**Сценарий конкурса**

**Профессионального мастерства «Кулинарный поединок»**

**Ведущий:** Добрый день, уважаемые гости и участники конкурса! Сегодня вашему вниманию будет представлен смотр – конкурс кулинарного искусства. Именно искусства.

Человек в своей жизни может обойтись без многого: без телефона, одежды, Интернета, машины. Но ему просто жизненно необходимы еда и питье.

2015 год объявлен годом литературы, и мы этот конкурс посвящаем году литературы. Тема кулинарии всегда остро стояла в литературе.

И как сказал Андре Морруа, это его псевдоним, настоящее имя – Эмиль Эрзог:

 «Как живопись и музыка,

 Так и кухня – искусство.

 Живопись очаровывает глаз,

 Музыка – слух,

 А кулинария – вкус».

А сколько строк в литературе посвящено кухне?

 Действительно, трудно найти писателя, который не посвятил описанию пищи или работе повара хотя бы несколько строк. К примеру, у Крылова: «Что за уха, да как жирна! Как будто янтарем подернулась она!»

 А у Пушкина: «На досуге отобедай у Пожарского в Торжке. Жаренных котлет отведай и отправься налегке».

 «Что сильней, чем смерть и рок? Сладкий анковский пирог» – писал Толстой.

Н.А. Некрасов пишет, в чем именно он видит смысл жизни:

В пирогах, в ухе стерляжьей,

В щах, в гусином потрохе,

В няне, в тыковнике, в каше

И в бараньей требухе…

Поэт эпохи Просвещения Гавриил Державин описывал еду: «Багряна ветчина, зелены щи с желтком, румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны»… А вот Николай Гоголь, в самой аппетитной книге русской литературы «Мертвые души» устами Собакевича: «Мне лягушку хоть сахаром облепи, не возьму ее в рот, и устрицы тоже не возьму: я знаю, на что устрица похожа».

 «…Если б судьба не сделала Гоголя великим поэтом, то он был бы непременно артистом-поваром!» – утверждал Сергей Аксаков. Трудно не согласиться, прочитав вот такое меню: «…На столе стояли уже грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со сняточками, и невесть чего не было…» («Мертвые души)

И такие примеры можно приводить до бесконечности.

 А участники волнуются, ожидая своего выхода. Но чтобы смотр был действительно смотром-конкурсом, необходимо представить членов жюри. (Представляет членов жюри.)

1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 А сейчас я предлагаю участникам конкурса написать на конфетах, что они ожидают от конкурса, а на рыбках, чего опасаются. Спасибо.

 Как говорят в народе: «Земля еще и потому щедра, что в мире существуют повара!»

 А вот кто самый искусный повар, мы узнаем, сегодня.

 Главная задача повара – готовить не только вкусную, но и здоровую пищу. Недаром говорят: «Хороший повар доктора стоит». Но чтобы овладеть всеми тонкостями искусства приготовления пищи, надо знать очень многое.

 Разомнитесь для начала

 Покажите острый ум

 Заработайте Вы баллы

 С дружною поддержкой зала.

 Как вы уже догадались, конкурс у нас – «РАЗМИНКА».

За каждый правильный ответ – 1 балл. Но если участник не знает ответа на вопрос, у вас есть возможность положить в свою копилку 3 балла, ответив на вопрос вашего соперника.

1. Какую первую книгу написал А.Дюма? (Поварская)
2. Какую крупу добавлял в кашу солдат в сказке «Каша из топора»? (пшено)
3. Чем трапезничали в трактире кот - Базилио и Лиса-Алиса в произведении «Буратино»? (курицу)
4. Что велел князь испечь девицам в сказке «Царевна-лягушка»? (каравай)
5. В сказке «Гуси-лебеди», какие реки и берега описаны автором?
6. Что ели герои произведения «На хуторе близ Диканьке» (вареники)
7. Русская народная сказка об удачливом овощеводе? (Репка)
8. Назовите мучное кондитерское изделие, выпеченное в русской печи, прошедшее много испытаний и съеденный из-за своей наивности. (Колобок).

 **Ведущий:**

 Ну-ка, повар, удивись,

 Пирожком ты угостись.

 Пирожки-то не простые,

 В них начинки, да какие!

 Пирожок ты разломи,

 Эрудицией блесни.

Следующий конкурс «Горячие пирожки», вырезанные из бумаги пирожки, с обратной стороны которых написаны вопросы по теории.

 **Ведущий:** Следующий конкурс «Найди правильный ответ», конкурсантам выдаются карточки с заданиями и ответами, необходимо найти правильный ответ.

**Ведущий:** Следующий конкурс «Сервировка стола». Участники берут «тарелку», на которой написано задание и в соответствии с ним сервируют стол.

**Ведущий:** Пока наши конкурсанты выполняют задание, мы с Вами порассуждаем**.** Работу повара часто сравнивают с работой художника. И это действительно так. Из рук искусного повара выходят настоящие произведения искусства, доставляющие радость людям. Кто из вас не приходил в восхищение, листая кулинарную книгу с иллюстрациями?

