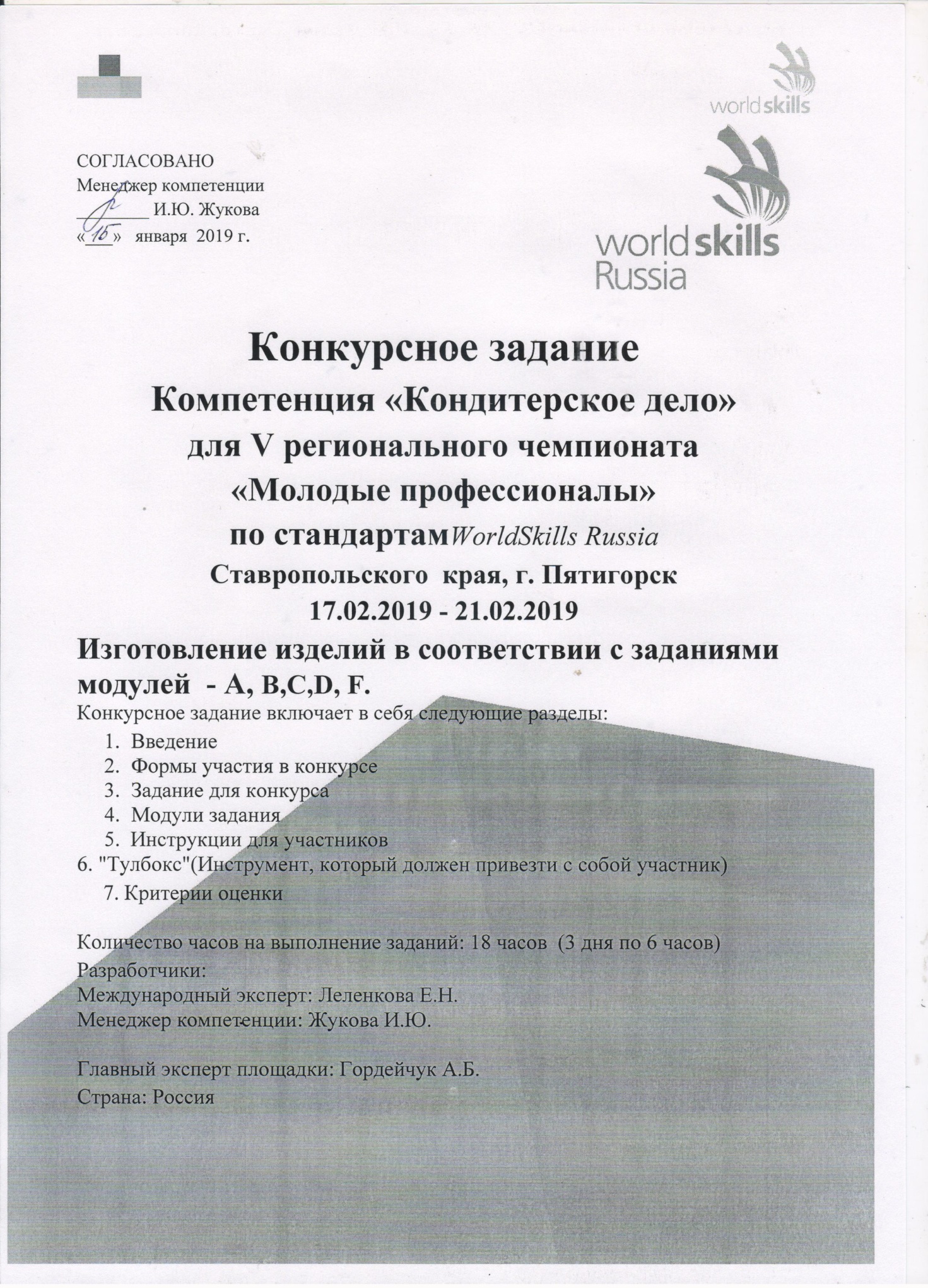
****

**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:

• «WorldSkillsRussia», Техническое описание «Кондитерское дело».

