

Обслуживание гостей в Модуле «Открытая кухня»

До начала обслуживания конкурсанту необходимо проверить, скорректировать и при необходимости дополнить комплекты ингредиентов для приготовления блюд всех курсов. Последовательность подачи блюд напитков по курсам обсуждается в Д-2.

В конце обслуживания гостям должен быть подан счет на оплату.

Меню	
Блюда	Напитки
Брускетта с телятиной*	Вино белое
Карпаччо из телятины**	Вино красное молодое
Стейк из говяжьей вырезки***	(декантированное)
Апельсин с мороженым****	
Дополнительно в процессе обслуживания:	
Вода газ/ без газ	
Хлеб	

*** Брускетта с телятиной:**

- Ростбиф (нарезан на слайсере) – основной продукт
- Соус из предложенных продуктов – на усмотрение конкурсанта
- Зелень и овощи в ассортименте из предложенных продуктов - на усмотрение конкурсанта

Дополнительная информация:

- Конкурсант в день Д-1 заполняет бланк заявки на продукты, необходимые ему для приготовления брускетт
- В процессе обслуживания готовит, оформляет и подает гостям 2 брускетты по авторскому рецепту

Список продуктов:

1. Руккола
2. Микс салата
3. Айсберг салат
4. Томаты черри
5. Томаты вяленые
6. Горчица французская
7. Масло оливковое
8. Лук красный

9. Корнишоны
10. Кедровые орехи
11. Бальзамический соус
12. Майонез
13. Кетчуп
14. Соус барбекю

**** Карпаччо из телятины:**

- Карпаччо из телятины (заготовка выдается с кухни)
- Руккола
- Сыр пармезан (треугольные слайсы)
- Готовая заправка (масло оливковое, соль, перец, лимон)
- Лайм

Технология оформления блюда:

1. Карпаччо полить заправкой
2. Сверху выложить рукколу, сбрызнуть заправкой.
3. Дополнить блюдо тонкими слайсами пармезана и украсить долькой лайма

***** Стейк из говяжьей вырезки:**

- Вырезка говяжья, 2 стейка
- Руккола
- Пармезан
- Томаты черри
- Оливковое масло
- Специи - на усмотрение конкурсанта

Дополнительная информация:

- Конкурсанту необходимо уточнить у гостей степень прожарки
- Используются 3 основные степени прожарки: Medium, Medium Well, Well Done
- Приготовить 2 порции стейка, оформить и подать гостям

****** Апельсин с мороженым**

- Апельсин (один крупный или два небольших)
- Мороженное (выдается с кухни, сформированное в 2 шарика)
- Мята

Технология приготовления:

1. Очистить и отделить филе апельсина
2. Выложить филе на две десертные тарелки, дополнить шариком мороженого и мятой

Обслуживание гостей в Модуле «Бизнес-ланч»

Конкурсант обслуживает гостей по меню с учетом возможного ограничения количества блюд на кухне.

Комплексный обед:

Закуска + Суп + Горячее блюдо + Напиток

Вода и хлеб подаются на все столики, каждому гостю

ВАЖНО:

1. В день проведения модуля необходимо уточнить на кухне о наличии стоп листа на бизнес-ланч
2. После принятия заказа у гостей сформировать чек на кухню для отпуска блюд в зал
3. Обязательно принести счёт гостям в конце обслуживания

Примерное меню:

Закуска	
✓ Салат «Оливье» ✓ Салат «Винегрет» ✓ Салат «Греческий»	
Суп	
✓ Суп с фрикадельками ✓ Лапша куриная ✓ Солянка сборная	
Горячее блюдо	Гарниры
✓ Свинина по-французски ✓ Куриное фрикасе ✓ Бефстроганов ✓ Паста Болоньезе	✓ Рис отварной ✓ Спагетти ✓ Гречневая каша
Соусы	
✓ Тар-тар ✓ Барбекю ✓ Кетчуп	
Напитки	
✓ Сок в асс.	

