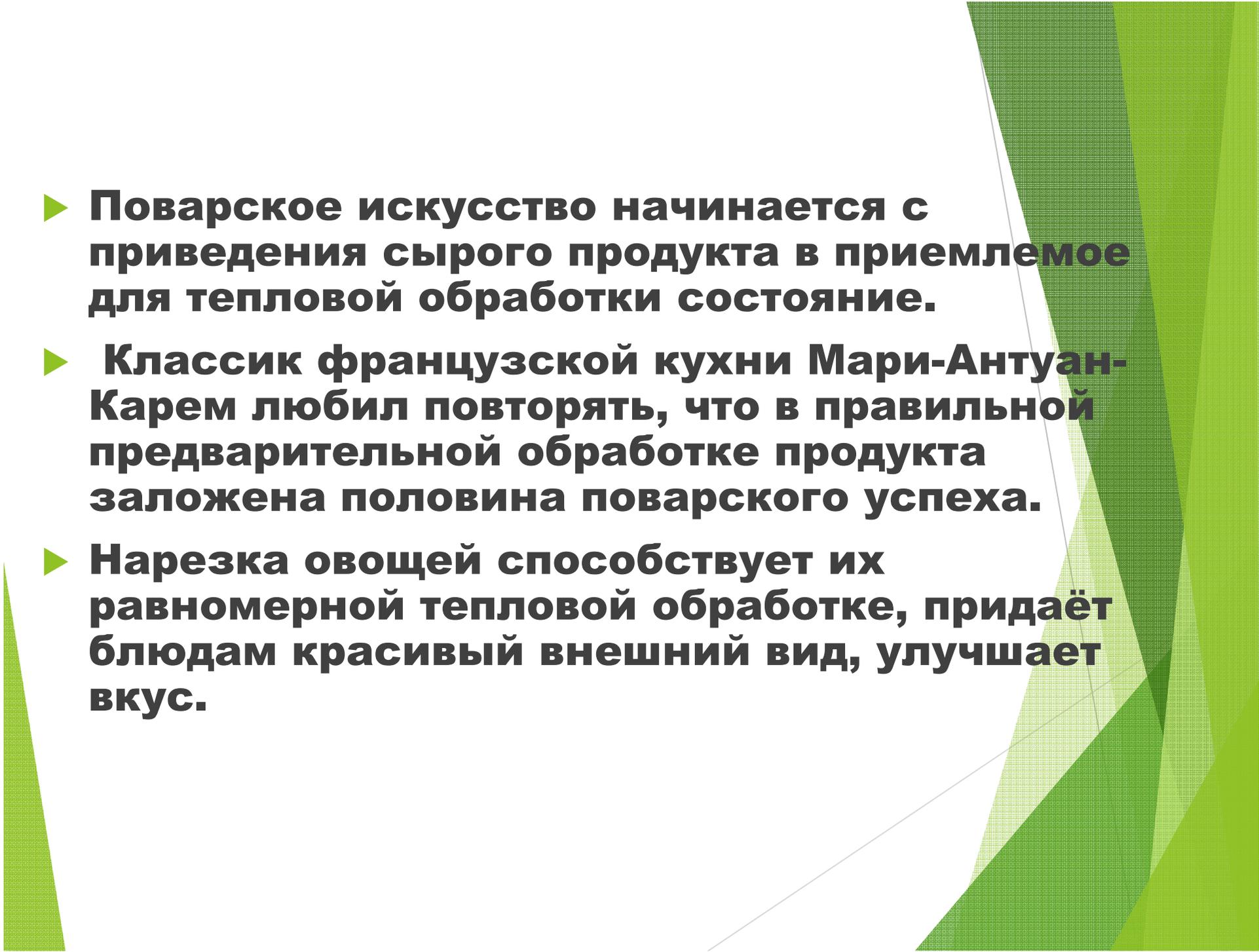


**27-30 ноября
на кафедре технологии и организации
общественного питания
прошел конкурс профессионального
мастерства
среди студентов 1,2 курсов
«Лучшая базовая нарезка овощей»**



**модуль: ПМ.01 Организация
процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для
сложной кулинарной продукции.**

**Цель конкурса: закрепление
навыков нарезки полуфабрикатов
из овощей.**

- 
- ▶ **Поварское искусство начинается с приведения сырого продукта в приемлемое для тепловой обработки состояние.**
 - ▶ **Классик французской кухни Мари-Антуан Карем любил повторять, что в правильной предварительной обработке продукта заложена половина поварского успеха.**
 - ▶ **Нарезка овощей способствует их равномерной тепловой обработке, придаёт блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.**

Задание на конкурс: каждый участник должен нарезать:

- ▶ **Julienne** из моркови и капусты,
 - ▶ **Brunoise** из репчатого лука,
 - ▶ **Jardinière** из тыквы
 - ▶ **Tourné** из картофеля.
-
- ▶ **Главное в задании – показать правильность нарезки, обратить внимание на отходы.**

СПОСОБЫ БАЗОВОЙ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

НАИМЕНОВАНИЕ НАРЕЗКИ/ОВОЩЕЙ	ФОТО	РАЗМЕР
Julienne / из моркови		2 мм x 2 мм x 4 см
Brunoise / из репчатого лука		2 мм x 2 мм x 2 мм
Jardinière / из тыквы		4 мм x 4 мм x 4 см
Julienne / из капусты		0,2 x 0,2 см x 4-5 см
Tourné / из картофеля		

Условия:

- ▶ **соблюдать безопасные приёмы работы с ножом на разделочной доске,**
- ▶ **правильно организовать рабочее место.**
- ▶ **На выполнение каждого вида нарезки участнику даётся 15 минут.**

- ▶ **Для выполнения задания участникам конкурса предоставляются рабочие места с необходимым набором инвентаря и сырья. Допускается использование личного инвентаря.**

Критерии оценок:

- ▶ **Внешний вид конкурсанта**
- ▶ **Точное исполнение формы нарезки**
- ▶ **Техника и скорость нарезки**

- ▶ **Соблюдение санитарных норм и правил безопасности**
- ▶ **Презентация форм нарезки овощей.**

Конкурс подтвердил, что ребята пришли учиться по призванию.

Однако, есть над чем работать, что совершенствовать, стремясь к высотам профессионального мастерства.

Мы уверены, что пройдет время, но чувства, вызванные участием в профессиональном конкурсе не сотрутся в памяти!

Сертификатом участника награждены:

- ▶ Сиряк Софья**
- ▶ Васильев Тимофей**
- ▶ Розеншток Илья**

НАШИ ПОЖЕЛАНИЯ

- ▶ Кухня – это искусство, а профессиональные повара – настоящие виртуозы.
- ▶ Ребята, продолжайте учиться готовить, ведь всегда есть что-то новое для изучения, пробуйте новые рецепты, учитесь на своих ошибках, а главное, веселитесь. И помните, никакие рецепты не работают, если вы не используете свое сердце
- ▶ Желаем всегда поражать своих гостей не только идеальным вкусом блюд, но и невероятной красотой их подачи!

