МАКЕЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ

Сценарий игрового конкурса профессионального мастерства

«ВКУС УСПЕХА»

Подготовила:
преподаватель общепрофессиональных дисциплин
квалификационная категория
«специалист высшей категории»
Гедз О. П.

г. Макеевка



С Ц Е Н А Р И Й
игрового конкурса профессионального мастерства поваров «ВКУС УСПЕХА»

Оформление сцены: задник оформлен, как вход в ресторанный зал. Над входом горшок, из которого вьется пар, создавая надпись «Вкус успеха». С левой и правой стороны столики, накрытые скатертями. На столиках вазы с цветами. Муляжи блюд. Возле каждого столика полукругом расположены по пять кресел.

Занавес закрыт. Звучит музыка. Занавес открывается. За столиками сидят ведущие.

1 ведущий: Добрый день, дорогие друзья!

2 ведущий: Здравствуйте!

1 ведущий: Мы рады приветствовать вас на игровом конкурсе профессионального мастерства поваров «Вкус успеха»

2 ведущий: О царство кухни!
Кто не восхвалял твой синий чад над жарящим мясом,
Твой легкий пар над супом золотым?

1 ведущий: Вы знаете, совсем недавно мне удалось посетить это удивительное белое царство. Там, под высоким потолком, лучились белые яркие лампы. В центре зала стояла огромная, широкая уходящая куда-то вдаль белая плита, возле которой священнодействовали люди в накрахмаленных белых одеждах
А запахи…. Какие в воздухе носились запахи….
Их было столько …. И они были такие….. Одними только этими запахами можно было, и позавтракать, и пообедать, и поужинать ….

2 ведущий: К сожалению, мне придется прервать твои приятные воспоминания, так как наши зрители с нетерпением ждут, когда же наконец мы представим им участников, которым выпал счастливый случай порадовать нас своими знаниями и профессиональными качествами.

1 ведущий: Я это сделаю с большим удовольствием. Итак, встречайте участников конкурса.



(Звучит музыка. Уч-ся выходят на сцену. Ведущие представляют их/ Затем уч-ся занимают свои места)

2 ведущий: Судя по вашим аплодисментам и улыбкам, настроение у всех прекрасное. Надеемся, что оно сохранится в течение всего конкурса, за ходом которого будет наблюдать наше жюри, руководить работой которого будет _____

_____

(Председатель жюри представляет всех членов жюри)

1 ведущий: Не могу вам точно сказать, летом это произошло или осенью, а возможно зимой. Но только это произошло: выяснилось, что кто-то лучше других умеет готовить пищу. И тогда это трудное дело стали поручать именно ему. Правда, он еще не носил белых одежд и не прятал волосы под высоким колпаком. Но это уже был повар. Самый первый повар на земле.

2 ведущий: Вы люди смекалистые и, наверное уже сообразили, что поварское занятие появилось вместе с возникновением огня, который перевернул у нашего далекого предка его привычные представления о пище. Древний человек заметил, как попадая на огонь, сырая пища меняла свой первоначальный вид. Он с изумлением ощущал разницу между пищей, съедаемой в естественном виде, и пищей, приготовленной на огне.

1 ведущий: Вот такой небольшой экскурс в историю приготовления пищи мы только что с вами совершили.

2 ведущий: И в первом конкурсе-разминке мы зададим командам по 3 вопроса из истории кулинарии.

1 ведущий: А жюри оценит правильность ответов.

Вопросы 1 команде:

1. Назовите имя человека, который первым попытался создать научную основу кулинарии. Он отметил излишества, ввел строгие пропорции, определил последовательность в подаче блюд и сервировки стола, предложил овальную и круглую форму тарелок. Где и когда он жил?
Ответ: Антуан Карен, 18 век, Париж.

2. Назовите известного человека, который написал большой кулинарный словарь.



Ответ: Александр Дюма.

3. Римский император, который за вкусный обед в честь Клеопатры подарил целый город?
Ответ: Марк Антоний

Вопросы 2 команде:

1. Кто является основоположником русской научной кулинарии и первой в России школы поваров и кондитеров?
Ответ: Дмитрий Васильевич Кошин. Школа была открыта 22 сентября 1888 года.

