**Муниципальный чемпионат «Молодые профессионалы» г. Артемовский 2018 год**

**МОДУЛЬ «АПЕРИТИВНЫЕ ЗАКУСКИ: салат коктейль»**

**ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ**

Ф.И.О. эксперта **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Аспект | Мах.  кол-во  баллов | Показатели | Номер участника | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  |
| **А 1. Санитария и гигиена** | | |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Специальная одежда соответствует санитарным требованиям и чистая |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Персональная гигиена рук |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Снятие проб |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Плохие привычки |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Гигиена рабочего места: чистый пол |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Гигиена рабочего места: чистота и порядок рабочей поверхности, работа с разделочными досками |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Соблюдение техники безопасности при работе с кухонной посудой и инструментами |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Соблюдение техники безопасности при работе с механическим оборудованием |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Соблюдение техники безопасности с тепловым оборудованием |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Использование рабочих инструментов |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Использование мусорного бака |  |  |  |  |  |  |
| **А 2 Работа с продуктами** | | |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Расточительность при работе с продуктами, полуфабрикатами и готовой продукцией |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Брак при выполнение технологического процесса приготовления блюд |  |  |  |  |  |  |
| Количество баллов | | |  |  |  |  |  |  |

Подпись эксперта**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Муниципальный чемпионат «Молодые профессионалы» г. Артемовский 2018 год**

**МОДУЛЬ «ЗАКУСКИ ТОПАС»**

**ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ**

Ф.И.О. эксперта **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Аспект | Мах.  кол-во  баллов | Показатели | Номер участника | | | | | |  | |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  | |
| **А 1. Санитария и гигиена** | | |  |  |  |  |  |  | |
|  | 1 | Специальная одежда соответствует санитарным требованиям и чистая |  |  |  |  |  |  | |
|  | 1 | Персональная гигиена рук |  |  |  |  |  |  | |
|  | 1 | Снятие проб |  |  |  |  |  |  | |
|  | 1 | Плохие привычки |  |  |  |  |  |  | |
|  | 1 | Гигиена рабочего места: чистый пол |  |  |  |  |  |  | |
|  | 1 | Гигиена рабочего места: чистота и порядок рабочей поверхности, работа с разделочными досками |  |  |  |  |  |  | |
|  | 1 | Соблюдение техники безопасности при работе с кухонной посудой и инструментами |  |  |  |  |  |  | |
|  | 1 | Соблюдение техники безопасности при работе с механическим оборудованием |  |  |  |  |  |  | |
|  | 1 | Соблюдение техники безопасности с тепловым оборудованием |  |  |  |  |  |  | |
|  | 1 | Использование рабочих инструментов |  |  |  |  |  |  | |
|  | 1 | Использование мусорного бака |  |  |  |  |  |  | |
| **А 2 Работа с продуктами** | | |  |  |  |  |  |  | |
|  | 1 | Расточительность при работе с продуктами, полуфабрикатами и готовой продукцией |  |  |  |  |  |  | |
|  | 1 | Брак при выполнение технологического процесса приготовления блюд |  |  |  |  |  |  | |
| Количество баллов | | |  |  |  |  |  |  | |

Подпись эксперта**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Муниципальный чемпионат «Молодые профессионалы» г. Артемовский 2018 год**

**МОДУЛЬ «АПЕРИТИВНЫЕ ЗАКУСКИ : «салат коктель» со** свежим помидором

**СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ**

Ф.И.О. эксперта **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Аспект | Мах.  кол-во  баллов | Показатели | Номер участника | | | | | | |  | | | |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  | 2 | | 3 | 4 |
| **А3. Технологическая карта на блюдо «салат коктель» со свежим помидором** | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | 2 | В технологической карте указан полный процесс приготовления блюд  (0-не выполнено; 1-выполнено не достаточно полно; 2-выполнено полностью;) |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| **А4. Соблюдение технологического процесса** | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | 2 | Технология приготовления холодной закуски соответствует конкурсному заданию (винегрет в авторском исполнении)  (0-не соответствует; 1-соответствует не полностью; 2-полностью соответствует;) |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| **Количество баллов** | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |

Подпись эксперта**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Муниципальный чемпионат «Молодые профессионалы» г. Артемовский 2018 год**

**МОДУЛЬ «АПЕРИТИВНЫЕ ЗАКУСКИ : «салат коктель» со** свежим огурцом

**СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ**

Ф.И.О. эксперта **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Аспект | Мах.  кол-во  баллов | Показатели | Номер участника | | | | | | |  | | | |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  | 2 | | 3 | 4 |
| **А3. Технологическая карта на блюдо «салат коктель» со свежим огурцом** | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | 2 | В технологической карте указан полный процесс приготовления блюд  (0-не выполнено; 1-выполнено не достаточно полно; 2-выполнено полностью;) |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| **А4. Соблюдение технологического процесса** | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | 2 | Технология приготовления холодной закуски соответствует конкурсному заданию (винегрет в авторском исполнении)  (0-не соответствует; 1-соответствует не полностью; 2-полностью соответствует;) |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| **Количество баллов** | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |

Подпись эксперта**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Муниципальный чемпионат «Молодые профессионалы» г. Артемовский 2018 год**

**МОДУЛЬ «ЗАКУСКИ ТОПАС» с куриной печенью**

**СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ**

Ф.И.О. эксперта **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Аспект | Мах.  кол-во  баллов | Показатели | Номер участника | | | | | |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **А3. Технологическая карта на блюдо ТОПАС с куриной печенью** | | |  |  |  |  |  |
|  | 2 | В технологической карте указан полный процесс приготовления блюд  (0-не выполнено; 1-выполнено не достаточно полно; 2-выполнено полностью;) |  |  |  |  |  |
| **А4. Соблюдение технологического процесса** | | |  |  |  |  |  |
|  | 2 | Технология приготовления горячей закуски соответствует конкурсному заданию (горячая закуска – куриное филе)  (0-не соответствует; 1-соответствует не полностью; 2-полностью соответствует;) |  |  |  |  |  |
| **Количество баллов** | | |  |  |  |  |  |

Подпись эксперта**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Муниципальный чемпионат «Молодые профессионалы» г. Артемовский 2018 год**

**МОДУЛЬ «ЗАКУСКИ ТОПАС» авторское исполнение**

**СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ**

Ф.И.О. эксперта **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Аспект | Мах.  кол-во  баллов | Показатели | Номер участника | | | | | |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **А3. Технологическая карта на блюдо ТОПАС авторское исполнение** | | |  |  |  |  |  |
|  | 2 | В технологической карте указан полный процесс приготовления блюд  (0-не выполнено; 1-выполнено не достаточно полно; 2-выполнено полностью;) |  |  |  |  |  |
| **А4. Соблюдение технологического процесса** | | |  |  |  |  |  |
|  | 2 | Технология приготовления горячей закуски соответствует конкурсному заданию (горячая закуска – куриное филе)  (0-не соответствует; 1-соответствует не полностью; 2-полностью соответствует;) |  |  |  |  |  |
| **Количество баллов** | | |  |  |  |  |  |

Подпись эксперта**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Муниципальный чемпионат «Молодые профессионалы» г. Артемовский 2018 год**

**МОДУЛЬ «АПЕРИТИВНЫЕ ЗАКУСКИ : салат коктель» (ПРЕЗЕНТАЦИЯ)**

**ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ**

Ф.И.О. эксперта **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Аспект | Мах.  кол-во  баллов | Показатели | Номер команды | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **«АПЕРИТИВНЫЕ ЗАКУСКИ : салат коктель» со свежим помидором** | | |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Корректное время подачи блюда +- 5 минута от заранее определенного |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Использование обязательных ингредиентов |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Соответствие массы блюда |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Чистота тарелки |  |  |  |  |  |
|  |  | **«АПЕРИТИВНЫЕ ЗАКУСКИ : салат коктель» со свежим огурцом** |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Корректное время подачи блюда +- 5 минута от заранее определенного |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Использование обязательных ингредиентов |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Соответствие массы блюда |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Чистота тарелки |  |  |  |  |  |

