



Лист согласования

конкурсного задания по компетенции «Поварское дело»

Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству

«Профессионалы» Курганской области в 2023 году

№ п/п	Компетенция	Наименование компании	ИНН компании	ФИО индивидуального эксперта	Наименование вариативного модуля	Краткое содержание вариативного модуля	Подпись индивидуального эксперта
1.	Поварское дело	ООО «ВН-Камит»	45 0103463164	Исупов Алексей Александрович	Модуль Ж. Горячая закуска из теста фаршированная	Приготовить 3 порции горячей закуски из теста фаршированного (пельмени, манты, гёдза, бузы, вареники, дим-самы и т.д.). 1 гарнир на выбор участника; минимум 1 горячий соус на выбор участника; оформление на выбор участника масса блюда 90 - 150 г.; 3 порции горячей закуски 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°C и выше	

2.					<p>Модуль 3.</p> <p>Горячее блюдо –</p> <p>Мясо</p> <p>Говядина</p>	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса на выбор участника.</p> <p>минимум 2 гарнира на выбор участника;</p> <p>1 горячий соус на выбор участника;</p> <p>оформление горячего блюда – на выбор участника</p> <p>масса блюда минимум 180 г.;</p> <p>3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30 - 32 см.;</p> <p>соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;</p> <p>температура подачи тарелки от 35 °С и выше</p>	
----	--	--	--	--	---	---	---



Скок Т.А., директор ГБПОУ

«Курганский государственный колледж», руководитель РО в Курганской области

Матасова Л.А., руководитель РКЦ Курганской области

«15»

марта 2013

года