2. Человек, который при Екатерине поставил условие, чтобы поварскому делу учился только женский пол?
Ответ: Министр внутренних дел – граф Толстой

3. Назовите человека, который ввел в обиход понятие «ресторан». Что оно обозначает?
Ответ: Французский кулинар Буланже. «Ресторан» от французского – «реставрация желудка»

1 ведущий: У Эскулапа, прославленного врача древности, были всесильные помощники, дочка Гигиена и кухарка Кулина, услаждавшая дни его жизни несравненной кухней. Молва присвоила Кулине имя десятой музы, которых до нее было девять. У римлян десятая муза так и звалась - «Кулинария»

2 ведущий: А вот что говорила народная волна об этой музе, мы услышим в следующем конкурсе «Заморочки из кузовочка». Правда, «услышим» сказано громко, потому что сейчас участникам нужно будет изобразить ту или иную поговорку с помощью жестов и мимики – пантомимой.

(Помощники выносят на сцену кузовок и плакат с поговорками)

1 ведущий: В этом кузовочке находится пакет с тремя пословицами в каждом. Пословицы связаны с профессией кулинара. Представители команд по очереди вытаскивают конверты, читают, что там написано и после небольшой подготовки демонстрируют пантомиму команде-сопернице, которая должна выбрать из списка пословиц на плакате ту, которую ей демонстрируют и назвать ее.

2 ведущий: Жюри оценивает правильность ответов и оригинальность показа.

Список пословиц:



1. Добрый повар с запасом готовит.
2. Без поварской ложки обеда не сварить.
3. Без еды сильным не будешь.
4. Не красна изба углами, а красна пирогами.
5. Недосол на столе, а пересол на спине.
6. Первый блин комом.
7. Овсяная каша тем и хвалилась, что с коровьим маслом уродилась.
8. Сытый голодного не разумеет.
9. Что есть в печи, все на стол мечи.
10. Без соли, без хлеба плохая беседа.
11. Квашни не замесишь – и хлебца не поешь.
12. Невелик кусок пирога, а стоит много труда.

(Уч-ся выбирают конверт и уходят готовиться)

2 ведущий: На подготовку командам дается 2 минуты. А пока идет подготовка, мы предлагаем вам узнать интересные факты из истории кулинарии.

1 ведущий: Вот, например, история возникновения майонеза. В 1757г. порт Маон на о. Менорка был осажден англичанами. У оборонявшихся французов остались яйца и растительное масло. Ежедневные омлеты надоели и герцог Ришелье, командовавший французскими войсками, приказал повару изготовить из масла и яиц новее блюдо. Кушанье вроде соуса ему понравилось. По имени г.Маон оно было названо «Майонезом»

2 ведущий: А вот, тот кто смотрит программу Андрея Макаревича «Смак» наверняка помнит, что Людмила Касаткина готовила там два блюда: особые щи и особые макароны. Основной компонент этих блюд – грибы белые и подберезовики. Так вот авторство этих блюд приписывается самому Шаляпину. Говорят, что Федор Иванович Шаляпин, находясь в эмиграции, создал два этих шедевра, тоскуя по Родине. И специально посылал людей собирать грибы на польскую границу.

1 ведущий: А теперь мы просим команды выйти на сцену. Первыми свою пантомиму демонстрируют уч-ся команды _____

(Звучит музыка. Идет конкурс)

2 ведущий: Команды отдыхают, жюри подводит итоги, а мы приглашаем на сцену

1 ведущий: Мы просим жюри огласить результаты двух конкурсов

(Жюри объявляет)

2 ведущий: Повар не сочиняет произведений, он сочиняет пищу. Да, да! Именно сочиняет. Ведь каждое кулинарное изобретение – Плод долгих поисков и размышлений.

1 ведущий: И когда наконец приходит удача, когда рождается новое блюдо, повар чувствует себя, как поэт, создавший удивительное произведение.