*Меню может быть изменено

Специальное задание «Авторский бургер»

Техническое задание:

- ✚ Приготовить 2 одинаковых бургера из предложенного перечня продуктов
- ✚ Котлеты для бургеров обжариваются конкурсантом самостоятельно
- ✚ Заявка на продукты заполняется в день Д-1
- ✚ Для подачи используется доска и крафт бумага

Перечень продуктов*:

1. Котлета говяжья
2. Булка для бургера с кунжутом
3. Булка для бургера черная
4. Масло растительное
5. Масло сливочное
6. Масло оливковое
7. Бекон
8. Огурцы маринованные
9. Помидоры
10. Салат айсберг
11. Микс салат
12. Руккола
13. Лук красный
14. Лук репчатый
15. Лук белый сладкий
16. Огурец свежий
17. Сыр плавленый ломтики
18. Сыр чеддер
19. Сыр Эдам
20. Соус Цезарь
21. Соус Барбекю
22. Кетчуп
23. Соус Кисло сладкий
24. Соус Чесночный
25. Соус Терияки
26. Соус сырный
27. Соус Сальса
28. Табаско

*список может быть изменен исходя из поставки продуктов, обсуждается в день Д-1

Работа за стойкой

Барная карта (алкогольные коктейли)

- ✚ Нектар
- ✚ Флорента
- ✚ Розовый шик
- ✚ Небо
- ✚ Порто Коллинз
- ✚ Ежевичный Black beer
- ✚ Бабочка
- ✚ Личи

Напитки на вынос

- ✚ Лучи личи
- ✚ Айс ти киви-базилик
- ✚ Ягодный чай с ромашкой
- ✚ Холодный чай с десертом
- ✚ Холодный чай с фейхоа
- ✚ Айс кофе Черные ягоды в молоке

Нектар	
Ингредиенты:	
✚ Топпинг R&D Кокос	15 мл
✚ Сироп R&D Фейхоа	15 мл
✚ Сок лайма (R&D концентрат)	20 мл
✚ Текила серебряная	50 мл
✚ Пенообразователь	4 капли
Украшение:	
✚ Порошок из сублимированной малины	
Приготовление:	
Смешать все ингредиенты в шейкере. Перелить в бокал на лед. Украсит порошком из сублимированной малины.	
Подача:	
Олд Фешн	

Флорента

Ингредиенты:

 Сироп R&D Бузина	10 мл
 Пюре R&D Малина	20 мл
 Сок лайма (R&D концентрат)	20 мл
 Джин	50 мл
 Тоник лавандовый	долив

Украшение:

 Порошок из сублимированной малины

Приготовление:

Смешать все ингредиенты в шейкере, кроме тоника. Перелить в бокал, долить тоник. Украсит порошком из сублимированной малины.

Подача:

Коктейльная рюмка или шампанское-блюдец

Розовый шик

Ингредиенты:

 Сироп R&D Дамасская роза	10 мл
 Сироп R&D Трипл сек	10 мл
 Сок лимона (R&D концентрат)	20 мл
 Джин	30 мл
 Грейпфрутовый сок	40 мл

Украшение:

 Нет

Приготовление:

Смешать все ингредиенты в шейкере. Перелить в бокал.

Подача:

Коктейльная рюмка

Небо

Ингредиенты:

 Сироп R&D Бузина	10 мл
 Сок лайма (R&D концентрат)	20 мл
 Текила серебряная	40 мл
 Ликер Блю Кюрасао	15 мл
 Пенообразователь	4 капли

Украшение:

 Лист лайма

Приготовление:

Поместить все ингредиенты в шейкер, добавить лед, хорошо взбить.

Перелить в бокал с кусковым льдом. Украсить.

Подача:

Олд Фешн

Порто Коллинз

Ингредиенты:

 Сироп R&D Розовый грейпфрут	15 мл
 Сок лайма (R&D концентрат)	20 мл
 Белый портвейн	40 мл
 Ликер Мараскино (или амаретто)	10 мл
 Тоник	долив

Украшение:

 Слайс грейпфрута

Приготовление:

Поместить все ингредиенты кроме тоника в бокал со льдом, хорошо перемешать. Долить тоник и украсить напиток.