• «WorldSkillsRussia», 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 **«Русские народные сказки».**

Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях модулей.

**МОДУЛИ: А, B, C, D, F.**

У участников есть 18 часов, распределенных на 3 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 все сырье, по заявке, на весь период работы в день С-1**

**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 **допускается**.

**ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

**Тема «Русские**  **народные**  **сказки»** - (до XVII века баснь, байка) — произведение устного творчества  **русского**  народа, один из видов **фольклорной** прозы.

**ВКУС:** должен быть аутентичным по типу и сбалансированным, гармонично сочетающийся и контрастный.

**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 (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: «Русские сказки».

**ТЕХНИКИ:** сложность и современность различных методов/навыков.

**ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ:** санитарно-гигиенические нормы и правила, правила охраны труда и техники безопасности.

**ПОРТФОЛИО**

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептур всех изделий, подготовленных для соревнований, и 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 18.02.2019** | |  | |
|  | Подготовка | 2 часа | 6 часов |
| 1 | Модуль С – Моделирование | 2 часа |
| 2 | Модуль F –Десерт на тарелке (таинственная корзина) | 2 часа |
| **День 2 19.02.2019** | |  | |
| 3 | МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД | 6 часов | 6 часов |
|  | **День 3 20.02.2019** |  | |
| 4 | МОДУЛЬ А – МИНИАТЮРЫ | 2 часа | 6 часов |
| 5 | МОДУЛЬ В – Фруктовое антреме | 4 часа |
|  | **Всего** |  | **18 часов** |

**МОДУЛЬ А – МИНИАТЮРЫ**

**День третий**

Участник готовит 2 вида изделий, по 14 штук каждого вида, из блока «Миниатюры»*.*

***Один вид – выпеченный полуфабрикат – песочное тесто***

***Второй вид - выпеченный полуфабрикат – заварное тесто***

* Изделия должны весить **30-45 г** каждое, включая украшения.
* Все изделия одного вида должны весить строго одинаково.
* Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему.
* Изделия подаются на предоставленных организаторами подставках в следующем количестве:

- одна подставка – 2х4 шт. (8 шт.) изделий для оценки

- вторая подставка – 2х10 шт. (20 шт.) изделий для презентационного стола.

**МОДУЛЬ В – Фруктовое антреме**

**День третий**

Участник должен приготовить два (2) фруктовых антреме (одинаковых) любой формы и содержания.

* Вес антреме для оценивания должен быть минимум **800 г**, максимум – **1000 г**, без украшений.
* Фруктово/ягодный вкус должен быть заметным в изделии.
* Основа (выпеченный п\ф) на выбор участника
* Оба антреме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).

***Антреме для презентации****:*

* Должно иметь небольшой декор из шоколада, в соответствии с темой.

***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.
* Подаются на подставках предоставленных Организаторами

**Модуль С – Моделирование (таинственное задание)**

**День первый**

Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить четыре (4) фигурки двух типов - по 2 шт. каждого типа.

Фото фигурок будет представлено Главным экспертом в начале дня на брифинге **в день выполнения модуля**.

Фигурка должна весить минимум **60 г** и максимум **80 г.**

* Обе фигурки одного типа 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 могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза).
* Никаких лаков не допускается.
* Подача: 2 типа фигурок по 2 шт. каждого должны быть поставлены на подставку 20х20 см, которая будет предоставлена Организаторами соревнований.

**МОдуль D – кондитерские изделия и шоколад**

**День второй**

Участник должен изготовить **2 вида конфет, по 14 штук** каждого вида и **шоколадный постамент** (скульптуру).

* **Один вид - корпусные** - с двумя начинками контрастной текстуры.
* **Второй вид - нарезные** - глазированные шоколадом.
* Масса одной конфеты не должна превышать 15 **г**, включая декорации.
* Нельзя использовать готовые переводные листы.
* Для украшения **нельзя** использовать **элементы из сахарной пасты, марципана или изомальта**, за исключением карамелизованых фруктов, цукатов, орехов.
* **Конфеты для презентации должны быть представлены на шоколадном постаменте (**скульптуре**)** высотой **от 30 до 60 см**, выставленном на подставке 40х60 см., предоставленной Организаторами.
* Для изготовления шоколадного постамента (скульптуры) 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 10х2 (всего 20 шт.) подаются **на презентационном постаменте из шоколада** (скульптуре).
* Четыре конфеты каждого вида 4х2 (всего 8 шт.) подаются для дегустации на подложке, предоставленной Организаторами.

