хлеб бородинский	г.	1000
Мед	г.	200
Горчица дижонская зернистая	шт.	1
Горчица классическая	шт.	1
Анчоусы филе в масле	шт.	1
Каперсы маринованные	шт.	1
Крахмал кукурузный	г.	200

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Наименование и описание модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Модуль А. Организация рабочего места	
Внимание!!! Вне конкурсного времени (0,5 часа) 15 минут до начала старта. 15 минут после выполнения конкурсного задания	▪ подготовка рабочего места; ▪ 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 или заместителю главного эксперта для решения этой проблемы и 15 минут после выполнения модулей для уборки бокса. работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается; ▪ в холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов; ▪ раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены; ▪ вы 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; ▪ вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно; ▪ вы должны работать согласно инструкции техники безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты; ▪ не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы; ▪ не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Лионский» в авторской импровизации.	
Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Лионский»	Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Лионский» в авторской импровизации. ▪ заправка салата на выбор участника из представленного списка продуктов; ▪ оформление блюда – на выбор участника; ▪ используйте продукты из представленного основного списка;

	▪ используйте продукты с общего стола (при необходимости)
Особенности оформления блюда	▪ допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.
Особенности подачи блюда	▪ масса блюда минимум 100г – максимум 150г; ▪ температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С; ▪ блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см); ▪ подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант; ▪ использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!; ▪ участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее; ▪ участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд; ▪ 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; ▪ одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования; ▪ вторая тарелка подается в дегустацию. ▪ для того чтобы эксперты смогли оценить подачу блюда в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект
Специальное оборудование	разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус» в авторской импровизации.	
Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус»	Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус» в авторской импровизации. ▪ «стейк из рыбы» – использование ингредиента из «тайного ящика»- рыба региональный компонент; ▪ 1 гарнир – овощи гриль- использование ингредиента из «тайного ящика»- овощ - региональный компонент и дополнительно ингредиенты из списка сырья; ▪ 1 горячий соус на выбор участника; ▪ оформление блюда – на выбор участника; ▪ используйте продукты из представленного основного списка; ▪ используйте продукты с общего стола (при необходимости).
Особенности оформления блюда	▪ допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.
Особенности подачи блюда	▪ масса блюда минимум 180г – максимум 250г; ▪ температура подачи тарелки от 45 °с и выше; ▪ блюдо подается на белых, круглых, плоских тарелках с бортом, без декора (d=30- 32 см); ▪ подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант; ▪ использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!;

	▪ участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее; ▪ участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд; ▪ 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; ▪ одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования; ▪ вторая тарелка подается в дегустацию; ▪ для того чтобы эксперты смогли оценить подачу блюда в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

2.1.2. Список сырья. Категория участников: «СТУДЕНТЫ»

На всех чемпионатах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Количество продуктов указано на 2 модуля. Продукты для тайного ящика и обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Модуль В. «Тайный ящик» - рыба региональный ингредиент	г.	350
Модуль В. «Тайный ящик» - овощ региональный ингредиент	г.	150
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	80
Яйцо куриное	шт.	4
Яйцо перепелиное		6
Молоко	мл	100
Сливки 33%-35%	мл	300
Сметана 20%	г.	200
Сыр гауда	г.	70
Сливочный сыр	г.	200
Творожный сыр	г.	300
Овощи, фрукты, зелень, грибы		
Морковь	г.	1шт/ 150
Баклажан свежий	г.	1шт/ 150
Перец болгарский красный	г.	1шт/ 150

Огурцы свежие	г.	1шт/ 100
Цуккини зеленый или кабачок	г.	1шт/ 150
Лук (сладких сортов) красный	г.	1шт/ 100
Лук шалот	г.	1шт/ 100
Лук порей	г.	70
Лук репчатый	г.	100
Томаты свежие	г.	200
Лимон	г.	50
Чеснок	г.	20
Картофель	г.	400
Томаты черри	г.	150
Грибы шампиньоны свежие	г.	150
Шпинат свежий	г.	50
Бакалея		
Мука пшеничная	г.	100
Масло растительное	г.	200
Общий стол на всех участников		
Тесто слоеное бездрожжевое	шт/уп.	2
Бекон сыровяленый	г.	300
Микрозелень на выбор участника	шт/уп.	2
Салат «Айсберг»; «Ромэн»	шт/уп.	5
Микс салатов	шт/уп.	3
Листья салата	шт/уп.	3
Базилик свежий фиолетовый	шт/уп.	1
Руккола	шт/уп.	1
Тимьян свежий	шт/уп.	1
Эстрагон свежий	шт/уп.	1
Розмарин свежий	шт/уп.	1
Зелень укропа	г.	100
Зелень петрушки	г.	100
Зелень кинзы	г.	30
Лук зеленый	г.	100
Фисташки орехи (очищенные)	г.	200
Кедровые орехи	г.	200
Лимонно-базиликовый уксус	л.	0,5
Соевый соус	л.	1
Винный уксус	шт.	1