2 ведущий: И в следующем конкурсе мы предложим каждой команде набор продуктов, с помощью которых можно приготовить разные блюда. Задача команд – за определенное время подумать и назвать, как можно больше этих блюд.

(Командам раздаются карточки с набором продуктов Предварительно ведущие сообщают, какие продукты предложены командам)

1 ведущий: Команды готовятся, а мы предлагаем вашему вниманию занимательные факты из истории создания блюд «Что в имени тебе моем…» Задумывались ли вы, почему так или иначе называется то или иное блюдо? Ну, скажем популярнейшие пельмени. Чтобы ответить на этот вопрос, надо знать, к какому языку принадлежит слово. Пельмень происходит от удмурдского «пель» - ухо и «нень» - хлеб.

2 ведущий: Известный «гуляш» пришел к нам из Венгрии. В переводе он означает «мясо, которое едят пастухи». Шашлык перебрался в русский кулинарный лексикон из тюркских языков. Слово «шиш» - вертел, а «шашлык» в буквальном смысле означает «пища, приготовленная на вертеле».

1 ведущий: «Как просто» - скажете вы. Не торопитесь, можно и ошибиться. Взять хотя бы «короля» любого застолья – винегрет. Действительно, название блюда произошло от слова «винэгр», что в переводе означает «уксусный салат» Но блюдо это исконно русское и появилось на Руси задолго до появления в ней первых французских поваров. Да и во французских кулинарных книгах «винегрет» значится как «салат де рюсс» (русский салат).



2 ведущий: Время, данное командам, истекло и мы с удовольствием послушаем, что предлагают приготовить наши будущие повара из данных им продуктов.

(Звучит музыка. Идет конкурс)

1 ведущий: Жюри предстоит работа, а мы с нетерпением ждем результатов



2 ведущий: И предлагаем вам посмотреть выступление

1 ведущий: И теперь слово жюри….

2 ведущий: Но это еще не все. Мало того, чтобы еда была вкусной, она еще должна быть красивой.

1 ведущий: Вареная свекла, к примеру, превращается в бутон розы, а зеленые перья лука – в фантастическое растение.

2 ведущий: Обыкновенная картошка приобретает вид лилии, а пупырчатый огурец превращается нежным цветком.

1 ведущий: Да. Повар даже картошку режет по-особенному. Для каждого блюда – по своему: ломтиком, дольками, бочонком, брусочками, уголком, соломкой, стружкой.

2 ведущий: Да что там говорить, увидеть надо.

1 ведущий: Верно! Лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать.

2 ведущий: И в следующем конкурсе мы узнаем, какой неукротимой фантазией обладают наши участники.

(Помощники выносят 2 подноса с вареными овощами и ножи)

1 ведущий: Вот на этих подносах наши художники по овощам создают свои шедевры.

(Звучит музыка. Уч-ся приступают к работе)

При создании нового блюда на помощь кулинарам нередко приходит случай. Хозяин трактира в Торжке Пожарским, кому обязаны появлением этого блюда. Однажды на свой страх и прииск подал путешественнику из Москвы вместо котлет из телятины, которой в тот момент не оказалось, котлеты из куриного мяса. Путешественник пришел в восторг и расхвалил «пожарские» котлеты в столице

2 ведущий: Бутерброды – сандвичи придумал лорд Сандвич, заядлый игрок в карты, чтобы не отрываться зря от любимого дела. Поистине можно удивляться неистощимой фантазии кулинаров, придумывающих имя своему детищу. Взять хотя бы турецкое «имам-баялды» - блюдо из баклажанов. В переводе это означает «Имам упал в обморок», настолько великолепным он считал это блюдо.

1 ведущий: А теперь дадим учащимся возможность закончить задание и приглашаем на сцену болельщиков, которые могут добавить в копилку команд дополнительный бал. По 1 болельщику от каждой команды.



