

В ГБПОУ РА «КАПТ» для основной группы завершился решающий день соревнований по компетенции «Поварское дело», где каждый участник приготовил:

- 6 порций холодной веганской закуски Amuse bouche с использованием продукта из черного ящика- Лайм. Закуска должна быть жидкой текстуры и допускается декор на краях посуды.
- 3 порции горячей закуски из утки с гарниром на свой выбор;
- 3 порции суп-пюре (вегетарианский ово-кадо).

«Работу конкурсантов оценивали 8 экспертов, которые делятся на две группы: одна группа работает на площадке, оценивая профессиональное мастерство, навыки, умение работать с оборудованием, продуктами, соблюдение санитарных норм, внешний вид и даже поведение участников. Вторая часть экспертов не имеет права выходить на площадку и наблюдать за участниками, не должны знать, кто под каким номером работает. Им приносят блюда для проведения так называемой «слепой» дегустации, в ходе которой оцениваются вкусовые качества. Таким образом, дается объективная оценка работам. Причем, оценивается не только температура, вес, правильность выполнения задания, но и стильность, креативность, цветовая гамма, творческий подход. Спасибо всем экспертам за плодотворную работу, объективное оценивание работ конкурсантов», - отметила Главный эксперт компетенции Джолова М.А.





