**Профессиональные задания и критерии оценивания 3 этапа краевой Олимпиады**

**по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

Профессиональные задание Олимпиады состоит из 2-х модулей:

**Модуль «А»** – приготовление горячего блюда из птицы на 2 порции (банкетная подача, 1 порция на дегустацию жюри).

Каждому участнику предоставляется сырье: (гр.)

1. Курица - 700

2.Масло растительное - 100

3. Яйца - 4шт

4. Лук репчатый - 100

5. Морковь - 100

6. Масло сливочное - 100

7. Оливки, маслины- 50

8.Картофель - 200

9.Сыр твердый - 100

10.Зеленый горошек - 100

11.Сухофрукты (курага, изюм) - 50

12. Хлеб - 300

13. Тыква - 200

14. Сливки - 150

15. Молоко - 150

16. Томатная паста - 50

17. Чеснок - 20

18.Капуста цветная - 200

19. Кабачки - 200

20. Петрушка, укроп - 10

21.Мука - 50

22. Крахмал - 10

**Профессиональные задания и критерии оценивания 3 этапа краевой Олимпиады**

**по профессии «Повар, кондитер»**

Профессиональное задание **Модуль «Б»** – приготовление брауни.

Каждому участнику предоставляется сырье (гр.)

1. Сахар - 100

2. Ванилин - 1,5

3. Сливочное масло - 200

4. Сливки растительные - 500

5. Мука - 600

6. Джем - 200

7. Яйца - 10шт.

8. Шоколад белый - 100

9. Шоколад черный - 100

10.Изомальт - 50

11. Яблоки - 200

12. Банан - 200

13. Апельсин - 200

14.Сахарная пудра - 100

15. Какао порошок - 50

16.Творог - 200

17. Вишня мороженная - 100

Готовые отделочные полуфабрикаты (цветы из сахарной мастики, изделия из шоколада и т.п.) использовать запрещается.