(Болельщики выходят. Опускается штанкет со стендами, на которых с двух сторон прикреплены листы ватмана. Помощник вывозит столик, на котором лежат ножницы, клей)

2 ведущий: Так вот, друзья, требуется нарисовать корову. Вы припоминаете как выглядит это замечательное животное. рисунок может быть выполнен в любой манере, но при одном условии: чтобы корова была хоть сколько-нибудь похожа на корову.

1 ведущий: Каждая пара делает вдвоем один рисунок. Один – переднюю часть коровы, другой – заднюю. Один рисует с одной стороны стенда, второй – с другой стороны. Обмениваться замечаниями и советами не разрешается. Когда оба болельщика нарисуют, что положено, необходимо склеить обе половинки и обрезать все лишнее. Время 2 минуты. Приготовились, начали!

(Звучит музыка. Идет конкурс)

2 ведущий: Мы просим показать готовые рисунки болельщикам, а затем отнести на столик жюри.

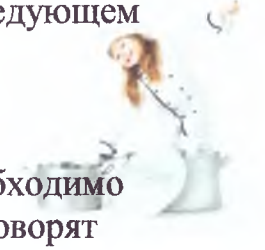
1 ведущий: Мы думаем, что времени на создание овощных шедевров было достаточно и просим нам их продемонстрировать

(Помощники уносят подносы на стол жюри)

2 ведущий: Можно без преувеличения сказать, что нет такого места на земле, где люди не пользовались бы услугами поваров.

Недаром говорят: «Земля еще и потому щедра, что в мире существуют повара».

1 ведущий: Кулинарная обработка – дело непростое и требует высокой квалификации. А как наши участники подготовлены к трудностям будущей профессии, мы узнаем в следующем конкурсе «Дальше-дальше»



2 ведущий: В течение 2-х минут мы задаем каждой команде профессиональные вопросы, на которые им необходимо дать быстрый и точный ответ. Если ответа нет, говорят «дальше»

1 ведущий: Первой в этом конкурсе участвует команда №____. Итак, внимание….. начали…

(Вопросы командам в Приложении № 1. Идет конкурс)

2 ведущий: Пока жюри подсчитывает результаты этого довольно сложного конкурса, мы предлагаем участникам и вам болельщикам расслабиться и отдохнуть. И приглашаем на сцену _____

1 ведущий: А теперь мы просим наше уважаемое жюри объявить результаты конкурса «Дальше-дальше» и общий результат

(Слово жюри)

2 ведущий: У композитора для записи музыки имеются семь основных нот, у художника для создания картины – семь основных цветов, у повара для приготовления пищи – четыре основных вкуса – сладкий, кислый, соленый, горький. Сочетая их, используя широчайшую гамму запахов и Ароматов, мастер – кулинар владеет таинством……

1 ведущий: ….. и конечно, же, богатым воображением, неистощимой фантазией. А как наши участники владеют этими качествами мы узнаем в домашнем задании команд.

2 ведущий: Говорят: «Реклама – двигатель прогресса». Именно поэтому в 1 этапе домашнего задания командам было предложено попробовать себя в роли создателя рекламы.

1 ведущий: Ну, а что могут прорекламировать будущие повара? Конечно же свою профессию. И первыми свое домашнее задание



демонстрирует команда № _____ *(идет конкурс)*

2 ведущий: Ничто так не связано с жизнью человека и с особенностями его быта, работы, и культуры, как одежда.

1 ведущий: Почти каждый катаклизм в истории человечества вызывал и значительные перемены в одежде.

2 ведущий: И только одежда повара на протяжении многих лет неизменна – традиционный белый колпак и белый халат.

1 ведущий: Но человеку творческому просто необходимо что-нибудь менять в своей жизни.

2 ведущий: И даже на кухне хочется выглядеть необычно и оригинально. Что мы и предложили сделать командам во втором этапе домашнего задания.

1 ведущий: Итак, модуль будущей униформы повара. Первой свою модель демонстрирует команда № ____

(Звучит музыка. Идет демонстрация моделей)

2 ведущий: Жюри предстоит нелегкая работа по подведению итогов конкурса «Домашнее задание» и общего итога. А мы предлагаем вам посмотреть выступление _____

(Номер худ. самодеятельности)

1 ведущий: Мы просим команды выйти на сцену.

