

Тренировочный кейс-задание по компетенции «Поварское дело» (для обучающихся в возрасте от 5 до 7 лет с нормативным развитием)



Актуальность:

Углубленное изучение профессий через профессии окружающих нас людей способствует развитию представлений об их значимости, ценности каждого труда, развитию познавательных процессов, в том числе и речи. Каждый человек мечтает обрести в жизни свое любимое дело, доставляющее радость, удовольствие и приносящее пользу людям. Правильный выбор профессии определяет жизненный успех.

Профессия повар — одна из древнейших в мире. В детском саду и в школе, на заводе и в шахе по добычи угля, на борту океанского лайнера и в просторах космоса — всюду люди пользуются результатами труда поваров. В работе повара есть место выдумке, фантазии, изобретательности. От того, что поест человек, зависит его настроение и здоровье.

Повар – это человек, который готовит разные блюда: салаты, супы, картофельное пюре, лепит пельмени, жарит котлеты.

Требования к умениям и навыкам конкурсантов

Знания и умения:

- правильно организовать рабочее место;
- соблюдать правила безопасной работы: с колющими/режущими предметами, используемые в работе повара: нож, терка, вилка, шпажки;
- хранить и эксплуатировать предметы, используемые в работе с учетом правил;
- соблюдать правила личной гигиены специфичных для данной профессии: чистые руки, чистая одежда, использование перчаток, специальной одежды, убранные волосы;
- соблюдать правила работы с пищевыми продуктами во время приготовления и презентации блюда.
- соблюдать правила безопасной работы;
- пользоваться терминологией, соответствующей профессии;
- соблюдать алгоритм при приготовлении блюда;
- правильно формировать набор продуктов в соответствии с рецептом блюда;
- оформлять и декорировать готовое блюдо;
- соблюдать правила чистоты и порядка на рабочем месте.
- уметь презентовать себя и свой продукт.

Содержание

Брускетта (от итальянского глагола bruscare - запекать на углях) состоит из поджаренных ломтиков хлеба, подсушенных на решетке, с различными добавками, включая овощи, сыры, копчености. Самый элементарный рецепт брускетты такой: подрумянить на углях (в домашних условиях можно воспользоваться сковородой гриль) ломоть хлеба, а затем щедро смазать хорошим оливковым маслом и натереть зубчиком чеснока. А дальше можно экспериментировать: выкладывать на хлеб, к примеру, измельченные спелые помидоры со свежим базиликом, или рыбу, сыр и оливки и сдабривать маслом.

История возникновения брускетты

Родиной закуски является итальянская деревня. Брускетта служила крестьянам перекусом во время полевых работ. Хлеб, который они приносили с собой в поле, быстро черствел на солнце, и чтобы размягчить, его макали в оливковое масло. Для пикантности сдабривали чесноком. В качестве основы использовался хлеб домашней выпечки, возможно, даже зачерствелый, основными ингредиентами были мясо или сало.

Постепенно закуска бедняков приобрела популярность и среди обеспеченных граждан, став общенациональным блюдом. Преимуществом блюда является быстрота его приготовления, а неизменным спутником ему служат лучшие сорта оливкового масла.

Тем не менее, обязательным условием приготовления всех разновидностей этого блюда должно быть использование тонких ломтиков обжаренного до хрустящей корочки хлеба. Хлеб натирают зубчиком чеснока, а после добавляют к нему оливковое масло.

Исконно итальянская брускетта – это только подсушенный или поджаренный хлеб, натертый сверху чесноком и обильно политый качественным оливковым маслом. При желании такая основа может пополняться самыми разными ингредиентами по вашему вкусу, но об этом позже.

Разница в рецептах брускетты — это разница в начинке, сама же основа из хлеба, чеснока и оливкового масла – неизменна. Наиболее популярный рецепт – брускетта с томатами и базиликом. Также необыкновенно вкусные начинки брускетты: вяленые помидоры, томаты с сыром моцареллой, слабосоленая семга со сливочным сыром и авокадо, сыр камамбер с орехами и медом, креветки с творожным сыром, прошутто или пармская ветчина.

Хлеб для брускетты запекается на сухой сковороде, гриле или противне, без добавления масла, чтобы избежать выделения канцерогенов. Иногда его запекают в тостере. Хлеб должен получиться сухой сверху и мягкий внутри.

Последовательность приготовления брускетты

Классическая брускетта готовится так:

1. Белый хлеб нарезаем ломтиками и обжариваем на гриле или сковороде.
2. Когда появится золотистая корочка необходимо остудить ломтики хлеба и натереть их чесноком.
3. Помидор нарезаем дольками.
4. Ломтик багета сбрызгиваем оливковым маслом и выкладываем помидоры.
5. Украшаем листьями базилика.