Вишневый сок	л.	1
Бальзамический уксус	шт.	1
Огурцы корнишоны консервированные	г.	500
Маринованные огурцы	г.	500
Томат паста	г.	500
Желатин листовой	г.	30
Консервированный зеленый горошек	г.	800
Ксантан	г.	15
Маслины б/к	шт.	3
Оливки б/к	шт.	3
Кунжут белый	г.	100
Кунжут черный	г.	100
Паприка молотая сладкая	г.	20
Прованские травы	г.	20
Куркума	г.	20
Карри порошок	г.	20
Чеснок молотый	г.	20
Мускатный орех	г.	20
Орегано сухой	г.	30
Базилик сухой	г.	30
Перец черный молотый	г.	20
Смесь перцев молотых (мельница)	шт.	2
Соль мелкая	кг.	1
Соль крупная	кг.	1
Специи для овощей	г.	20
Специи для фарша	г.	20
Специи для мяса	г.	20
Специи для курицы	г.	20
Масло растительное	л.	2
Масло оливковое	л.	1
Сахар песок	г.	200
Тростниковый сахарный песок	г.	200
Сухари панировочные «Панко»	г.	500
Сухари панировочные	г.	500
Хлеб белый тостовый	г.	1000
Хлеб бородинский	г.	1000
Мед	г.	200

Горчица дижонская зернистая	шт.	1
Горчица классическая	шт.	1
Анчоусы филе в масле	шт.	1
Каперсы маринованные	шт.	1
Крахмал кукурузный	г.	200

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Наименование и описание модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Модуль А. Организация рабочего места	
Внимание!!! Вне конкурсного времени (0,5 часа) 15 минут до начала старта. 15 минут после выполнения конкурсного задания	Подготовка рабочего места; ▪ 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 или Заместителю главного эксперта для решения этой проблемы и 15 минут после выполнения модулей для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. ▪ в холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов; ▪ раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены; ▪ вы 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; ▪ вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно; ▪ вы должны работать согласно инструкции техники безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты; ▪ не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы; ▪ не должно быть чрезмерного расходования продуктов.
Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Баварский» в авторской импровизации.	
Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Баварский»	▪ Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: салат «Баварский» в авторской импровизации. ▪ заправка салата на выбор участника из представленного списка продуктов; ▪ оформление блюда – на выбор участника; ▪ используйте продукты из представленного основного списка; ▪ используйте продукты с общего стола (при необходимости)
Особенности оформления блюда	▪ допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.
Особенности подачи блюда	▪ масса блюда минимум 100г – максимум 150г; ▪ температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С; ▪ блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см); ▪ подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант; ▪ использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!;

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

1. Надеть санитарную одежду;
2. Вымыть руки;
3. Подойти к рабочему месту;
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно, перечня сырья);
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
6. Участник - конкурсант может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля;
7. Приготовить 2 порции блюда «Бутербродный бенто-торт» в авторской импровизации;
8. Приготовить 2 порции блюда «Зразы картофельные с начинкой, с томатным соусом» в авторской импровизации;
9. Оформить блюдо;
10. Подать блюдо;
11. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!;
12. Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
13. Подать 2 порции блюда «Бутербродный бенто-торт» в авторской импровизации, через 2 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;
14. Подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
15. Подать 2 порции блюда «Зразы картофельные с начинкой, с томатным соусом» в авторской импровизации, через 2,5 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;
16. Подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
17. Уведомить экспертов о завершении работы – «поднятием руки», подтверждая, что блюдо готово к оценке;
18. Убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Ингредиенты (из тайного ящика) оглашает главный эксперт за 1 день до начала соревнований.

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

При выполнении конкурсного задания:

Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок;

Модуля Б. Салат «Лионский» в авторской импровизации;

Модуль В. «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус» в авторской импровизации, использовать продукт из тайного ящика.

«Стейк из рыбы» – использование ингредиента из «тайного ящика»- рыба региональный компонент;

1 гарнир – овощи гриль- использование ингредиента из «тайного ящика»- овощ - региональный компонент и дополнительно из списка сырья;

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

1. Надеть санитарную одежду;
2. Вымыть руки;
3. Подойти к рабочему месту;
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно, перечня сырья);
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
6. Участник - конкурсант может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля;
7. Приготовить 2 порции блюда Салат «Лионский» в авторской импровизации;

8. Приготовить 2 порции блюда «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус» в авторской импровизации;

9. Оформить блюдо;

10. Подать блюдо;

11. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!;

12. Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;

13. Подать 2 порции блюда салат «Лионский» в авторской импровизации, через 2,0 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;

14. Подача блюда на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см);

15. Подать 2 порции блюда «Стейк из рыбы, овощи гриль, соус» через 2,5 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;

16. Подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);

17. Уведомить экспертов о завершении работы – «поднятием руки», подтверждая, что блюдо готово к оценке;

18. Убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Ингредиенты (из тайного ящика) оглашает главный эксперт за 1 день до начала соревнований.

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

При выполнении конкурсного задания:

Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок;

Модуля Б. Салат «Баварский»» в авторской импровизации;

Модуль В. «Индейка с гарниром картофель дофинуа, с соусом» в авторской импровизации. Горячий соус – соус- использование ингредиента из «тайного ящика»- региональный компонент и дополнительно из списка сырья.

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

1. надеть санитарную одежду;
2. вымыть руки;
3. подойти к рабочему месту;
4. убедиться в наличии необходимого сырья (согласно, перечня сырья);
5. подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
6. участник - конкурсант может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля;
7. приготовить 2 порции блюда салат «Баварский» в авторской импровизации;
8. приготовить 2 порции блюда «Индейка с гарниром картофель дофинуа, с соусом» в авторской импровизации;
9. оформить блюдо;
10. подать блюдо;
11. использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!;
12. сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
13. подать 2 порции блюда салат «Баварский» в авторской импровизации, через 2,0 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;
14. подача блюда на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (d=30,5см);
15. подать 2 порции блюда «Индейка с гарниром картофель дофинуа, с соусом» в авторской