**МОДУЛЬ F –ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ (таинственнАЯ КОРЗИНА)**

**День первый**

Из предоставленных ингредиентов приготовить **4 порции** десерта на тарелке на выбор участника:

* десерт, при подаче, не должен содержать никаких замороженных продуктов
* только холодные компоненты
* минимум три компонента (которые могут быть комбинированы вместе или подаваться отдельно)
* должен подаваться с соусом
* должны быть использованы **3 ингредиента таинственной корзины**

Участник должен выбрать и использовать три (3) ингредиента из списка пяти (5), которые будут отобраны экспертами, когда будут внесены 30% изменения и подписаны в день С-1

Используемые ингредиенты могут входить в любой из 3 компонентов, в т.ч. в соус готового десерта. Они должны отчетливо чувствоваться.

Десерты должны быть представлены на тарелках, предоставленных Организаторами (тарелки белые прямоугольные 30х20 см).

**ТАБЛИЦА ИНГРЕДИЕНТОВ ТАИНСТВЕННОЙ КОРЗИНЫ**

**Участник должен заполнить и сдать в день презентации модуля F**

**№ рабочего места\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Регион \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Таинственная корзина – десерт на тарелке**

|  |
| --- |
| **ингредиенты** |
| 1 |
| 2 |
| 3 |
| 4 |
| 5 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ингредиенты выбранные** | **где используются** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |

**ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА**

За день до начала Соревнований (С-1), участники будут знать номера рабочих мест согласно жеребьевке. У них будет возможность ознакомиться с рабочими местами и оборудованием, получить общую информацию, протестировать оборудование.

* 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 и окрашенное какао - масло может быть помещено в разогревательную ванну участника в ночь с С1 до С2.
* 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.

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

1. Инструменты, необходимые для индивидуальной работы

2. Формы, молды для индивидуального использования (модули A, B, 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 ¾.

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 ¾.

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** | **17** |
| **B** | **Антреме** | **17** |
| **C** | **Моделирование** | **16** |
| **D** | **Кондитерские изделия и шоколад** | **16** |
| **F** | **Десерт на тарелке** | **17** |
|  | **Всего** | **83** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 17.02.2019 **День С-1** – День экспертов и участников | | | | |
| **Подготовка рабочего места** | **Соревновательный день – 6 часов** | **Действия** | **Время презентации** | **Уборка, обсуждение Участник/Эксперт** |
| **День 1 18.02.2019** | | | | |
| 8:00 – 9:00 | 9:00 – 16:00  Обед: 13:00 -14:00 | Портфолио  Задание C – Моделирование  Задание F – Десерт на тарелке | 15:50-16:00 | 16:00 - 16:15 Уборка рабочего места.  Осмотр бокса для оценки.  16:15 – 16:30 Обсуждение Участник/Эксперт |
| **День 2 19.02.2019** | | | | |
| 8:00 – 9:00 | 9:00 – 18:00  Обед: 13:00 -14:00 | Задание D – Кондитерские изделия и шоколад | 15:50-16:00 | 16:00 - 16:15 Уборка рабочего места.  Осмотр бокса для оценки.  16:15 – 16:30 Обсуждение Участник/Эксперт |
| **День 3 20.02.2019** | | | | |
| 8:00 – 9:00 | 9:00 – 18:00  Обед: 13:00 -14:00 | Задание A – Миниатюры  Задание B - Фруктовое антреме | 15:50-16:00 | 16:00 - 16:15 Уборка рабочего места.  Осмотр бокса для оценки.  16:15 – 16:30 Обсуждение Участник/Эксперт Подведение итогов |

Расписание