

Конкурсное задание
Компетенция «Кондитерское дело»
для отборочного чемпионата
Красноярского края
«Молодые профессионалы»
по стандартам *WorldSkills Russia*

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

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)

Количество часов на выполнение заданий: 2,5 часа

Разработчики:

Сертифицированный эксперт: Бердюгина Т. И.

Эксперт с правом проведения РЧ: Будиловская Т. М.

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 **«Море»**.

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

МОДУЛИ: С, D.

У участников есть 2,5 часа, распределенных на 1 день 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.

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 2 недели до начала соревнований.

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

Участники планируют работу самостоятельно.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ И ЗАДАЧ

ТЕМА

Все изделия должны соответствовать теме «Море». Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях модулей С, D.

МОДУЛИ

У участников есть 2,5 часа, 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: **Море.**

ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков

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

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

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептур всех изделий должно быть представлено на презентационном столе.

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	2,5 часа
2	МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД		

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, по две (2) фигурки.
- Тема лепки «Море» и может включать в себя: фигурки людей и животных.
- 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 подаются на постаменте, предоставленном организаторами

МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД

Участник должен изготовить 1 вид конфет, 15 штук.

Нарезные, с двумя начинками **контрастной** текстуры .

- 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 карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.
- Во время выполнения задания **модуля** должна быть продемонстрирована техника темперирования одного **вида** шоколада.
- Десять конфет подаются на одном постаменте.
- Пять конфет подаются для дегустации на блюде, полученном согласно инфраструктурному листу.

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.
- 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 соревновательного дня Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам. Этот процесс будет оценен.
- Можно использовать 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 С,D)
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.