Все необходимое у вас на столах. Только художник имеет дело с красками, скульптор с глиной и гипсом, а повар – с продуктами. И еще неизвестно, кому легче.

 А я бы добавила: архитектор прикрывает свои ошибки плющом, а повар – майонезом.

Пословицы недаром молвятся.

Без них прожить никак нельзя!

Они великие помощницы

И в жизни верные друзья.

Порой они нас наставляют,

Советы мудрые дают.

Порой чему-то поучают

И от беды нас берегут.

Пока наши участники выполняют задание, я проведу Игру со зрителями. Вспомните пословицы и поговорки о еде:

 Все полезно, что в рот полезло.

 На чужой каравай рот не разевай.

 Хлеб всему голова.

 Щи да каша – пища наша.

 Когда я ем, я глух и нем.

 Много снега – много хлеба и т.д.

**Ведущий:** А сейчас конкурсанты представят свои блюда и сервировку стола.

**Ведущий:** Вот и подошел к концу наш смотр-конкурс кулинарного искусства.

 Надеемся, что вы, уважаемые зрители, узнали что-то новое для себя, по другому посмотрели на профессию повар и, возможно, будете более уважительно относиться к процессу приготовления пищи и к людям, которые этим занимаются.

 Слово предоставляется жюри, и мы начинаем самую ответственную часть нашего мероприятия – награждение участников.

**Задания для сервировки.**

|  |  |
| --- | --- |
| Из предложенных приборов и посуды выполните сервировку для завтрака по меню:* Яйцо отварное
* Кофе
* Бутерброд с маслом и колбасой
 | Из предложенных приборов и посуды выполните сервировку для обеда с десертом «Мороженое»  |
| Из предложенных приборов и посуды выполните сервировку для ужина по меню:* Чай
* Шаньга
* Второе блюдо
 | Из предложенных приборов и посуды выполните сервировку для завтрака по меню:* Чай
* Сок
* Бутерброд с сыром
* Каша
 |

**Задание для определения соответствия**

|  |  |
| --- | --- |
| Технологический процесс | Ряд научно обоснованных, последовательных способов механической и тепловой обработки сырья, в результате которых получают полуфабрикат, кулинарное изделие или кулинарную продукцию |
| Планирование | Нанесение на поверхность полуфабриката различных видов панировки |
| Блюдо | Сочетание пищевых продуктов (сырья), прошедших кулинарную обработку и подготовленных к употреблению в качестве пищи, с учетом порционирования и оформления |
| Льезон | Специальная жидкость для прикрепления панировки к продукту, представляющая собой смесь сырых яиц с молоком или водой |

**Задания для конкурса «Горячие пирожки»**

|  |  |
| --- | --- |
| Мини бублик? (Баранка) | Искусство приготовления пищи? (Кулинария) |
| Что подают в конце обеда? (Десерт) | Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского “голова”? (Капуста) |
| Суп из капусты? (Щи) | Перечень блюд в кафе? (Меню) |
| “Одежда” варёной картошки? (Мундир) | Частичка жидкости? (Капля) |
| Специально обработанное зерно, готовое для приготовления каш, супов, плова? (Крупа) | Общее название свеклы, моркови, репы? (Корнеплод) |
| Дневная трапеза? (Обед) | Едкий, но очень полезный овощ? (Лук) |
| Древняя пирушка, а в наши дни научная конференция? (Симпозиум) | Листовой овощ или холодное блюдо? (Салат) |
| Что за продукт, о котором говорят “в воде родился, а воды боится”? (Соль) | Русское национальное блюдо, которое в словаре определяется как “маленькие пирожки” с мясом или другой начинкой, сваренные в кипящей воде? (Пельмени) |
| Какой овощ привезён был в Европу из Перу? (Картофель) | Как называется набор столовой или чайной посуды? (Сервиз) |
| Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль? (Йод) | Чистый вес продукта? (Нетто) |

|  |  |
| --- | --- |
| Мини бублик?  | Искусство приготовления пищи?  |
| Что подают в конце обеда?  | Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского “голова”?  |
| Суп из капусты?  | Перечень блюд в кафе?  |
| “Одежда” варёной картошки?  | Частичка жидкости?  |
| Специально обработанное зерно, готовое для приготовления каш, супов, плова?  | Общее название свеклы, моркови, репы?  |
| Дневная трапеза?  | Едкий, но очень полезный овощ?  |
| Древняя пирушка, а в наши дни научная конференция?  | Листовой овощ или холодное блюдо?  |
| Что за продукт, о котором говорят “в воде родился, а воды боится”?  | Русское национальное блюдо, которое в словаре определяется как “маленькие пирожки” с мясом или другой начинкой, сваренные в кипящей воде?  |
| Какой овощ привезён был в Европу из Перу?  | Как называется набор столовой или чайной посуды?  |
| Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль?  | Чистый вес продукта?  |