

Министерство образования Белгородской области  
ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении внеурочного мероприятия с обучающимися по  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело.**

**«Турнир юных кулинаров»**

Старый Оскол  
2024г.

Разработчик:

Коваленко Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

**Положение внеурочного мероприятия включает в себя следующие разделы:**

|   |  |    |
|---|--|----|
|   | ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....               | 4  |
| 1 | ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ.....                     | 4  |
| 2 | ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ТУРНИРА.....               | 5  |
| 3 | ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ.....                  | 6  |
| 4 | МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ..... | 6  |
| 5 | ПЛАН МЕРОПРИЯТИЯ.....                    | 7  |
|   | Приложение №1 Оценочные ведомости.....   | 13 |
|   | Приложение №2 А у меня под колпаком..... | 17 |

# Сценарий проведения внеурочного мероприятия «Турнир юных кулинаров»

## Пояснительная записка

Данная методическая разработка предназначена для внеурочной работы со студентами 1 - 4 курсов, обучающихся, по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Внеурочное мероприятие представляет собой развивающую игру по профессии, в которой в доступной форме даны не только вопросы, задания туров, но и комментарии к наиболее сложным из них. Формой проведения выбрана игра, так как игра - это признанный метод обучения и воспитания, обладающей образовательной, развивающей и воспитывающей функциями, которые действуют в органическом единстве.

Турнир состоит из 5 этапов:

1. «Визитная карточка»
2. «Обо всём понемногу или о профессии в шутку и всерьёз»
3. «Необыкновенный бутерброд»
4. «Угадай на вкус и запах»
5. «Конкурс капитанов»

Игры для зрителей «А у меня под колпаком»; конкурса для зрителей «Золушка». Принесения клятвы повара первыми курсами.

## 1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Настоящее положение определяет общий порядок организации и проведения внеурочного мероприятия «Турнир юных кулинаров» (далее турнир) между обучающимися 2 и 3 курсов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Порядок и содержание проведения турнира рассматривается на заседании ЦМК, утверждается заместителем директора по воспитательной работе.

1.3. Турнир представляет собой очные соревнования, предусматривающее выполнение конкурсных заданий, с последующей оценкой качества времени и других критериев.

1.4. Участники турнира должны продемонстрировать теоретические знания, практическую подготовку, профессиональные умения, проявить творческую активность и высокую культуру, владение профессиональными навыками умение на практике применять современные технологии.

## 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

### 1. Методическая цель:

- демонстрация игровой формы проведения внеурочного мероприятия;
- повышение качества обучения с учетом индивидуальных особенностей каждого студента.

### 2. Обучающие:

- Обобщить полученные знания и умения;
- Повторить и повысить теоретические знания и практические умения.
- Способствовать расширению и углублению знаний по курсу специальных дисциплин.

### 3. Развивающие:

- Способствовать мобилизации знаний для достижения результатов в овладении теоретических знаний и практических умений.
- Развивать: познавательную самостоятельность, творческие способности, речь, логическое мышление, умение быть собранным.
- Развивать творческий потенциал у студентов;
- Развивать логическое мышление;
- Развивать активность и инициативу, расширять кругозор.

### 4. Воспитывающие:

Воспитывать у обучающихся:

- Умение работать самостоятельно и в команде, решая поставленную цель;
- Чувство ответственности за свой и общий результат;
- Умение вести диалог;
- Коммуникабельность, корректность при обсуждении спорных вопросов, уверенность в своих силах, умение самостоятельно формулировать вопросы;
- Интерес к выбранной профессии, способствовать профессиональному самоопределению студентов;
- Интерес и желание к учебной деятельности.

Задачи:

- Создание благоприятного социально-психологического климата в обучающейся среде;
- Формирование уважительного отношения друг к другу.
- Повышение качества профессионального образования в интересах развития личности и её творческих способностей;

- Совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков, обучающихся внедрения в образовательных процессах прогрессивных технологий, рациональных приёмов и методов труда;
- Формирования обучающихся общих и профессиональных компетенций, а также приобретению опыта практической работы.

### 3. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Мероприятие рассчитано на 90 минут. Место проведения актовый зал или просторное помещение, где смогут присутствовать обучающиеся с данного направления в качестве зрителей, группы поддержки и принять участие в конкурсах для зрителей.

Музыкальное сопровождение мероприятия.

В турнире принимают участие 4 команды по 3 человека (по две команды со 2 и 3 курсов).