Подпись эксперта**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Муниципальный чемпионат «Молодые профессионалы» г. Артемовский 2018 год**

**МОДУЛЬ «АПЕРИТИВНЫЕ ЗАКУСКИ : салат коктель» (ПРЕЗЕНТАЦИЯ)**

**СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ**

Ф.И.О. эксперта **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Аспект | Мах.  кол-во  баллов | Показатели | Номер команды | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |  |
| **АПЕРИТИВНЫЕ ЗАКУСКИ : салат коктель со свежим помидором** | | |  |  |  |  |  |
|  |  | Визуальное представление от блюда (цвет, сочетание, баланс, композиция)  (0-не соответствует; 1-соответствует не полностью; 2-полностью соответствует;) |  |  |  |  |  |
|  |  | Общая гармония вкуса и аромата блюда  (0-не соответствует; 1-соответствует не полностью; 2-полностью соответствует;) |  |  |  |  |  |
|  |  | **АПЕРИТИВНЫЕ ЗАКУСКИ : салат коктель со свежим огурцом** |  |  |  |  |  |
|  |  | Визуальное представление от блюда (цвет, сочетание, баланс, композиция)  (0-не соответствует; 1-соответствует не полностью; 2-полностью соответствует;) |  |  |  |  |  |
|  |  | Общая гармония вкуса и аромата блюда  (0-не соответствует; 1-соответствует не полностью; 2-полностью соответствует;) |  |  |  |  |  |

Подпись эксперта**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Муниципальный чемпионат «Молодые профессионалы» г. Артемовский 2018 год**

**МОДУЛЬ «ТОПАС» (ПРЕЗЕНТАЦИЯ)**

**ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ**

Ф.И.О. эксперта **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Аспект | Мах.  кол-во  баллов | Показатели | Номер команды | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **ТОПАС с куриной печенью** | | |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Корректное время подачи блюда +/ - 5-я минута от заранее определенного (1 минута задержки минус 0,2 балла) |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Использование обязательных ингредиентов |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Соответствие массы блюда |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Чистота тарелки |  |  |  |  |  |
|  |  | **ТОПАС в авторском исполнении** |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Корректное время подачи блюда +/ - 5-я минута от заранее определенного (1 минута задержки минус 0,2 балла) |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Использование обязательных ингредиентов |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Соответствие массы блюда |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Чистота тарелки |  |  |  |  |  |

Подпись эксперта**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Муниципальный чемпионат «Молодые профессионалы» г. Артемовский 2018 год**

**МОДУЛЬ «ТОПАС» (ПРЕЗЕНТАЦИЯ)**

**СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ**

Ф.И.О. эксперта **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Аспект | Мах.  кол-во  баллов | Показатели | Номер команды | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |  |
| **ТОПАС с куриной печенью** | | |  |  |  |  |  |
|  | 2 | Визуальное представление от блюда (цвет, сочетание, баланс, композиция)  (0-не соответствует; 1-соответствует не полностью; 2-полностью соответствует;) |  |  |  |  |  |
|  | 2 | Общая гармония вкуса и аромата блюда  (0-не соответствует; 1-соответствует не полностью; 2-полностью соответствует;) |  |  |  |  |  |
|  |  | **ТОПАС в авторском исполнении** |  |  |  |  |  |
|  | 2 | Визуальное представление от блюда (цвет, сочетание, баланс, композиция)  (0-не соответствует; 1-соответствует не полностью; 2-полностью соответствует;) |  |  |  |  |  |
|  | 2 | Общая гармония вкуса и аромата блюда  (0-не соответствует; 1-соответствует не полностью; 2-полностью соответствует;) |  |  |  |  |  |

Подпись эксперта**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**