

Сезонная школа
Профессия «Повар, кондитер»
«Вкусная профессия»
Добрый день!

Сегодня мы вам предлагаем поучаствовать в небольшой и увлекательной викторине.

Победитель определяется по наибольшему количеству баллов.

Ваши ответы отправьте на почту ninasm66@gmail.com

Но, прежде чем вы начнете отвечать на вопросы, я хочу немного познакомить Вас с профессией «Повар, кондитер».

Это **САМАЯ ВКУСНАЯ ПРОФЕССИЯ**. Мы привыкли называть специалиста, который занимается приготовлением пищи, **поваром**. Тем временем, можно считать это общим названием профессии, внутри которой существует множество разновидностей и должностей. Например:

- ✓ На кондитерских изделиях специализируется **кондитер**
- ✓ Кроме того, для сферы питания важна работа **пекаря**
- ✓ Приготовлением блюд японской кухни занимается **сушист**
- ✓ Пиццы готовит **пиццайоло**
- ✓ **Бургеролог** разрабатывает новые виды бургеров для ресторанов быстрого питания.
- ✓ **Шоколатье** - шоколадных дел мастер
- ✓ **Сырный сомелье** контролирует качество поставляемых сыров
- ✓ **Дегустатор мороженого** - сотрудник, который работает на производстве мороженого и контролирует качество выпускаемой продукции
- ✓ **Соус-шеф** должен уметь выбирать и готовить соусы под определенный тип блюда
- ✓ **Гриль-шеф** – готовить блюда на гриле, решетке и углях
- ✓ **Потажэ** – повар, занимающийся приготовлением супов

И это далеко не полный список, который можно продолжать и продолжать....

Но базовой для всех них является профессия «**Повар, кондитер**», которую Вы можете получить в **Галичском аграрно-технологическом колледже**.



**Бланк ответов на вопросы викторины
«Вкусная профессия»**

Фамилия и имя участника

Населенный пункт

Номер школы

Номер вопроса	Вариант ответа
1 ТУР. РАЗМИНКА	1
	2
	3
	4
	5
	6
	1
	2
	3
3ТУР. ШУТОЧНЫЙ	1
	2
	3
4 ТУР. ШУСТРЫЙ ПОВАР	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	9
	9
	10
5 ТУР. ОЧЕНЬ СЛОЖНЫЕ ВОПРОСЫ	1
	2
	3
Итого баллов	

**Девиз нашей викторины:
ВКУСНО ЕСТЬ НЕ ЗАПРЕТИШЬ**

Игра состоит из 5 туров.

За каждый правильный ответ начисляется 1 балл.

Максимальное количество баллов 31 .

1 ТУР. РАЗМИНКА – 6 вопросов

2 ТУР. КУЛИНАРИЯ И РУССКИЙ ЯЗЫК – 3 вопроса

3ТУР. ШУТОЧНЫЙ – 3 вопроса

4 ТУР. ШУСТРЫЙ ПОВАР – 10 вопросов

5 ТУР. ОЧЕНЬ СЛОЖНЫЕ ВОПРОСЫ – всего 3 вопроса, но каждый оценивается в 3 балла.

**Не забудьте указать Ваше имя и фамилию,
название населенного пункта и номер школы (лицея, гимназии).**

1 ТУР. РАЗМИНКА

На каждый вопрос выберите один правильный ответ

- 1. Назовите мучное кондитерское изделие, выпеченное в русской печи, прошедшее много испытаний и съеденное рыжим наглым животным из-за своей наивности.**

- А) каравай
- Б) пирожок
- В) калач
- Г) колобок

- 2. Что называли на Руси символом Солнца?**

- А) кекс
- Б) блин
- В) кулич
- Г) калач

- 3. Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского “голова”?**

- А) картофель
- Б) капуста
- В) репа



Г) редис

4. Какой овощ на Руси называли «чертово яблоко»?

- А) репа
- Б) капуста
- В) лук
- Г) картофель

5. Кто автор книги по кулинарии «Поваренный словарь»?

- А) Баснописец Крылов
- Б) Александр Дюма
- В) Н. В. Гоголь
- Г) А.С. Пушкин

6. В 1912 году, в год столетнего юбилея, русскими кулинарами было придумано новое сладкое мучное блюдо – торт «Наполеон» Какой оно было формы?

- А) круглый
- Б) треугольный
- В) овальный
- Г) квадратный

2 ТУР. КУЛИНАРИЯ И РУССКИЙ ЯЗЫК

1. Какого рода слово «кофе»:

- а) среднего
- б) мужского

2. Где правильно поставлено ударение?

- А) красивые тОрты
- Б) красивые торты

3. Где поставить ударение?

- А) свеклА
- В) свѐкла

3 ТУР ШУТОЧНЫЙ

Вам будут заданы серьезные вопросы с «подвохом».

1. Что не войдет в самую большую кастрюлю?
2. Какой рукой нужно есть суп?
3. Что ученик может приготовить, но не сможет съесть?



4 ТУР. ШУСТРЫЙ ПОВАР

Попробуйте быстро, не раздумывая, ответить на 10 вопросов.

1. Русское национальное блюдо, из теста и мясного фарша?
2. Какой овощ привезён был Россию Петром 1?
3. Красный жгучий овощ?
4. Как называется набор столовой или чайной посуды?
5. Приготовление, какого изделия никогда не удаётся с первой попытки, потому что выходит комом?
6. Запёкшаяся поверхность буханки хлеба?
7. Маленькая колбаска, употребляемая в варёном виде?
8. Жаровня для шашлыка?
9. Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль?
10. Сырники готовят из сыра или из творога?

5 ТУР. ОЧЕНЬ СЛОЖНЫЕ ВОПРОСЫ

Стоимость вопроса – 3 балла

Вопрос 1

О какой приправе можно сказать следующее: способствует удержанию воды в организме, служит материалом для образования в желудке соляной кислоты. А так как она часто оказывалась недоступной для народа, возникали народные бунты?

Вопрос 2

Король салатов, первое блюдо в списке хозяйки, хозяин стола – как только не называют его. Ясно одно, без него не обходится ни одно празднество. Придумал его московский повар - француз, чье имя до сих пор носит популярный салат

Вопрос 3

Что англичане сначала наливают в чашку, когда готовят напиток «чай с молоком»: молоко или чай?

Я уверена, что большинство вопросов

не вызвали у вас затруднения.

МОЛОДЦЫ!