(Звучит музыка. Команды выходят на сцену)

Слово предоставляется жюри

(Награждение победителей)

2 ведущий: Мы благодарим от имени зрителей всех участников сегодняшней встречи и желаем достичь им в своем деле профессиональных высот.

1 ведущий: До свидания, друзья!

2 ведущий: До новых встреч!



ВОПРОСЫ 1-Й КОМАНДЕ

1. Порционный панированный полуфабрикат из говядины? (Ромштекс)
2. Холодное первое блюдо? (Окрошка, ботвинья)
3. Сырым его варят, готовым выбрасывают? (Лавровый лист)
4. Обволакивающее полужидкое тесто? (Кляр)
5. Блюдо из любого мяса с начинкой из овощей и яиц? (Зразы)
6. Блюдо из яиц с мукой? (Драчена)
7. Второй хлеб? (Картошка)
8. Концентрированный бульон? (Фюме)
9. Продукт переработки помидоров? (Томат)
10. Мелкая рыба семейства сельдевых? (Килька)
11. Родина капусты? (Испания)
12. Поджаренные кусочки хлеба (Гренки)
13. Холодная закуска из набора разных продуктов (Ассорти)
14. Без чего хлеб не испечешь? (Без корки)
15. Холодный мусс с уксусом, для рыбы? (Маринад)
16. Отвар мяса, рыбы или овощей? (Бульон)
17. Что используют в косметике и в кондитерском производстве? (Пудру, крем)
18. Засахаренные цитрусы? (Цукаты)
19. Любитель изысканной пищи? (Гурман)
20. Простейшее блюдо из крупы? (Каша)
21. Исторический торт? (Наполеон)
22. Мелкая бобовая культура? (Горошек)
23. Уже не дежурное блюдо? (Яичница)
24. Мясной продукт, приготовленный из полутуш нежирной свинины? (Бекон)
25. Рыба с человеческим именем? (Карп)
26. Второе блюдо. Готовят из говядины, свинины или баранины? (Гуляш)
27. Холодное блюдо из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи? (Заливное)
28. Головоногие малюски? (Кальмары)
29. Второе блюдо, приготовленное из мясных продуктов или овощей? (Рагу)

ВОПРОСЫ 2-Й КОМАНДЕ

1. Французское слово, означающее связь смесь молока и яиц? (Льезон)
2. Взбитое сладкое блюдо? (Мусс)
3. Пряность, дающая желтую окраску? (Шафран)
4. Стоит девица в избе, а коса на дворе? (Печь)
5. Небольшие корзиночки из теста? (Тарталетки)
6. Блюдо из тушеной говядины с солеными огурцами? (Азу)
7. Шашлык из рубленого мяса? (Люля-кебаб)
8. Какое пирожное имеет название овоща? (Картошка)
9. Разрыхлитель теста? (Сода, аммонит)
10. Что в сковороду наливают, да вчетверо сгибают? (Блин)
11. Мелкие изделия из рубленной мясной массы? (Фрикадельки)
12. Родина апельсина? (Китай)
13. Мясной полуфабрикат из вырезки, который не отбывают? (Филе)
14. Растолстевшая яичница? (Омлет)
15. Дрожжи, разведенные водой с сахаром и мукой? (Опара)
16. Маленький закрытый бутерброд? (Сэндвич)
17. Полуфабрикат для мучных выпечных изделий? (Тесто)
18. Птица – кашевар (Сорока)
19. Крупное кондитерское изделие? (Торт)
20. Что подается при температуре 10-14° (Холодное блюдо и закуски)
21. Каша в разводе? (Размазня)
22. Булочка с творогом? (Ватрушка)
23. Какую икру мечет не только рыба? (Кабачковую)
24. Твердый осадок на внутренних станах посуды? (Накипь)
25. Овечий сыр? (Брынза)
26. Пельмень с творогом? (Вареник)
27. Основа котлет общепита? (Хлеб)