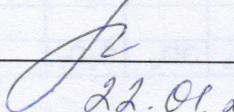


Утверждаю
менеджер компетенции

 Жукова И.Ю.
22.01.2020



**Конкурсное задание
Компетенция «Кондитерское дело»
VII Открытого регионального чемпионата
«Молодые профессионалы»
по стандартам WorldSkills Russia
Пензенской области
25.02.2020 – 29.02.2020**

**Изготовление изделий в соответствии с заданиями
модулей - А,В,С,Д, Е.**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания
5. Инструкции для участников
6. "Тулбокс" (Инструмент, который должен привезти с собой участник)
7. Критерии оценки

Количество часов на выполнение заданий: 14 часов (2 дня по 7 часов)

Разработчики:

Международный эксперт – Леленкова Е.Н.

Менеджер компетенции - Жукова И.Ю.

Страна: Россия



ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции.

1.1.1. Название профессиональной компетенции: Кондитерское дело

1.1.2. Описание профессиональной компетенции.

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства.

Кондитер это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий. Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Кондитеры производят полный ассортимент горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов для подачи в дорогих отелях, ресторанах и для продажи. Они так же могут создавать различные виды украшений из шоколада, сахара, марципана, кувертюра или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий.

Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости.

В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов. Инициатива приветствуется.

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Эксперт и Участник обязаны ознакомиться с данным Конкурсным заданием.



1.3. Сопроводительная документация

1.3.1. Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо

использовать совместно со следующими документами:

- «WorldSkills Russia», Техническое описание «Кондитерское дело».
- «WorldSkills Russia», Правила проведения чемпионата.
- Принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.



2. ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

ТЕМА

Все изделия должны соответствовать теме **«Цирк»**.

Тема должна **ВИЗУАЛЬНО** присутствовать во всех изделиях модулей.

МОДУЛИ: А,В,С,Д,Е.

У участников есть 14 часов, распределенных на 2 дня для каждого участника, для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании (смотрите ниже).

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Участник получает сырье по заявке накануне выполнения задания модуля.

Сформировать и выслать заявку необходимо за 3 недели до начала соревнований.

Время конкурсного задания может быть распределено в зависимости от конкурсных условий.

Участники планируют работу самостоятельно, **делать заготовки на следующий день не допускается.**



ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ И ЗАДАЧ

ТЕМА

Все изделия должна соответствовать теме «Цирк». Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях модулей А, В, С, D, F.

МОДУЛИ

У участников есть 14 часов, на 2 дня, для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже. Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании.

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ВКУС: отличимый вкус, который должен быть аутентичным по типу и сбалансированным с остальными ароматами и вкусами.

ТЕКСТУРА: физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.

ТОНКОСТЬ: изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника

ЦВЕТ: внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (как например, в результате реакции Майяра).

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальное восприятие.

КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, выразительность и работа воображения.

ДИЗАЙН: композиция, размещение и баланс всех элементов.

ТЕМА: представление и выполнение данной темы: **ЦИРК**

ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: отношение к документации, предоставленной Организатором соревнований, озаглавленной Правила Здравоохранения.



РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС: демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептов всех изделий и эскиз фигуры из шоколада, подготовленных для соревнований, должно быть представлено на презентационном столе в первый день.

3.1 МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

| № п/п | Наименование модуля | Время на выполнение модуля | Время на задание |
|---------------|---|--|------------------|
| День 1 | | | |
| 1 | МОДУЛЬ С – МОДЕЛИРОВАНИЕ | Последовательность и время выполнения задания, участник планирует самостоятельно, с учетом времени презентации модулей | 7 часов |
| 2 | МОДУЛЬ А – МИНИАТЮРЫ (ТАИНСТВЕННАЯ РЕЦЕПТУРА) | | |
| 3 | МОДУЛЬ В – АНТРЕМЕ | | |
| День 2 | | | |
| 1 | МОДУЛЬ F –ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ | Последовательность и время выполнения задания, участник планирует самостоятельно, с учетом времени презентации модулей | 7 часов |
| 2 | МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД | | |
| | ВСЕГО | | 14 часов |



МОДУЛЬ А – МИНИАТЮРЫ, ПИРОЖНЫЕ И ПТИФУРЫ

(ТАЙНОЕ ЗАДАНИЕ)

День первый

Участники готовят один (1) тип из блока Миниатюры, Пирожные и птифуры, состоящий из 15 изделий.

