**Конкурсное задание**

***Время на выполнение модулей А, Б, В – 4 часа***

**Модуль A: демонстрация навыков по разделки птицы (курица)**

Описание задания.

**Продемонстрировать технику разделки птицы (курица)** *(способ разделки будет представлен).*

* **использовать обязательный продукт для разделки – тушка курицы;**
* **1 способ разделки согласно предоставленному образцу.**

Особенности подачи.

* части тушки подаются на гастроемкости из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х20 мм;
* время на выполнение модуля 3 минуты;

Обязательные ингредиенты.

- продукт – тушка курицы;

*Продукт для разделки заказывать не нужно. Его предоставляет организатор.*

**Модуль Б: горячее блюдо – птица.**

Описание задания.

**Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника.**

* **минимум 2 гарнира на выбор участника;**
* **1 горячий соус на выбор участника;**
* **оформление горячего блюда – на выбор участника.**

Особенности подачи.

* масса блюда минимум 180 г.;
* 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
* соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
* температура подачи тарелки от 35°С и выше;
* подаются три идентичных блюда;
* использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
* 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. Две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

* используйте продукты с общего стола;
* черный ящик – определяет главный эксперт совместно с экспертным сообществом региона из перечисленных вариантов: продукт, технология приготовления, конкретный п\ф, вид гарнира;
* используйте продукты из заказанного списка;
* для приготовления модуля Б необходимо использовать части тушки птицы, оставшиеся от модуля А.

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: Консоме из птицы.**

Описание задания.

**Приготовить 3 порции консоме из курицы.**

* **1 гарнир на выбор участника** (допускается использование мякоти птицы для гарнира)
* **оформление блюда – по желанию участника.**

Особенности подачи.

* масса консоме минимум 250 г
* порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
* температура подачи тарелки от 35 °С и выше
* подаются три идентичных блюда
* использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
* 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. Две тарелки подаются в дегустацию
* для того чтобы эксперты смогли оценить внешний вид Консоме, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтёр несёт тарелки, гарнир в тарелке может развалиться)

Основные ингредиенты.

* используйте продукты с общего стола;
* черный ящик – определяет главный эксперт совместно с экспертным сообществом региона из перечисленных вариантов: продукт, технология приготовления, конкретный п\ф, вид гарнира;
* используйте продукты из заказанного списка;
* для приготовления бульона и гарнира допускается использовать части тушки птицы, оставшиеся от модуля Б.

Специальное оборудование.

* разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.