В качестве членов жури привлекать представителей предприятий общественного питания города, представителей администрации учебной организации, преподавателей специальных дисциплин.

### 4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

| №  | Наименование   |          |
|----|--|----------|
| 1  | Столы для жюри   | 3шт      |
| 2  | Стулья для жюри  | 3шт      |
| 3  | Бумага (А4)  | 50листов |
| 4  | Ручки, карандаши   | по 3шт   |
| 5  | Звонок   | 4шт      |
| 6  | Колпак   | 1шт      |
| 7  | Карточки - с заданиями (на усмотрение образовательной организации) | -        |
| 8  | Маски или повязки что бы завязать глаза                            | 3шт      |
| 9  | Красная шляпа, кепка и т.п.  | 1шт      |
| 10 | Корзинка   | 1шт      |
| 11 | Сухие горох, рис (или любые другие крупы)                          | по 100г  |
| 12 | Маркер   | 1шт      |
| 13 | Дипломы  | 4шт      |
| 14 | Призы (на усмотрение образовательной организации)                  | -        |
| 15 | Фотоаппарат или камера для фиксирования хода мероприятия           | 1шт      |

| №                      | Наименование  |   |
|------------------------|---|---|
| Для практической части |   |   |
| 1                      | Набор продуктов (на усмотрение образовательной организации) | - |

|    |  |        |
|----|--|--------|
| 2  | Стол производственный                                    | 4шт    |
| 3  | Доска разделочная полипропилен белая/зелёная (30X40X2CM) | 4шт    |
| 4  | Поднос пластик   | 4шт    |
| 5  | Гастроёмкости из нержавеющей стали                       | 4шт    |
| 6  | Миска из нержавеющей стали                               | 8шт    |
| 7  | Набор ножей 3шт  | 4шт    |
| 8  | Ножницы  | 4шт    |
| 9  | Тарелка для подачи                                       | 4шт    |
| 10 | Стол для презентации                                     | 1шт    |
| 11 | Корзина для мусора малая                                 | 4шт    |
| 12 | Мешки для мусора   | 4шт    |
| 13 | Полотенца бумажные (рулон)                               | 4шт    |
| 14 | Плётка пищевая   | 4шт    |
| 15 | Кондитерские мешки                                       | 8шт    |
| 16 | Перчатки одноразовые                                     | 12 пар |
| 17 | Пластиковые контейнеры                                   | 40шт   |
| 18 | Пластиковые тарелки                                      | 20шт   |
| 19 | Пластиковые ложки, вилки                                 | 30шт   |
| 20 | Аптечка  | 1шт    |

## 5. ПЛАН МЕРОПРИЯТИЯ

**Ведущий 1.** Добрый день всем присутствующим!

**Ведущий 2.** Добрый день всем, кто пришел на наш праздник!

**Ведущий 1.** Международный «День повара»! Этот профессиональный праздник ежегодно отмечается 20 октября. В 2004 году, Всемирная ассоциация кулинарных сообществ, в состав которой входят 8 миллионов человек, приняла решение определить как День повара, так называемый Chefs Day. Празднуют его в более чем 70 странах мира.

**Ведущий 2.** С этим серьезным и светлым, как поварской колпак, праздником поздравляем всех присутствующих в этом зале, и поваров-профессионалов, и начинающих поваров.

**Ведущий 1.** Примите самые лучшие пожелания, счастья и долголетия.

**Ведущий 2.** Пусть всегда и везде вас окружает добро и понимание, тепло и улыбки!

**Ведущий 1.** Живите в радости, удаче и любви!

**Ведущий 2.** Желаем вам светлых дней, веселых будней и миллионы тех мгновений, из которых складывается счастье!

## **ВЕДУЩИЕ ВМЕСТЕ: С ДНЕМ ПОВАРА!**

**Ведущий 1.**

Обо всех профессиях написано немало,  
О поварах история молчит.  
Хотя и мы имеем тоже право  
На славу на почет и на стихи.  
Мы повара! И этим мы гордимся!  
Пусть не герои мы, не силачи,  
Но скромничать нам все же не годится  
Хоть не у домны мы стоим, а у печи.  
Мы парим, варим, жарим, выпекаем,  
Мы день-деньской в заботах и трудах!  
Все есть хотят, но разве кто-то знает  
Как нелегко живется поварам.  
Пораньше встать и позже всех ложиться.  
Меню продумать, в граммах рассчитать,  
Во время и в продукты уложиться  
Всем угодить, всем улыбнуться, всех понять.  
Но мы не унываем, не тужим.  
Зачем на это время нам терять?  
Везде и всем хороший повар нужен,  
Чтоб каждый день Вас чем-то новым удивлять!