Брускетты не боятся специй и соусов – все только приветствуется и придает пикантность блюду. Добавляйте по своему вкусу.

В рамках тренировочного кейса мы хотим предложить вам 3 рецепта приготовления брускетты

Брускетта с беконом



Брускетты с творожным сыром, беконом и кусочками помидора – легкий рецепт для частого использования. Такие продукты несложно найти в магазине, а приготовить ароматную брускетту – еще легче.

Ингредиенты:

1. Багет – 1 ломтик
2. Бекон – 4 ломтика (в зависимости от размера и толщины)
3. Сыр сливочный (маскарпоне или филадельфия) – для основы.
4. Помидор – 1 шт.
5. Зелень для декора.

Процесс приготовления:

1. Ломтик багета можно использовать в свежем виде или подрумянить их на сковороде без масла, чтобы образовалась легкая хрустящая корочка.
2. Ломтик багета намазать сыром. Толщину слоя сыра стоит выбирать по собственному вкусу.
3. Помидор нарезать кубиками.
4. Ломтики бекона скрутить трубочкой.
5. На ломтик багета положить нарезанный помидор, трубочки из бекона, сверху украсить зеленью.
6. Выложить на блюдо. Брускетта готова к подаче!

Брускетта с помидорами и сыром МОЦАРЕЛЛА



Этот итальянский бутерброд представляет собой теплые чесночные тосты, на которые сверху укладывается пряная заправка с базиликом.

Ингредиенты:

1. Багет – 1 ломтик
2. Сыр Моцарелла – 3 шт.
3. Помидора черри – 3 шт.
4. Базилик – 1 веточка.

Процесс приготовления:

1. Хлеб (1 ломтик) обжариваем в сковороде на оливковом масле или подсушиваем в тостере, а потом сбрызгиваем оливковым маслом
2. Готовую основу для брускетты натираем, с одной стороны, чесноком
3. Помидоры черри нарезаем пополам.
4. Сыр Моцарелла также нарезаем на половинки.
5. Выкладываем помидоры и сыр на багет.
6. Украшаем листочками базилика.
7. Выложить на блюдо. Брускетта готова к подаче!

Брускетта с лососем и сливочным сыром



Сочетание малосоленой красной рыбы со сливочным сыром дают непередаваемые вкусовые ощущения, а чтобы сделать блюдо более интересным и ярким, стоит использовать при подаче каперсы или мелконарезанные оливки.

1. Багет – 1 ломтик
2. Сыр сливочный (маскарпоне или филадельфия) – для основы.
3. Рыба красная слабосоленая – 2 ломтика.
4. Огурец – 1 шт.
5. Зелень для декора.

Процесс приготовления:

1. Ломтик багета можно использовать в свежем виде или подрумянить их на сковороде без масла, чтобы образовалась легкая хрустящая корочка.
2. Ломтик багета намазать сыром. Толщину слоя сыра стоит выбирать по собственному вкусу.
3. На слой сыра выложить укроп ёлочкой.
4. Рыбу нарезать кубиками.
5. Огурец нарезать кубиками.
6. На ломтик багета положить огурец и рыбу.
5. Выложить на блюдо. Брускетта готова к подаче!

Требования охраны труда перед началом работы

- Ознакомиться с инструкцией по технике безопасности;
- Проверить устойчивость производственного стола;
- Проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;
- Для предупреждения несчастных случаев нельзя допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте;
- Повар перед началом работы должен надеть специальную одежду, застегнуть ее на все пуговицы, убрать волосы под головной убор;
- Специальная одежда должна быть соответствующего размера, с коротким рукавом или рукавом три четверти, чистой и не стеснять движений;
- Удобно и устойчиво разместить продукты, инструменты, в соответствии с частотой использования и расходования.

Требования охраны труда во время работы

При работе с режущими инструментами:

- Соблюдайте максимальную осторожность.
- Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания;
- Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия нож;
- Не следует носить нож в руках острием вперед; переносить его лучше в футляре; во время перерывов в работе не рекомендуется оставлять нож на столе, его следует убирать в специальное место для хранения;
- Нельзя пользоваться ножами, имеющими качающиеся, непрочно закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки,
- Не следует нарезать продукты вручную навесу; для этого нужно использовать разделочные доски;

Требования охраны труда по окончании работы

- Привести в порядок рабочее место;
- Убрать средства индивидуальной защиты и инструмент в специально предназначенное место для хранения;
- По окончании работы следует тщательно вымыть руки тёплой водой с моющим средством.