СОГЛАСОВАНО

Менеджер компетенции

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.Ю. Жукова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

**Конкурсное задание**

**Компетенция «Кондитерское дело»**

**для Ⅵ открытого регионального чемпионата**

**«Молодые профессионалы»**

**по стандартам** WorldSkills Russia

**Ставропольского края, г. Пятигорск**

**02.03.2020 -05.03.2020**

Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей - А, B,С, D, F.

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:

• «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 **«Цирк».**

Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях модулей.

**МОДУЛИ: А, B, C, D, F.**

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 A, B, C, 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 рецептур 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 карамелизованых 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 **100-150 г.**
* 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 С1 до С2.
* 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.

**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** | **16,5** |
| **B** | **Антреме** | **16,5** |
| **C** | **Моделирование** | **14** |
| **D** | **Кондитерские изделия и шоколад** | **20,5** |
| **F** | **Десерт на тарелке** | **16** |
|  | **Всего:**  | **83,5** |

|  |
| --- |
|  **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 – 17:00Обед: 13:00 -14:00 | ПортфолиоЗадание C – Моделирование  | 12:50-13:00 | 17:00 - 17:15 Уборка рабочего места. Осмотр бокса для оценки.17:15 – 17:30 Обсуждение Участник/Эксперт |
| Задание A – Миниатюры, Пирожные и птифурыЗадание B - Фруктовое Антреме | 16:50-17:00 |
| **День 2** |
| 8:00 – 9:00 | 9:00 – 17:00Обед: 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 |

Расписание