**Ведущий 2.** Одно из главных мероприятий этого дня конкурсы мастерства среди поваров. Именно такой конкурс проведем сегодня мы. Называется он:

## **ВЕДУЩИЕ ВМЕСТЕ: «Турнир юных кулинаров».**

Профессия Повара считается творческой профессией. Наши студенты доказывают это ежедневно не только стоя у плиты, но и проявляя себя творчески. И сегодня они продемонстрируют свои знания, смекалку, навыки и творческий подход. Команды волнуются и ждут своего выхода.

Но прежде  
Вам представлю я жюри сегодняшнего дня  
Их глаза горят от жаркого огня  
Конкурсы они оценят без изъяна  
Свои баллы будут ставить осторожно  
Конкурсы оценивать ведь очень сложно.

Наше уважаемое жюри:

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_

**Ведущий 1.** Человечество и еда - эту связь нельзя разорвать. Именно повар, превратил унылое поглощение чего - ни будь съедобного в нечто изысканное и изящное, в искусство. Недаром, 10 муза у римлян зовется Кулинария. Но с уверенностью можно сказать, что хорошим поваром может стать далеко не каждый. Настоящему повару присущи такие личностные качества как: трудолюбие, доброта, рассудительность, фантазия, энергичность, целеустремленность. Наши студенты принимают активное участие в жизни техникума, участвуют в кулинарных конкурсах и выставках, получают высокие награды.

**Ведущий 2.** Итак, **1-й этап конкурса «Визитная карточка».** Встречаем команды: группа \_\_\_\_\_; группа \_\_\_\_\_; группа \_\_\_\_\_; группа \_\_\_\_\_.

Ведущий по очереди представляет группы, выходит команда, называет название, девиз, занимает своё место.

**Ведущий 1.**

**2-й этап – викторина «Обо всём понемногу или о профессии в шутку и всерьёз».**

От каждой команды выходит по одному участнику. Им одновременно задают вопросы. Кто быстрее находит ответ, нажимает на звонок и после разрешения отвечает. В случае неправильного ответа право ответить предоставляется соперникам.

1. Этот фрукт на вкус хорош и на лампу он похож
2. Какая рыба любит быть одетой?
3. Растение семейства бобовых, название которого носил сказочный царь?
4. Повар на корабле?
5. Дерево-медонос?
6. Зеркальная рыба?
7. Суп из капусты?
8. Высокий цилиндрический хлебец, обычно пасхальный?
9. Дневная трапеза?
10. Мини бублик?
11. Перечень блюд в кафе?
12. Что подают в конце обеда?
13. Самый ранний овощ, корнеплод?
14. «Одежда» варёного картофеля?

15. Стекланный сосуд на высокой ножке для минеральной воды и других напитков?
16. Торт императора?
17. Сахар в кусках?
18. Что называли на Руси символом Солнца?
19. Красный жгучий овощ?
20. Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского «голова»?
21. Листовой овощ или холодное блюдо?
22. Засахаренная фруктовая долька?
23. Напиток из варёных фруктов?
24. Общее название свеклы, моркови, репы?
25. Традиционный русский напиток?
26. Какой клубнеплод был привезён в Россию Петром I?
27. Помощник шеф – повара
28. Суп, который готовят летом
29. Что на кухне убегает от плохой хозяйки?
30. Кухонный клинок
31. Сорт сухого печенья?
32. Как называется трапеза на природе
33. Русская народная сказка об удачливом овощеводe?
34. Форма тефтелей?
35. Как называется набор столовой или чайной посуды?
36. Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль?
37. Жаровня для шашлыка?
38. Чистый вес продукта?
39. Имя древнеримского царя и салата
40. Маленький, горький, луку брат

## **Ведущий 2.**

**3-й этап – «Необыкновенный бутерброд».** Необходимо приготовить бутерброды 3 штуки из имеющегося набора продуктов. Оценивается чистота, аккуратность, стиль и креативность. За 10 минут сотворите нам чудо! Время пошло.

Пока участники выполняют задание, а жюри оценивает работы, и выставляет баллы, предлагаю сыграть в игру. На сцену приглашаются самые смелые будущие повара. (бчеловек)

Вы всегда вот готовите в белых кителях, монотонно режете продукты, интересно, а о чем же вы думаете в этот момент?