- **Технологическая карта изделия будет выдана участникам в день С-1**
- Задание может содержать все, что угодно из секции «Миниатюры, Пирожные и птифуры» в Спецификации стандартов Технического Описания.
- Изделия должны иметь вес 25-75г. (**в зависимости от вида изделия**), включая украшения.
- Все изделия должны весить строго одинаково.
- Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему. (необходимо учесть в заявке на сырьё продукты для декора)

Изделия подаются на подставках, подготовленных Организаторами Соревнований, в следующем количестве:

- 1 подставка с пятью (5шт.) изделиями для оценки
- 1 подставка с десятью (10шт.) изделиями для презентационного стола

МОДУЛЬ В – ТОРТЫ, ГАТО И АНТРЕМЕ

День первый

Участники должны приготовить два (2) фруктовых антреме (одинаковых) любой формы и содержания, одно из которых должно быть подано на постаменте, предоставленном организаторами, другое – на подходящей подложке для торта (для оценивания), предоставленной организаторами:

- Вес антреме для оценивания должен быть минимум 800 г, максимум – 1000 г, без украшений.
- Фруктово-ягодный вкус должен быть заметным в изделии
- Оба антреме должны иметь покрытие, с использованием любой техники или рецепта, кроме велюра.



Антреме для презентации:

- Должно иметь небольшой декор из шоколада, соответствующий теме.

Антреме для дегустации:

- Не должно быть украшено.
- Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
- Антреме не должно содержать замороженных компонентов.

Температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал + 4 до +10С.

МОДУЛЬ С – МОДЕЛИРОВАНИЕ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

День первый

- Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить 1 вид фигурок, в количестве 2 (две) штуки.
- Вид фигурки (люди, животные, предметы...) на выбор участника
- Каждая фигурка должна весить минимум 60 г и максимум 80 г.
- Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету.
- Каждая фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).
- Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.
- Покрытие шоколадом и масло-какао не разрешается.
- Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.
- Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.
- Только марципан и сахарная паста могут быть использованы, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури,



красителей, которые может быть использованы для простых деталей (таких как глаза).

- Никаких лаков не допускается.

Подача: фигурки подаются на постаменте, предоставленном организаторами

МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД

День второй

Участник должен изготовить шоколадную скульптуру (фигуру) и 2 вида конфет, 15 штук каждого вида.

Один вид – **трюфели**, отсажены через кондитерский мешок, глазированные шоколадом.

Второй вид – **нарезные**, с **двумя** начинками **контрастной** текстуры глазированные шоколадом.

- Масса одной конфеты не должна превышать 15 г, включая декорации.
- Формовка трюфелей руками не допускается.
- Нельзя использовать готовые переводные листы.
- Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты, марципана или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.
- Конфеты должны быть представлены вместе с шоколадной скульптурой (фигурой), высотой **от 30 до 60 см**, на постаменте 40х60 см, предоставленном организаторами.
- Для изготовления шоколадной скульптуры (фигуры) можно использовать молды.
- Для выполнения задания **модуля** должен быть использован горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех **трёх видов** шоколада.
- Десять конфет каждого вида (всего 20 шт.) подаются с фигурой из шоколада, в виде общей композиции, на одном постаменте.
- Пять конфет каждого вида (всего 10 шт.) подаются для дегустации на блюде, полученном согласно инфраструктурному листу.