Подача:

Хайбол

Ежевичный Black beer

Ингредиенты:

 Сироп R&D Ежевика	20 мл
 Сироп R&D Лаванда	15 мл
 Темное пиво	200 мл

Украшение:

 Ежевика

Приготовление:

Налить сиропы в бокал, добавить 100 мл пива и хорошо перемешать.
Наполнить бокал кусковым льдом, добавить еще 100 мл пива. Аккуратно перемешать и украсить.

Подача:

Хайбол

Бабочка

Ингредиенты:

 Сироп R&D Черная смородина	5 мл
 Кордиал С.О.Д.Е. «Черная смородина/Ананасовый эспрессо/Лаванда»	20 мл
 Сок лимона (R&D концентрат)	10 мл
 Розовый джин	50 мл

Украшение:

 Нет

Приготовление:

Смешать все ингредиенты в смесительном бокале. Перелить в бокал для подачи.

Подача:

Коктейльная рюмка или шамнаское-блюдец

Личи	
Ингредиенты:	
 Сироп R&D Личи	15 мл
 Сок лайма (R&D концентрат)	20 мл
 Розовый джин	45 мл
 Ликер Трипл сек	10 мл
Украшение:	
 Клубника	
Приготовление:	
Смешать все ингредиенты в смесительном бокале. Перелить в бокал для подачи и украсить.	
Подача:	
Бокал для вина	

Лучи личи	
Ингредиенты:	
 Сироп R&D Белый персик	10 мл
 Сироп R&D Личи	20 мл
 Сок лайма (R&D концентрат)	20 мл
 Зеленый чай	долив
Украшение/доп. ингредиенты:	
 Соцветие мяты и/или ломтик персика	
Приготовление:	
Поместить все ингредиенты в стакан со льдом, тщательно перемешать, поместить в стакан соцветие мяты и/или ломтик персика.	

Айс ти киви-базилик

Ингредиенты:

 Сироп P&D Киви	20 мл
 Сироп P&D Базилик	20 мл
 Сок лимона (P&D концентрат)	20 мл
 Черный чай	Долив
 Лимонад спрайт	100 мл

Украшение/доп. ингредиенты:

 Ломтики киви и листья зеленого базилика

Приготовление:

Налить сиропы и сок лайма в стакан. Наполнить стакан кусковым льдом, налить вторым слоем в стакан лимонад. Поместить в стакан (вдоль стенок) ломтики киви и листья базилика. Перелить чай в стакан третьим слоем.

Ягодный чай с ромашкой

Ингредиенты:

 Сироп P&D Ежевика	20 мл
 Сироп P&D Земляника	20 мл
 Сок лимона (P&D концентрат)	20 мл
 Ромашковый чай	Долив

Украшение/доп. ингредиенты:

 Слайсы лимона и ягоды (ежевика, земляника при наличии)
--

Приготовление:

Налить сиропы и сок лайма в стакан. Наполнить стакан кусковым льдом. Поместить в стакан (вдоль стенок) ломтики лимона и ягоды. Перелить чай в стакан.

Холодный чай с десертом

Ингредиенты:

 Сироп R&D Лимонный тарт	10 мл
 Сироп R&D Маракуйя	20 мл
 Сок лайма (R&D концентрат)	20 мл
 Черный чай	Долив

Украшение/доп. ингредиенты:

 Слайсы грейпфрута и тимьян
--

Приготовление:

В стакан со льдом, влить сиропы, добавить чай, хорошо перемешать, украсить.

Холодный чай с фейхоа

Ингредиенты:

 Сироп R&D Фейхоа	10 мл
 Сироп R&D Бразильский лайм	20 мл
 Сок лайма (R&D концентрат)	20 мл
 Зеленый чай	Долив
 Слайс лайма	2 шт

Украшение/доп. ингредиенты:

 Мята и слайсы фейхоа (при наличии)
--

Приготовление:

В стакан со льдом положить слайсы лайма, влить сиропы, добавить чай, хорошо перемешать, украсить.

