

**بیست و دومین دوره  
مسابقات ملی  
مهارت ایران**

**22nd  
I.R. IRAN  
NATIONAL SKILLS  
COMPETITION**

**بیست و دومین دوره مسابقات ملی مهارت**

**(نمونه پروژه مرحله کشوری)**

**رشته: آشپزی**

**کد جهانی رشته : ۳۴**

**مدت زمان پروژه : ۱۸ ساعت**



## فهرست

۳	توضیح مختصر در مورد پروژه بیست و دومین دوره
۴	دستورالعمل اجرای پروژه
۶	نحوه چیدمان کارگاهی (براساس تعداد رقابت کننده و فضای سایت مسابقه)
Error! Bookmark not defined.	نقشه های پروژه
۸	ارزشیابی
۱۰	فهرست مواد مصرفی
Error! Bookmark not defined.	فهرست تجهیزات و ابزار کارگاهی
Error! Bookmark not defined.	فهرست تجهیزات و ابزار همراه رقابت کننده



**توضیح مختصر در مورد پروژه بیست و دومین دوره :**

پروژه حاصل با بهره گیری از پروژه های مسابقات مهارت جهانی و کشوری در سال های گذشته می باشد که جهت ارزشیابی مهارت رشته آشپزی و برای مدت ۱۸ ساعت طراحی و در نظر گرفته شده است. قابل ذکر است که ارزشیابی کیفی با تکیه بر دقت، سرعت، مهارت، قدرت خلاقیت و اعتماد به نفس افراد در انتهای هر پروژه انجام خواهد شد. شرکت کنندگان باید موارد زیر را بر اساس دستور العمل تهیه و تزئین نمایند.

۱- سالاد آسیایی با مرغ گریل شده

۲- پای سبزیجات با روکش طرح دار

۳- استیک دنده دار با سس باربیکیو، گارنیش سبزیجات و دورچین

۴- جوجه گریل شده با سس بادام زمینی

۵- دسر چیز کیک سن سباستین با سس باتر اسکاچ

تبصره: در صورت مشاهده ابزار یا مواد مصرفی اضافی در مدت مسابقه آیتم مربوطه هنگام نمره دهی حذف خواهد شد.



## دستورالعمل اجرای پروژه :

### سالاد آسیایی با مرغ گریل شده:

۱- آماده سازی سبزیجات

۲- مرینیت کردن مرغ

۳- آماده سازی سس

۴- ترکیب نهایی

۵- گارنیش

### پای سبزیجات با روکش طرح دار

۱- تهیه خمیر پای

۲- آماده سازی سبزیجات

۳- دکور روکش خمیر

۴- پخت

### استیک دنده دار با سس باریکیو، گارنیش سبزیجات و دورچین :

۱- مرینت و استراحت کردن گوشت

۲- تهیه سس

۳- پخت

۴- آماده سازی سبزیجات برای گارنیش

۵- گارنیش



## جوجه گریل شده با سس بادام زمینی:

۱- مرینت و استراحت کردن مرغ

۲- تهیه سس

۳- ترکیب مواد و پخت

۴- گارنیش

## دسر سن سباستین با سس باتر اسکاچ

۱- آماده سازی مواد دسر

۲- ترکیب مواد

۳- پخت

۴- تهیه سس باتر

۵- گارنیش



## نحوه چیدمان کارگاهی (براساس تعداد رقابت کننده و فضای سایت مسابقه)

با همین چیدمان به تعداد رقابت کنندگان سالن پر شود.



فر برقی



وسایل برقی



گاز فر دار



یخچال و فریزر



سینک



صندلی





ردیف	پروژه	نمره
۱	سالاد آسیایی با مرغ گریل شده	۱۷
۲	پای سبزیجات با روش طرح دار	۲۲
۳	استیک دنده دار با سس باریکیو ، گارنیش سبزیجات و دورچین	۲۵
۴	جوجه گریل شده با سس بادام زمینی	۱۸
۵	دسر سن سباستین با سس باتر اسکاچ	۱۸
۶	جمع کل	۱۰۰



**ارزشیابی: سالاد آسیایی با مرغ گریل شده**

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	ترکیب و هماهنگی مواد سالاد	۲		
۲	طعم و بافت مرغ گریل شده	۴		
۳	طعم سس سالاد	۳		
۴	طعم و مزه نهایی	۴		
۵	گارنیش	۳		
۶	بهداشت محیط	۰/۵		
۷	سرعت عمل	۰/۵		
۸	جمع کل	۱۷		





## ارزشیابی: پای سبزیجات با روکش طرح دار

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	بافت خمیر	۳		
۲	ضخامت اصولی خمیر و مواد میانی	۳		
۳	طعم مواد میانی	۳		
۴	پخت	۳		
۵	دکور خمیر	۳		
۶	طعم و مزه نهایی	۶		
۷	بهداشت محیط	۰/۵		
۸	سرعت عمل	۰/۵		
۹	جمع کل	۲۲		



## ارزشیابی: استیک دنده دار با سس باربیکیو، گارنیش سبزیجات و دورچین

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	نحوه مزه دار کردن گوشت	۳		
۲	میزان پخت گوشت	۳		
۳	طعم سس	۴		
۴	هماهنگی دورچین سبزیجات با استیک	۴		
۵	طعم و مزه نهایی	۶		
۶	گارنیش	۴		
۷	بهداشت محیط	۰/۵		
۸	سرعت عمل	۰/۵		
۹	جمع کل	۲۵		



## ارزشیابی: جوجه گریل شده با سس بادام زمینی

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	ترکیب مواد میانی	۲		
۲	میزان پخت جوجه	۲		
۳	طعم جوجه گریل	۳		
۴	طعم سس	۳		
۵	طعم و مزه نهایی	۴		
۶	گارنیش	۳		
۷	بهداشت محیط	۰/۵		
۸	سرعت عمل	۰/۵		
۹	جمع کل	۱۸		



## ارزشیابی: دسر سن سباستین با سس باتر اسکاچ

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	ترکیب مواد	۲		
۲	بافت چیز کیک	۳		
۳	ارتفاع	۲		
۴	سس باتر	۳		
۵	پخت نهایی	۳		
۶	طعم و مزه نهایی	۴		
۷	بهداشت محیط	۰/۵		
۸	سرعت عمل	۰/۵		
۹	جمع کل	۱۸		