



Люби дело – мастером будешь



УРОК КОНКУРС ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР 2017 ГОДА»

ГБПОУ «ГЭТ»

18.04.17 г



Председатель жюри: Славко Т.В. зав. по ПО
и БОП

Члены жюри:

Белых Л.В. методист ГБПОУ «ГЭТ»

Мухина Н.Ф. преподаватель технологии

Симонова Маргарита Анатольевна,
председатель МО

Назарова М.Д. мастер п/о



НАШЕ ЖЮРИ

- ◎ Приготовить тесто для вареников, технологическая карта № 481, 1-й вариант, выход 200 г. Перед формовкой тесто выдержать 30-40 мин.



ПРИГОТОВИТЬ ФАРШ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ № 521 (2-Й ВАРИАНТ)



- Очищенный картофель отварить, отвар полностью слить, затем протереть картофель в горячем виде и смешать с пассерованным до готовности луком.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНИКОВ

- Вареники формуют как пельмени, но более крупных размеров, на 1 шт. 10-11г теста и 12-13г фарша. Вареники опускают в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении 5-7 мин.



ПОДАЧА

№ 3

- Вареники можно подавать с маслом сливочным 10 г или со сметаной 25 г или с маслом 5г и сметаной 20 г на порцию



ПОДАЧА



№ 11



№ 8

ПОДАЧА



№ 9



№ 5

ПОДАЧА



№ 2



№ 10

ПОДАЧА

№ 4



№ 12



ПОДАЧА

№ 1



№ 13



ПОДАЧА



№ 6



№ 7

⦿ I место – 2- по 49 баллов + 4 за теорию;

⦿ II место – 47 баллов + 4 за теорию;
⦿ III место – 47 баллов + 3 балла за теорию.



ИТОГИ КОНКУРСА ЛУЧШИЙ ПО
ПРОФЕССИИ «ПОВАР 2017»

№ п/п	ФИО Группа ПК 16	Общий балл	Внешний вид	Соблюдение ТБ и санитар.	Организация раб. места	Теория	Требования к качеству блюда					Подача	Итоговая оценка
							Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус		
1.		36	5	3	3	3	3	4	3	5	4	3	3
2.	II место	47	4	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5
3.		39	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4
4.		41	2	3	4	3	4	5	5	5	5	4	4
5.		40	3	4	3	3	4	5	4	5	4	4	4
6.	I место	49	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5
7.	III место	47	5	5	5	3	5	4	4	5	4	5	5
8.	I место	49	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5
9.		42	4	4	4	2	5	4	4	5	4	4	4
10.		42	4	4	4	3	4	4	4	5	4	5	4
11.		44	4	4	5	4	5	5	4	5	4	4	4
12.		37	3	3	4	3	4	4	3	5	4	4	3
13.		44	4	4	5	4	5	5	4	5	4	4	4

ВАРЕНИКИ, С ПЫЛУ, С ЖАРУ !