**Игра называется «А у меня под колпаком»...** Правила просты, из колпака вы вытаскиваете записку, и, проговаривая девиз игры, зачитываете, что написано на вашем листочке. Теперь – то мы узнаем, о чем вы думаете в

процессе приготовления кулинарных блюд. По очереди достаем из колпака записки с «мыслями» и громко их зачитываем.

**Ведущий 1.** Итак, о чем думают, наши уважаемые повара на своем рабочем месте мы уже поняли, теперь проверим, как они мастерски разбираются в продуктах.

**4-й этап – «Угадай на вкус и запах».** Участники команды надевают на глаза маску. Дают понюхать и попробовать продукт, задача угадать что это. За каждый правильно угаданный продукт 1 бал.

**Ведущий 2.**

**5-й этап – «Конкурс капитанов».** Выходит «Красная шапочка» с корзинкой, в которой находятся «пирожки», вырезанные из бумаги, с обратной стороны которых написаны вопросы по теории.

Ну-ка, повар, удивись,  
Пирожком ты угостись.  
Пирожки-то не простые,  
В них начинки, да какие!  
Пирожок ты разломи,  
Эрудицией блесни.

Красная шапочка подходит к каждому участнику по очереди, те вытаскивают «пирожок», читают вопрос и дают ответ.

**Ведущий 1.** Пока жури, подсчитывает баллы и подводит итоги, я хочу провести маленький конкурс с болельщиками. Для этого приглашаю ко мне 3 человека из зала. **Конкурс называется «Золушка».** Каждому выдают миску, в которой перемешаны крупы. Задача игроков – на время рассортировать все продукты и написать их названия. Тот, кто справится с заданием быстро, побеждает. Победителя ждет сладкий приз!

горох и рис

Студенты – повара должны обучиться многим вещам, которыми они будут пользоваться в дальнейшем при приготовлении пищи. Если вы мечтаете, стать профессиональными поварами, вам нужно вложить в это свой разум, сердце и душу, для того, что бы достичь успеха. Идеальный повар, несколько похож на боевого генерала. За каждым великим правителем стоит великий повар. Еще в далекой древности от мастерства повара зависело настроение правителя.

Просим подняться первые курсы для принесения клятвы повара зачитывает обучающийся группы \_\_\_\_\_

№ ГРУППЫ/ФИО

Обучающийся 4 курса зачитывает клятву повара. Вручение пергамента с клятвой 1 курсу, старшими курсами

День повара - это прекрасная возможность для кулинаров всего мира не только продемонстрировать новейшие разработки в области кулинарии, технику владения кухонной утварью, собственные навыки и общий профессионализм, но и показать всему миру, что кулинария – это не просто вкусная еда, а целое искусство, наполненное душой повара, в котором он играет роль настоящего дирижера.

Его талант способен создавать невиданные ранее симфонии вкусов и россыпь ароматов, воспитывать истинных гурманов и дарить массу удовольствия. Пришло время подвести итоги кулинарного конкурса.

Слово для награждения предоставляется председателю жюри \_\_\_\_\_

председатель жюри называет победителей, вручает дипломы и призы, комментирует конкурс, говорит напутственные слова

Оценочные ведомости

I этап «Визитная карточка»

Условия: выходит команда, называет название, девиз.

Каждый критерий 0 – 2 балла.

| Критерии            | 1 | 2 | 3 | 4 |
|---------------------|---|---|---|---|
| Оригинальность      |   |   |   |   |
| Девиз               |   |   |   |   |
| <b>Итого баллов</b> |   |   |   |   |

II этап «Обо всём понемногу или о профессии в шутку и всерьёз»

Условия: от каждой команды выходит по одному участнику. Им одновременно задают вопросы. Кто быстрее находит ответ, нажимает на звонок и после разрешения отвечает. В случае неправильного ответа право ответить предоставляется соперникам.

