



مونتدي الأكاديمية الثالث للتعليم الفني

# مسابقة شباب مصر الأولى للمهارات

اليوم الأول: 15 / 3 / 2018

عيش الباجيت الفرنسي Baguette Bread

التمرين الأول

الطبق يكفي عدد 10 أفراد.

زمن إعداد الطبق: 90 دقيقة

## الخامات المطلوبة:

- 5 جرام محسن خبز
- 10 جرام خميرة فورية
- 1/2 كيلو دقيق
- 3 جرام ملح
- 1/4 لتر ماء

## الأدوات المطلوبة:

- 2 سلة عيش للتقديم
- 5 اطباق عيش صغيرة صيني للتقديم
- 3 فرش تلميع صغيرة
- 2 إناء زجاجي متوسط الحجم
- 1 رول ورق زبدة
- 1 رول مناديل مطبخ
- 1 رول ورق فويل
- 1 سكين تقطيع مشرشرة كبيرة .
- 2 بلنشة تقطيع.
- 1 منخل سلك متوسط الحجم.
- 1 وعاء كبير للخلط.
- 2 ملاعق خشبية.
- 1 كوب معيار زجاجي.
- 3 صاج فرنساوي للخبز (نفس مقاس الفرن)
- 3 صاج سادة للخبز (نفس مقاس الفرن)

## الأجهزة المطلوبة:

- فرن كهربائي (Convention Oven)
- عجانة عيش متوسطة الحجم
- دولاب تخمير رأسي (كهربائي)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (إستانليس)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (قرصة رخام)

الدرجة			التمرين الأول (10 درجات)
0	1	2	
○	○	○	(1) تناسق الألوان
○	○	○	(2) الملمس
○	○	○	(3) الرائحة
○	○	○	(4) درجة التسوية
○	○	○	(5) استخدام البهارات



مونتدي الأكاديمية الثالث للتعليم الفني

# مسابقة شباب مصر الأولى للمهارات

اليوم الأول: 15 / 3 / 2018

سويسرول سواريه Swiss roll Soirée

التمرين الثاني

الطبق يكفي عدد 10 أفراد.

زمن إعداد الطبق: 90 دقيقة.

## الخامات المطلوبة:

350 جرام دقيق	10 جرام بيكنج بودر	2 كيلو كريم شانتيه
350 جرام سكر	100 جرام ماء	4 كيلو كريم مسكر
10 بيض	2 جرام فانيليا	4 سكر بودرة للتجميل
40 جرام محسن كيك	2 مربية (مشمش / فراولة)	2 كيلو كريمه لباني

## الأدوات المطلوبة:

1 سكينه تقطيع مشرشرة كبيرة.	3 صاج سادة للخبز (نفس	2 إسباتيول لفرد العجين
2 بلنشة تقطيع.	مقاس الفرن)	2 كيس حلواني قماش
1 منخل سلك متوسط الحجم.	5 اطباق عيش صغيرة صيني	طقم بلبله مختلف الاشكال
1 وعاء كبير للخلط.	للتقديم	1 رول مناديل مطبخ
2 ملاعق خشبية.	2 إناء زجاجي متوسط الحجم	1 رول ورق فويل
1 كوب معيار زجاجي.	1 رول ورق زبدة	1 رول استرتش

## الأجهزة المطلوبة:

- فرن كهربائي (Convention Oven)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (إستانليس)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (قرصة رخام)
- ثلاجة تبريد

الدرجة			التمرين الثاني (10 درجات)
0	1	2	
○	○	○	(1) تناسق الألوان
○	○	○	(2) الملمس
○	○	○	(3) الرائحة
○	○	○	(4) درجة التسوية
○	○	○	(5) استخدام البهارات



مستندى الأكاديمية الثالث للتعليم الفني

# مسابقة شباب مصر الأولى للمهارات

اليوم الثاني: 16 / 3 / 2018

العيش الكيزر Kaiser Roll

الطبق يكفي عدد 10 فرد.

التمرين الثالث

زمن إعداد الطبق: 90 دقيقة

## الخامات المطلوبة:

40 جرام سكر	½ كيلو دقيق
25 جرام لبن بودرة	3 جرام ملح
10 جرام زبدة	¼ لتر ماء
1 بيضة	5 جرام محسن خبز
	10 جرام خميرة فورية

## الأدوات المطلوبة:

3 صاج سادة للخبز (نفس مقاس الفرن)	1 سكين تقطيع مشرشرة كبيرة .
2 سلة عيش للتقديم	2 بلنشة تقطيع.
5 أطباق عيش صغيرة صيني للتقديم	1 منخل سلك متوسط الحجم.
3 فرش تلميع صغيرة	1 وعاء كبير للخلط.
2 إناء زجاجي متوسط الحجم	2 ملاعق خشبية.
1 رول ورق زبدة	1 كوب معيار زجاجي.
1 رول مناديل مطبخ	

## الأجهزة المطلوبة:

- فرن كهربائي (Convention Oven)
- عجانة عيش متوسطة الحجم
- دولاب تخمير رأسي (كهربائي)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (إستانليس)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (قرصة رخام)

الدرجة			التمرين الثالث (10 درجات)
0	1	2	
○	○	○	(1) تناسق الألوان
○	○	○	(2) الملمس
○	○	○	(3) الرائحة
○	○	○	(4) درجة التسوية
○	○	○	(5) استخدام البهارات



# منتدى الأكاديمية الثالث للتعليم الفني

## مسابقة شباب مصر الأولى للمهارات

اليوم الثاني: 16 / 3 / 2018

التمرين الرابع ( الابتكاري ) زمن إعداد الطبق: دقيقة.

الطبق يكفي عدد فرد.

### الخامات المطلوبة:

- يطلب من المتسابقين عمل ثلاث مشتقات اخري من اختيارهم من عجينة السابليه الموجودة بثلاجة التبريد من اليوم الأول.
- المتسابق هو الذي يحدد زمن إعداد المشتقات وكيفية خدمتها.
- المتسابق هو الذي يحدد عدد الأفراد التي تكفيهم هذه المشتقات.
- 



الدرجة			التمرين الابتكاري (20 درجة)
0	2	4	
○	○	○	1) الصنف مبتكر ام تقليدي
○	○	○	2) الاستخدام الامثل للخامات
○	○	○	3) الصنف موفر للوقت والجهد
○	○	○	4) سهوله انتشار المنتج
○	○	○	5) طريقة عرض الصنف