



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ «Кондитерское дело»

Региональный этап Чемпионата по профессиональному
мастерству «Профессионалы» в Красноярском крае

2025 г.

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ	3
1.1. Общие сведения о требованиях компетенции.....	4
1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Кондитерское дело» ..	4
1.3. Требования к схеме оценки.....	10
1.4. Спецификация оценки компетенции.....	10
1.5. Конкурсное задание	13
1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания	14
1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив).....	14
2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ	15
2.1. Личный инструмент конкурсанта.....	23
2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке	Ошибка! Закладка не опре
3. ПРИЛОЖЕНИЯ.....	23

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

1. **Торт «Захер»** – торт, по классике, состоящий из шоколадных бисквитов «Захер», фруктовой прослойки, покрытый шоколадной глазурью.
2. **Тарт – Татен** – вид французского яблочного пирога, для которого нарезанные яблоки карамелизуют и выпекают, накрыв слоем песочного теста. Подается на тарелке в перевернутом виде.
3. **Маршмеллоу** – кондитерское изделие, напоминающее пастилу, состоящее из сахара или сахарного сиропа, кукурузного крахмала, желатина, глюкозы.
4. **Десерт крем – карамель** – запеченный заварной крем (англез), приготовленный с карамельным сиропом. При подаче извлекается из формы (переворачивается), может подаваться с ягодами/фруктами.
5. **Финансье** (фр. financier, «финансист») — французский миндальный кекс,



приправленный топленым маслом (beurre noisette), обычно выпекаемый в небольшой форме. Легкий и влажный, с хрустящей корочкой, напоминающей яичную скорлупу, финансье также содержит яичные белки, муку и сахарную пудру. Форма кекса — обычно это небольшие прямоугольные буханки.

6. **Текстура:** физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.
7. **Тонкость:** изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника.
8. **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).
9. **Общее впечатление:** гармония всех элементов, визуальное восприятие.
10. **Креативность:** оригинальность, выразительность и работа воображения.
11. **Дизайн:** композиция, размещение и баланс всех элементов.
12. **Тема:** представление и выполнение данной темы: «**Времена года**» в модулях: Б (задание 5), Д.
13. **Техники:** сложность и современность различных методов/навыков.
14. **Гигиена и безопасность:** соблюдение санитарных и гигиенических норм, а также требований безопасности, установленных нормативно-технической документацией, предоставленной Организатором соревнований.
15. **Рабочий процесс:** демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.
16. **ПОРТФОЛИО:** Количество портфолио – 2 шт.

Рабочее портфолио - для пользования конкурсантом во время выполнения конкурсного задания (рабочие рецептуры, копия заявки на сырьё, список личных инструментов, алгоритм работы).

Презентационное портфолио - для оценивания должно быть представлено в 1-й день перед началом работы, должно содержать полный набор рецептов всех изделий Конкурсного задания.

1.ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯКОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Кондитерское дело» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов/рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Перечень видов профессиональной деятельности, умений и знаний, и профессиональных трудовых функций специалиста (из ФГОС/ПС/ЕТКС.)и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту

Таблица №1

Перечень профессиональных задач специалиста

№ п/п	Раздел	Важность в %
1	Организация работы, документация и программное обеспечение	12
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, (ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП), государственные стандарты, отраслевые стандарты, технические регламенты, Сборник рецептов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий); - специфику производственной деятельности организаций, технологические процессы и режимы производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - принципы планирования работы в целях правильной организации рабочего процесса; - правила разработки технологических карт на кондитерскую продукцию (с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания); - правила составления заявок на продукты и расходные материалы; - нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования; - алгоритм работы со справочной литературой, программным обеспечением для расчёта химического состава, пищевой и энергетической ценности; - специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в технологических процессах. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выстраивать процесс и эффективно планировать работу в целях организации рабочего времени; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, работать в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять уборку рабочего места в соответствии с производственными стандартами; - оценивать и анализировать потребность в необходимом оборудовании, инвентаре, инструментах, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать и анализировать потребность в необходимых материалах (продукты, расходные материалы) для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы; - оценивать и анализировать потребность в необходимых трудовых ресурсах для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы; - разрабатывать технологические карты в соответствии с полученным производственным заданием; - составлять заявки на сырье и расходные материалы с учётом заданного объёма заказа, минимизации отходов, взаимозаменяемости, сезонности; - своевременно предоставлять отчётную документацию; - использовать нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской продукции, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов. 	
2	<p>Техника безопасности и охрана труда, пищевая гигиена и санитария</p>	12
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (СанПиН, правила охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности); - необходимость бережливого отношения к окружающей среде в процессе работы на всех этапах производственного цикла; - правила личной гигиены работника при организации и выполнении технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - санитарно-гигиенические требования при организации и выполнении процесса приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - правила обеспечения пищевой безопасности при хранении, подготовке, приготовлении, реализации мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации органических и неорганических отходов. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, 	