Правильный ответ 1 балл

| №  | Вопросы, ответы   | 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|---|---|---|---|---|
| 1  | Этот фрукт на вкус хорош и на лампу он похож (груша)                              |   |   |   |   |
| 2  | Какая рыба любит быть одетой? (сельдь под шубой)                                  |   |   |   |   |
| 3  | Растение семейства бобовых, название которого носил сказочный царь? (царь Горох)  |   |   |   |   |
| 4  | Повар на корабле? (Кок)   |   |   |   |   |
| 5  | Дерево-медонос? (Липа)  |   |   |   |   |
| 6  | Зеркальная рыба? (Карп)   |   |   |   |   |
| 7  | Суп из капусты? (Щи)  |   |   |   |   |
| 8  | Высокий цилиндрический хлеб, обычно пасхальный? (Кулич)                           |   |   |   |   |
| 9  | Дневная трапеза? (Обед)   |   |   |   |   |
| 10 | Мини бублик? (Баранка, сушка)   |   |   |   |   |
| 11 | Перечень блюд в кафе? (Меню)  |   |   |   |   |
| 12 | Что подают в конце обеда? (Десерт)  |   |   |   |   |
| 13 | Самый ранний овощ, корнеплод? (Редис)   |   |   |   |   |
| 14 | “Одежда” варёного картофеля? (Мундир)   |   |   |   |   |
| 15 | Стеклянный сосуд на высокой ножке для минеральной воды и других напитков? (Фужер) |   |   |   |   |
| 16 | Торт императора? (“Наполеон”)   |   |   |   |   |
| 17 | Сахар в кусках? (Рафинад)   |   |   |   |   |
| 18 | Что называли на Руси символом Солнца? (Блин)                                      |   |   |   |   |

|                     |   |  |  |  |  |
|---------------------|---|--|--|--|--|
| 19                  | Красный жгучий овощ? (Перец)  |  |  |  |  |
| 20                  | Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского “голова”? (Капуста) |  |  |  |  |
| 21                  | Листовой овощ или холодное блюдо? (Салат)   |  |  |  |  |
| 22                  | Засахаренная фруктовая долька? (Цукат)  |  |  |  |  |
| 23                  | Напиток из варёных фруктов? (Компот)  |  |  |  |  |
| 24                  | Общее название свеклы, моркови, репы? (Корнеплод)   |  |  |  |  |
| 25                  | Традиционный русский напиток? (Квас)  |  |  |  |  |
| 26                  | Какой клубнеплод был привезён в Россию Петром I? (Картофель)  |  |  |  |  |
| 27                  | Помощник шеф – повара (Су - шеф)  |  |  |  |  |
| 28                  | Суп, который готовят летом (Окрошка)  |  |  |  |  |
| 29                  | Что на кухне убегает от плохой хозяйки? (Молоко)  |  |  |  |  |
| 30                  | Кухонный клинок (Нож)   |  |  |  |  |
| 31                  | Сорт сухого печенья? (Крекер)   |  |  |  |  |
| 32                  | <b>Как называется трапеза на природе (Пикник)</b>   |  |  |  |  |
| 33                  | Русская народная сказка об удачливом овощеведе? (Репка)   |  |  |  |  |
| 34                  | Форма тефтелей? (шарик)   |  |  |  |  |
| 35                  | Как называется набор столовой или чайной посуды? (Сервиз)   |  |  |  |  |
| 36                  | Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль? (Йод)  |  |  |  |  |
| 37                  | Жаровня для шашлыка? (Мангал)   |  |  |  |  |
| 38                  | Чистый вес продукта? (Нетто)  |  |  |  |  |
| 39                  | Имя древнеримского царя и салата (Цезарь)   |  |  |  |  |
| 40                  | Маленький, горький, луку брат (чеснок)  |  |  |  |  |
| <b>Итого баллов</b> |   |  |  |  |  |

### III этап «Необыкновенный бутерброд».

Условия: необходимо приготовить бутерброды 3 штуки из имеющегося набора продуктов за 10 минут.

**Одно соответствие 1 балл**

| <b>Критерии оценки</b>        | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> |
|-------------------------------|----------|----------|----------|----------|
| 1. Оригинальность             |          |          |          |          |
| 2. Стиль и креативность       |          |          |          |          |
| 3. Соблюдение санитарных норм |          |          |          |          |
| 4. Чистота рабочего места     |          |          |          |          |

|                              |  |  |  |  |
|------------------------------|--|--|--|--|
| 5. Умение работать в команде |  |  |  |  |
| <b>Итого баллов</b>          |  |  |  |  |

#### IV этап «Угадай на вкус и запах»

Условия: участники команды надевают на глаза маску. Им дают понюхать и попробовать продукт (каждый участник пробует 2 продукта), задача угадать что это.

