****

Утверждаю:\_Согласовано

Менеджер компетенции

Жукова И.Ю.

 **Конкурсное задание**

 **Компетенции «Кондитерское дело»**

 **«Молодые профессионалы»**

 **для регионального чемпионата**

**«Молодые профессионалы»**

**по стандартам** *WorldSkills Russia*

**Ставропольского края, г. Пятигорск**

**14.02.2022 -18.02.2022**

Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей - А, B, С, D, Е, 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: **18** часов

 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.

• Правила техники безопасности и санитарные нормы.

1. **Форма участия в конкурсе**: Индивидуальный конкурс
2. **Общее время на выполнение задания: 18 ч.**
3. **Задание для конкурса**

У участников есть 18 часов (3 дня по 6 часов).

Участники должны изготовить и представить на презентацию изделия модулей **A, В, C, D, E, F.**

* Все изделия должны соответствовать теме **«Искусство»**
* Тема ВИЗУАЛЬНО должна присутствовать во всех изделиях модулей **A, В, C, D, E, F.**
* Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
* Участники планируют работу самостоятельно.
* Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании (смотреть в приложении). Изделия, не представленные десятиминутный интервал, оценке **не подлежат**.
* Заявки на сырьё должны быть сформированы по дням работы.
* Участник получает сырье по заявке накануне каждого дня работы.

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

1. **Модули задания и необходимое время**

Таблица 1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Соревновательный день (С1, С2, С3)** | **Время на задание** |
| **A** | Миниатюры | С2 | 3 |
| **B** | Антреме и сахарный постамент | С1 | 5 |
| **C** | Моделирование | С1 | 1 |
| D | Кондитерские изделия и шоколад | С2 | 3 |
| E | Презентационная скульптура | С3 | 4 |
| F | Таинственное задание | С3 | 2 |

***Модуль A: Миниатюры***

Участник должен приготовить **два** вида миниатюр по 14 штук.

* Виды выпеченных полуфабрикатов выбираются участником самостоятельно.
* Изделия должны содержать **минимум 5** компонентов
* В составе первого изделия один из компонентов должен быть с использованием фруктового пюре.
* В составе второго изделия один из компонентов должен быть крем взбитый ганаш.
* Изделия должны весить **30 - 45 гг.** каждое, включая украшения.
* Все изделия должны весить строго одинаково.
* Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему: **«Искусство**».

Изделия подаются по 10 шт. (десять) каждого вида (всего 20 шт.) должны быть представлены на акриловой подставке 30х40х1,5 см., предоставленной организаторами, на презентационном столе.

по 4 шт. (четыре) каждого вида (всего 8 шт.) подаются на одном блюде, предоставленном организаторами для дегустации и оценки.

***Модуль B: Антреме и сахарный постамент***

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

* Вес антреме для оценивания должен быть минимум **800 г**, максимум – **1000 г**, без украшений.
* Оба антреме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).

*Антреме для презентации:*

* Подаётся на самостоятельно изготовленном сахарном постаменте из изомальта высотой не более 30 см.

При изготовлении постамента можно использовать любые техники работы с изомальтом. **Минимум 3 техники** должно быть использовано.

 Украшать антреме любыми сахарными деталями, сделанными в течение дня (например, выдувной карамелью, выливной карамелью и т. д.).

Постамент и антреме должны дополнять друг друга, отражать тему «Искусство».

Использование форм и/или молдов разрешено.

*Антреме для презентации:*

Устанавливается на **плоскую простую прозрачную** (акриловую) подложку толщиной не более 3 мм., которую **участник должен привезти с собой** (размер и форма подложки должна соответствовать изготовленному антреме).

**Антреме на подложке** ставится на сахарный постамент, который выставлен на акриловую подставку, предоставленную организаторами (40 см х 60 см толщина 1,5 см.), на презентационном столе.

*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 от +1 до +10С

Подается на блюде, предоставленном организаторами соревнований, для дегустации и оценки.

***Модуль C: Моделирование***

Участник, используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе), должен изготовить 1 вид – **2**  фигурки, которые должны отражать тему: **«Искусство**».

* Фигурки должны 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 должны быть представлены на акриловой подставке 20х20 см, предоставленном организаторами, на презентационном столе.

***Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад***

Участник должен изготовить **2 вида конфет**

**Первый вид - корпусные** **шоколадные батончики**

* Техника изготовления – корпусные
* Количество начинок –на выбор участника
* Размер и вес батончиков в зависимости от используемой формы, на выбор участника.

**Второй вид -** на выбор участника **– конфеты нарезные или трюфель, глазированные шоколадом.**

* Техника изготовления – нарезные (нарезка ножом) или трюфель (обязательная отсадка через кондитерский мешок, формовка руками запрещена)
* Масса одной конфеты не должна превышать **15 г,** включая декорации.

Для выполнения задания модуля могут быть использованы различные виды шоколада (тёмный, молочный и белый) в любых комбинациях.

* Количество конфет - **14 штук каждого вида:**
* Нельзя использовать готовые переводные листы.
* **Не допускается** декорировать шоколадные изделия элементами из марципана, сахара или изомальта.
* Декор должен отражать тему

Изделия подаются по 10 шт. (десять) конфет каждого вида (всего 20 шт.) должны быть представлены на акриловой подставке 30х40х1,5 см., предоставленной организаторами, на презентационном столе.