	<p>пожарной безопасности в процессе производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены кондитера; - применять и хранить чистящие, моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с инструкциями; - соблюдать санитарные требования к производству, хранению и реализации пищевых, расходных материалов и готовой продукции; - определять наличие аллергенов в полуфабрикатах и готовой мучной кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, указывая информацию об аллергенах в меню и других, доступных клиентам ресурсах; - соблюдать правила утилизации органических и неорганических отходов; - использовать упаковочный материал, упаковывать готовую продукцию, используя в разрешённый пищевой промышленности упаковочный материал. 	
	Оборудование, инвентарь, ресурсы	5
3	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, характеристику и правила эксплуатации технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемых в кондитерском производстве; - виды, характеристику и назначение производственного инвентаря, посуды, правила использования и ухода; - принципы рационального использования электроэнергии, водных ресурсов; - нормативы потребности в трудовых ресурсах необходимых для обеспечения производственного процесса. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать, тестировать, эффективно применять технологическое оборудование, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - использовать профессиональный инвентарь и приспособления в соответствии с технологическим процессом; - рационально расходовать электроэнергию, воду и другие ресурсы; - анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, выстраивая эффективную работу; - использовать оборудование в соответствии с инструкциями по эксплуатации и профессиональный инвентарь, в соответствии с назначением. 	
4	Расходные материалы и сырьё	5

	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, товароведные характеристики, назначение основного и дополнительного сырья, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - условия хранения и способы применения сырья; - методы органолептического определения доброкачественности пищевых продуктов; - способы базовой обработки продуктов и подготовки их к использованию; - способы взаимозаменяемости продуктов; - основные принципы сочетания ингредиентов для получения баланса текстур и вкусов; - способы минимизации количества отходов; - способы сокращения потерь и сохранение питательной ценности пищевых продуктов при тепловой обработке, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - виды, характеристики, назначение расходных и упаковочных материалов; - способы и правила упаковки готовой продукции. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать качество и производить первичную обработку сырья с учетом нормативов, требований к безопасности; - заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита; - сочетать ингредиенты для получения оптимальных результатов; - владеть современными техниками подготовки и обработки сырья к использованию на производстве с целью минимизации количества отходов и сохранения пищевой ценности. 	
5	<p>Технология производства и изготовления кондитерских изделий</p>	66
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, ассортимент мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - базовые технологии производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования; - современные тенденции в области производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, 	

	<p>презентационных скульптур, изделий, изготовленных из различных материалов для моделирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы изготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования; - виды декора и техники его изготовления для мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов; - общеизвестные мировые кондитерские, шоколадные и сахаристые изделия. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской продукции, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов; - создавать креативный и гармоничный дизайн кондитерских изделий с точки зрения форм и цветовой гаммы; - изготавливать разнообразный ассортимент мучной кондитерской продукции: праздничных тортов, слоёных тортов, гато, антреме, рулетов, порционных пирожных, миниатюр, птифур, печенья, бисквитов, кексов, пряников, вафель, безе; - изготавливать разнообразный ассортимент шоколадной и сахаристой продукции: шоколадных конфет и батончиков, мармелада, пастилы, зефира, нуги, грильяжа, ириса, халвы, леденцовой карамели; - изготавливать разнообразный ассортимент замороженных, холодных и горячих десертов: мороженое, сорбетов, парфе, терринов, гранит, ледяных салатов, холодных суфле, желе, кремов, муссов, фланов, горячих суфле, пудингов, фанданов, фламбе, кляров, кнедли; - изготавливать разнообразный ассортимент презентационных скульптур из изомальта/ карамели/ пастиллажа/ грильяжа или шоколада или их сочетаний; - изготавливать разнообразный ассортимент изделий методом моделирования: фигурки из сахарной мастики/ марципана/ шоколадной массы или их сочетаний; - изготавливать виды декора в различных техниках в соответствии с современными тенденциями; - работать профессионально, креативно и творчески; - работать в рамках заданной темы; - презентовать мучную, кондитерскую, шоколадную и сахаристую продукцию, замороженные, холодные и горячие 	