Айс кофе Черные ягоды в молоке

Ингредиенты:

 Сироп R&D Черная смородина	10 мл
 Сироп R&D Ежевика	10 мл
 Эспрессо	30 мл
 Молоко	Долив

Украшение/доп. ингредиенты:

 Ежевика

Приготовление:

Предварительно сварить порцию эспрессо; в стакан добавить кусковой лёд; последовательно все ингредиенты выложить слоями (сиропы, молоко и эспрессо); украсить.

Авторский напиток

Техническое задание:

- ✚ Конкурсант готовит 2 порции авторского напитка на тему «Профессия будущего»
- ✚ В состав напитка могут входить любые из продуктов в зоне работы конкурсанта (используемые в модуле Работа за стойкой)
- ✚ Бокалы могут быть привезены с собой или подбираются из представленных на площадке
- ✚ Для оформления подачи конкурсанту необходимо привезти с собой элементы декора, которые можно использовать: в качестве украшения для коктейлей (цветы, трубочки и т.д.), в качестве декора бокалов (ленты, наклейки и т.д.), для подачи напитков (костеры, салфетки и т.д.)

Специальное задание «Паста с морепродуктами»

Техническое задание:

- ✚ Приготовить 2 порции пасты
- ✚ Обязательные ингредиенты: мидии в раковине (целые), креветки тигровые, спагетти
- ✚ Соус и дополнительные продукты из предложенного списка на усмотрение конкурсанта
- ✚ Заявка на дополнительные продукты заполняется в день Д-1

Перечень дополнительных продуктов:

1. Томаты резаные в собственном соку
2. Горчица дижонская
3. Сметана
4. Сливки 33%
5. Базилик зеленый
6. Лук репчатый
7. Лук порей
8. Чеснок свежий
9. Розмарин свежий
10. Томаты черри
11. Бульон рыбный (сухой)
12. Табаско
13. Кайенский перец
14. Паприка
15. Моцарелла (шайба)
16. Пармезан
17. Дор блю
18. Вино белое
19. Вино розовое
20. Вино игристое

Специальное задание «Легкие закуски»

Конкурсант самостоятельно готовит легкие закуски, по заранее подготовленной рецептуре и оформляет 2 блюда (подноса).

Необходимо подать заявку на продукты организаторам чемпионата, не позднее, чем за неделю до начала чемпионата.

Пример заявки

№ п.п	Наименование	Форма нарезки/отпуска	Примерное кол-во	Дополнительные комментарии
1.	Хлеб тостовый	Прямоугольники 2х2 см	4 шт	
2.	Оливки б/к	Колечки	8 шт	
3.	Помидоры черри	Целиком	4 шт	
п.	

Требования к выполнению задания:

- ✚ Приготовить 4 вида закусок по 4 штуки.
- ✚ Оформить два идентичных блюда (подноса) - один поднос на оценку экспертам, второй для обслуживания гостей
- ✚ Использовать не менее трёх ингредиентов в каждом виде закусок
- ✚ Размер и формат закуски должен быть приготовлен для комфортного употребления без использования дополнительной посуды и приборов
- ✚ Соблюдение гигиены при работе с продуктами (допустима работа в одноразовых перчатках и фарлигером)

Список продуктов*

1. Майонез
2. Кетчуп
3. Горчица
4. Соус «Кисло-сладкий»
5. Соус «Чесночный»
6. Соус «Сырный»
7. Масло сливочное
8. Виноград в асс
9. Клубника
10. Банан
11. Киви
12. Апельсин
13. Ананас

14. Яблоки
15. Огурец
16. Помидоры «Черри» в асс
17. Оливки б\к
18. Маслины б\к
19. Болгарский перец в асс
20. Маринованные огурцы
21. Яйца перепелиные
22. Креветки коктейльные
23. Бекон сырокопчёный
24. Ветчина
25. Колбаса варёная
26. Лосось с\с
27. Красная икра
28. Хлеб тостовый
29. Укроп
30. Петрушка
31. Мята
32. Розмарин
33. Тимьян
34. Микро зелень
35. Зелёный лук
36. Моцарелла мини

*Список продуктов может быть изменен в зависимости от специфики региона, сезонности продуктов или запроса работодателя