по 4 шт. (четыре) конфеты каждого вида (всего 8 шт.) подаются на одном блюде, предоставленном организаторами для дегустации и оценки.

***Модуль E: Презентационная скульптура из шоколада***

Участник, используя только шоколад (кувертюр), должен изготовить презентационную скульптуру по собственному дизайну, с применением минимум 3 (трех) техник: (литье, лепка, окрашивание, полирование, скульптурирование, использование форм, отсаживание из мешка, нарезание) и другие.

Должны быть использованы в работе три вида шоколада (темный, молочный, белый) и продемонстрирована техника темперирования всех 3 (трёх) видов шоколада.

Окрашивание допускается, но должен быть виден темперированный шоколад (все 3 вида).

* Скульптура должна отражать тему **«Искусство**»
* Использование молдов и форм разрешается, но должно быть минимальным.
* Скульптура должна быть максимум 50см х 50см х 100см, минимум 75 см высотой.
* Не допускается использование никаких внешних или внутренних поддерживающих конструкций.

Презентация: на постаменте (50х50смх1,5 см), предоставленном организаторами, на презентационном столе.

***Модуль F: Таинственное задание***

Участник должен изготовить 4 порции **- десерт на тарелке**.

Компоненты, дизайн подачи, участник должен будет разработать, на основе полученного в С-1 списка сырья для выполнения этого модуля. Предполагается проверка владения навыками изготовления базовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов.

* Десерт должен содержать минимум 5 компонентов
* Десерт должен содержать обязательный компонент – соус (количество соуса, должно быть достаточным для дегустации!)
* Десерт должен иметь шоколадный декор отражающий тему «Искусство»

Подача 4 порции десерта на прямоугольных тарелках 20х30 см., предоставленных организаторами, на презентационном столе

1. **Критерии оценки.**

Таблица 2.

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерий** | **Баллы** |
| **Судейские аспекты** | **Объективная оценка** | **Общая оценка** |
| **A** | **Миниатюры** | 13,5 | 3 | 16,5 |
| **B** | **Антреме и сахарный постамент** | 13,5 | 7 | 20,5 |
| **C** | **Моделирование** | 9,5 | 4,5 | 14 |
| **D** | **Кондитерские изделия и шоколад** | 13 | 3,5 | 16,5 |
| **E** | **Презентационная скульптура** | 13 | 3,5 | 16,5 |
| **F** | **Таинственное задание** | 11,5 | 4,5 | 16 |
| **Итого** | **74** | **26** | **100** |

1. **Приложения к заданию.**

**ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

ИСКУССТВО — это способ понимания и отображения действительности путем создания особого продукта — произведений, способных вызвать эмоциональный отклик у людей.

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: **«Искусство**» (живопись, театр, кино, балет, эстрада).

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 эскизы композиции из шоколада, карамели подготовленных для соревнований, должно быть представлено на презентационном столе в первый день.

**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.
* После команды «Стоп», участники должны выйти из боксов, предоставив их для оценки экспертов после окончания работы.
* После оценки бокса Участники должны сдать техническому эксперту рабочее место, приведя его в первоначальный вид.
* Шоколад и окрашенное какао - масло может быть помещено в разогревательную ванну участника в ночь с С1-С2, с С2- С3.
* Время презентации каждого модуля - согласно расписанию – десятиминутный интервал, 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.

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

1. Красители пищевые в форме порошка, пасты, масла какао, жидкие (в соответствии с ограничениями, действующими в стране);
2. Пищевые металлические порошки и листья;
3. Коврики силиконовые (гладкие, перфорированные)
4. Лопатки силиконовые
5. Инструменты, молды, трафареты для работы с шоколадом;

|  |
| --- |
| 1. Инструменты, молды для работы с карамелью;
 |
| 1. Инструменты для работы с марципаном, сахарной пастой;
 |
| 1. Индивидуальные формы для конфет;
 |
| 1. Индивидуальные формы для десертов.
 |

**РАСПИСАНИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ ИЗДЕЛИЙ**

|  |
| --- |
| **День С-2**  |
| **День С-1 14.02.2022** |
|  | **Соревновательный день – 6 часов**  | **Действия** | **Время презентации** | **Уборка, обсуждение Участник/Эксперт** |
| **День С1** |
| 15.02.22 | 9:00 – 16:00Обед: 13:00 -14:00 | ПортфолиоЗадание C – Моделирование Задание B - Антреме и сахарный постамент | 09:00 – 09:10**12:50 - 13:00** **15:50 - 16:00**  | 16:10 - 16:30 Уборка рабочих мест16:30 – 17:00 Обсуждение Участник/Эксперт |
| **День С2** |
| 16.02.22 | 9:00 – 16:00Обед: 13:00 -14:00 | ПортфолиоЗадание A – Миниатюры, порционные пирожные, птифурыЗадание D - Кондитерские изделия и шоколад  | 09:00 – 09:10**12:50 - 13:00** **15:50 - 16:00**  | 16:10 - 16:30 Уборка рабочих мест16:30 – 17:00 Обсуждение Участник/Эксперт |
| **День С3** |
| 17.02.22 | 9:00 – 16:00Обед: 13:00 -14:00 | ПортфолиоЗадание F-Таинственное задание Задание E – Презентационная скульптура  | 09:00 – 09:10**12:50 - 13:00** **15:50 - 16:00**  | 16:10 - 16:30 Уборка рабочих мест16:30 – 17:00 Обсуждение Участник/Эксперт |