	десерты, презентационные скульптуры и изделия, изготовленные методом моделирования.	
--	---	--

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

Таблица №2

Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

Таблица №2

Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

Критерий/Модуль								Итого баллов за раздел Требования компетенции
Разделы Требования компетенции		А	Б	В	Г	Д	Е	
	1	8,00	2,5	0,5	0,5	0,5	0	12,00
	2	12,00	0	0	0	0	0	12,00
	3	5,00	0	0	0	0	0	5,00
	4	5,00	0	0	0	0	0	5,00
	5	6,00	34,00	5,50	7,00	7,00	6,50	66,00
Итого баллов за критерий/модуль		36,00	36,50	6,00	7,50	7,50	6,50	100

1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

Таблица №3

Оценка конкурсного задания

Критерий		Методика проверки навыков в критерии
А	Работа	<u>Измеримые аспекты:</u> - наличие заявки на сырье и расходные материалы с учетом заданного объема заказа;

		<ul style="list-style-type: none"> - наличие аллергенов в мучных кондитерских изделиях; - использование оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с технологическим процессом и назначением; - содержание всех рабочих поверхностей и оборудования в чистоте, по самым высоким стандартам; - соблюдение правил деления органических и не органических отходов; - сдача бокса в первоначальном состоянии, с учетом инвентаризации; <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка и организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - последовательное ведение технологического процесса; - санитария и гигиена; - техника безопасности, охрана труда, противопожарная безопасность.
Б	Мучные кондитерские изделия	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий; - идентификация обязательных компонентов. <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур для каждого типа изделий модуля; - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий каждому типу изделий модуля; - сбалансированные, гармоничные сочетания и контрасты для каждого типа изделий модуля; - демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также креативный дизайн каждого типа изделий этого модуля; - гармония всех элементов, визуальное впечатление каждого типа изделий этого модуля.
В	Кондитерские изделия	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий;

		<ul style="list-style-type: none"> - время выполнения; - идентичность изделий; <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия.
Г	Шоколад	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия; - сбалансированные и гармоничные сочетания, и контрасты; - гармония всех элементов, визуальное впечатление.
Д	Моделирование из различных материалов	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий. <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - техники и методы лепки; - демонстрация различных техник формовки, окрашивания; - индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход с акцентом на объявленную тему, креативный дизайн.
Е	Презентационный образец	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - размеры презентационного продукта; - время выполнения; - использование заявленного материала. <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - визуальное впечатление; - гармоничное сочетание всех элементов;

		- индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход, креативный дизайн; - определенный уровень сложности и использование различных техник.
--	--	--

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания¹: **15 часов**

Количество конкурсных дней: **3 дня**

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

Оценка знаний участника должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

¹ Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из **6 модулей - А, Б, В, Г, Д, Е**

Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Обязательная к выполнению часть **инвариант (А, Б, Г, Д, Е)** выполняется **всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.**

Модуль из вариативной части **В**, представлен в виде вариантов, выбор варианта на усмотрение региона, выполняется **всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.**

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания(инвариант/вариатив)

Заказанное сырьё участник получает в подготовительный день Д- 1

Планирование рабочего процесса - на усмотрение участника!

Разрешается делать заготовки на последующие чемпионатные дни!

Модуль А. Работа.

Модуль выполняется ежедневно – Д1 (6 часов), Д2 (5 часов), Д3 (4 часа)

Подготовка и организация рабочего места, планирование работы, ведение технологического процесса, с учетом соблюдения правил техники безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены.

Планирование времени для выполнения заданий - на усмотрение участника!

Модуль Б. Мучные кондитерские изделия (инвариант)

Модуль состоит из нескольких заданий, которые выполняются в дни Д1, Д2, Д3

Задание 1 – Десерт на тарелке (день Д1)

В задании предусмотрено 30% изменение

Участник должен изготовить *Десерт на тарелке «Крем - карамель»*

в количестве порций - 4

- Рецепттура на выбор участника;
- Десерт подается с ягодами/фруктами;
- *30% изменения принимаются в подготовительный день Д-1*

Презентация:

- ✓ десерты подаются на тарелках, предоставленных организаторами, на презентационном столе.