**Правильный ответ 1 балл**

|   | 1<br>продукт | 2<br>продукт | 1<br>продукт | 2<br>продукт | 1<br>продукт | 2<br>продукт | Итого баллов |
|---|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 1 |              |              |              |              |              |              |              |
| 2 |              |              |              |              |              |              |              |
| 3 |              |              |              |              |              |              |              |
| 4 |              |              |              |              |              |              |              |

#### V этап «Конкурс капитанов»

Условия: каждый участник по очереди, вытаскивают «пирожок», читают вопрос и дают ответ (каждый участник отвечает на 2 вопроса).

**Правильный ответ 3 балла**

1. Перечислите требования, предъявляемые к качеству рассыпчатых каш. (Зерна хорошо проварены, легко отделяются друг от друга, запах соответствует виду крупы, не подгорелая, в меру соленая.)
2. Перечислите способы жарки. (Основной, во фритюре, в замкнутом пространстве (в жарочном шкафу), над раскаленными углями, в гриле (инфракрасными лучами).
3. Составьте схему первичной обработки корнеплодов. (Сортировка, мытье, очистка, доочистка, мытье, нарезка.)
4. Почему для тепловой обработки овощи нарезают одинаковой формы ? (чтобы одновременно дошли до готовности).
5. Что такое фритюр? (раскаленное масло или жир для жарки).
6. Что такое лезон?(смесь яиц с водой или молоком).
7. Чем омлет отличается от яичницы? (омлет- смесь яиц и молока, а яичница- жареные яйца).
8. Тушение – это припускание предварительно обжаренного продукта в небольшом количестве бульона или соуса с добавлением вкусовых, ароматических приправ, специй.
9. Запекание – это нагревание продуктов или полуфабрикатов в жарочном шкафу до готовности или образования поджаристой корочки.
10. Припускание – это варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.

|          | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>Итого баллов</b> |
|----------|----------|----------|---------------------|
| <b>1</b> |          |          |                     |
| <b>2</b> |          |          |                     |
| <b>3</b> |          |          |                     |
| <b>4</b> |          |          |                     |

**Итоговые результаты «Турнира юных кулинаров»**

| <b>Конкурсы</b>               | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> |
|-------------------------------|----------|----------|----------|----------|
| 1. «Визитная карточка»        |          |          |          |          |
| 2. «Обо всём понемногу»       |          |          |          |          |
| 3. «Необыкновенный бутерброд» |          |          |          |          |
| 4. «Угадай на вкус и запах»   |          |          |          |          |
| 5. «Конкурс капитанов»        |          |          |          |          |
| <b>Итого баллов</b>           |          |          |          |          |

**А у меня под колпаком**

|  |
|--|
| <p><b>А у меня под колпаком</b><br/> <b>Молчанье является лучшим компонентом для повара</b></p>  |
| <p><b>А у меня под колпаком</b><br/> <b>В кулинарном искусстве требуется искать компромисс</b></p>   |
| <p><b>А у меня под колпаком</b><br/> <b>Если повар умер с голоду, значит, он совершенно не умел готовить.</b></p>  |
| <p><b>А у меня под колпаком</b><br/> <b>Если первый блин комом, и второй, и третий, то и ладно, можно печь комочки.</b></p>  |
| <p><b>А у меня под колпаком</b><br/> <b>Война войной, обед по расписанию</b></p>   |
| <p><b>А у меня под колпаком</b><br/> <b>Рецепты не работают, если вы не используете свое сердце</b></p>  |
| <p><b>А у меня под колпаком</b><br/> <b>Никто не рождается хорошим поваром, ты учишься на практике</b></p>   |
| <p><b>А у меня под колпаком</b><br/> <b>Вы то, что вы едите, так что ешьте хорошо</b></p>  |
| <p><b>А у меня под колпаком</b><br/> <b>Я люблю брать что-то обычное и превращать это во что-то необычное</b></p>  |
| <p><b>А у меня под колпаком</b><br/> <b>Есть ли есть лишь одно удовольствие превосходящее радость от вкусной еды это удовольствие от самого приготовления</b></p>                                  |
| <p><b>А у меня под колпаком</b><br/> <b>Если варить пельмени 20 минут то это всё ещё пельмени если 40 минут то это макароны по-флотски А если 60 минут и посыпать сыром то это уже лазанья</b></p> |
| <p><b>А у меня под колпаком</b><br/> <b>Коль мой обед не пересолен не в поварском искусстве дела процент солёности глаголит, что я влюбиться не успела</b></p>                                     |