МОДУЛЬ F–ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ

День второй

Приготовить **4 порции** десерта на тарелке

- Десерт должен содержать **минимум 3 компонента**
- Обязательный компонент **крустиант**
- Десерт должен подаваться **с соусом**
- Декор должен отражать тему.
- Вес готового десерта с соусом **100-150г.**
- Десерт при подаче не должен содержать никаких замороженных компонентов.
- Десерт подается на тарелках, предоставленных организаторами, согласно инфраструктурного листа.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА

- За день до начала Соревнований (С-1), будет проведена жеребьевка, участники узнают номера рабочих мест. У них будет возможность ознакомиться с рабочими местами и оборудованием, получить общую информацию, протестировать оборудование.
- За день до начала Соревнований (С-1), участники будут знать **таинственную рецептуру для выполнения задания модуля А.**
- Участники могут подготовить свое рабочее место и разложить инвентарь в день С-1 в течение **одного часа**, они могут получить помощь своего Эксперта **максимум на 15 минут**.
- Работа с продуктами в этот день не допускается. Не допускается развешивание продуктов.
- В конце каждого соревновательного дня Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам. Этот процесс будет оценен.
- Шоколад может быть помещен в разогревательную ванну для шоколада в ночь с С 1 до С 2.
- Можно использовать предварительно окрашенное какао - масло
- Время презентации каждого модуля – в десятиминутный интервал, согласно расписанию, по истечении которого изделие считается **не представленным и оцениванию не подлежит.**

Рецепты могут быть взяты из любой кулинарной книги или из личной коллекции, кроме случаев, когда будет объявлен какой-то определенный рецепт.

4. «ТУЛБОКС» (ИНТСРУМЕНТ, КОТОРЫЙ ДОЛЖЕН ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК)

1. Инструменты, необходимые для индивидуальной работы
2. Формы, молды для индивидуального использования (модули А, В, D, F)
3. Коврики силиконовые.

• ОБОРУДОВАНИЕ, ТЕХНИКА И УСТАНОВКИ

Обратитесь к Техническому Описанию и Инфраструктурному Листу.



Требования к спецодежде

для участников

Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.

На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы:

на груди слева - логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», под логотипом - фамилия и имя участника.

На рукаве выше локтя - логотип учебного заведения

На воротнике допускается размещение флага России.

Брюки - белого цвета

Фартук длинный – белого цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.

Обязательные элементы для экспертов

Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.

На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы:

на груди слева - логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», под логотипом - фамилия и имя эксперта.

На рукаве выше локтя - логотип учебного заведения

На воротнике допускается размещение флага России.

Брюки – тёмного цвета

Фартук длинный – белого цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.



СУММА ОЦЕНИВАЕМЫХ КРИТЕРИЕВ

| МОДУЛЬ | НАЗВАНИЕ | ОБЩИЕ БАЛЛЫ |
|--------|--------------------------------|-------------|
| A | Миниатюры | 16,5 |
| B | Антреме | 16,5 |
| C | Моделирование | 14 |
| D | Кондитерские изделия и шоколад | 20,5 |
| F | Десерт на тарелке | 16 |
| | Всего: | 83,5 |

Расписание

| День С-1 – День экспертов и участников | | | | |
|--|------------------------------------|--|-------------------|---|
| Подготовка рабочего места | Соревновательный день – 7 часов | Действия | Время презентации | Уборка, обсуждение (участник/эксперт) |
| День 1 | | | | |
| 8:00 – 9:00 | 9:00 – 17:00 Обед: 13:00 -14:00 | Портфолио | | 17:00 - 17:15 Уборка рабочего места. Осмотр бокса для оценки. 17:15 – 17:30 Обсуждение Участник/Эксперт |
| | | Задание С – Моделирование | 12:50-13:00 | |
| | | Задание А – Миниатюры, Пирожные и птифуры | 16:50-17:00 | |
| | | Задание В - Фруктовое Антреме | | |
| День 2 | | | | |
| 8:00 – 9:00 | 9:00 – 17:00 Обед: 13:00 -14:00 | Задание F – Десерт на тарелке | 12:50-13:00 | 17:00 - 17:15 Уборка рабочего места. Осмотр бокса для оценки. 17:15 – 17:30 Обсуждение Участник/Эксперт |
| | | Задание D – Кондитерские изделия и шоколад | 16:50-17:00 | |