Задание 2 – Торт «Захер» (день Д2)

Участник должен изготовить торт «Захер» в количестве 1 штука.

- состав рецептура на выбор участника;
- вес торта с декором от 1200 г.;
- торт должен быть подан на презентацию с декором из шоколада, выполненным в технике «Цветы»;
- Размер и сложность шоколадного декора на усмотрение участника.

Декор оценивается отдельно как модуль Е «Презентационный образец», а также будет оцениваться в аспекте «Общее впечатление украшенного торта».

- Торт оформляется на подложке участника, соответствующего диаметру изделия и выставляется на акриловую подставку, предоставленную организаторами;
- При оценке взвешивается с подложкой;
- На дегустацию изделие будет взято с презентационного стола.

Презентация:

Торт на подложке участника подаётся на акриловой подставке 30x30x1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

Задание 3 – Пирог Тарт- Татен (день Д2)

Участник должен приготовить яблочный пирог **Тарт-Татен** в количестве 1 штука

- вес изделия 600 - 800 г.;
- диаметр изделия от 18 см.

Презентация:

- Изделие подается на блюде, предоставленном организаторами, на презентационном столе;
- для дегустации изделие будет взято с презентационного стола.

Задание 4 – Пирожные Тарт (день Д2)

В задании предусмотрено 30% изменение

Участник должен приготовить пирожные **Тарт** в количестве 10 штук.

- Изделия должны быть одинакового диаметра/размера;
- Вес изделий до 80 грамм

Допустимая погрешность в весе изделий до 3 граммов;

- Рецепт на выбор участника.

Обязательные компоненты:

- выпечной полуфабрикат – песочный;
- отделка – крем взбитый ганаш;
- остальные компоненты на выбор участника.

Сложность исполнения будет оценена **при качественном выполнении всех компонентов.**

- декорирование изделий – на выбор и по желанию участника

Презентация:

Тарты подаются на акриловой подставке 30x40x1,5 см. предоставленной организаторами, на презентационном столе.

Для дегустации изделия будут отобраны случайным образом в количестве 5 штук.

Задание 5 – Кекс Финансье (день Д3)

Участник должен приготовить **кекс Финансье** в количестве **2 штуки**.

- вес одного кекса от **200 г.**, без декора;
- выпеченный п/ф – **Финансье**;
- форма – **прямоугольная**;

Кекс для презентации:

отделка – для витрины кондитерской, в современном стиле, при качественном выполнении сложность будет оценена;

завершить отделку следует декором из шоколада, отражающим тему **«Времена года»**;

подаётся на акриловой подставке 30x30x1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

Кекс для дегустации:

- подается на блюде, предоставленном организаторами соревнований, для дегустации и оценки;
- кекс с отделкой, но без декора;
- порция должна быть отрезана и развёрнута, для демонстрации внутренней части;

Модуль В. Кондитерские изделия (вариатив) (день Д1)

Задание 1 – Кондитерские изделия

Участник должен изготовить кондитерское изделие:

Маршмелоу в количестве **20 штук одинаковой формы**.

- нарезка должна быть выполнена ручным способом с помощью ножа;
- изделия должны быть идентичны по форме и размеру;
- форма изделия – на выбор участника.

Презентация:

изделия подаются по 10 штук на 2-х тарелках, предоставленных организаторами, на презентационном столе;

для дегустации изделия будут отобраны случайным образом в количестве 5 штук.

Модуль Г. Шоколад (*инвариант*) (день Д1)

Задание 1 – Шоколад

Участник должен изготовить **1 вид конфет - трюфели** в количестве **20 штук**.

- количество **начинок – 2 (две), контрастной текстуры.**
- обязательная отсадка через кондитерский мешок, с последующим погружением в шоколад, формовка руками запрещена;
- вес 1 конфеты **от 7 до 15 граммов;**
- погрешность в весе 1-2 грамма;
- нельзя использовать готовые переводные листы.

Презентация:

конфеты (**20 штук**) подаются на акриловой подставке 30x30x1,5 см. предоставленной организаторами, на презентационном столе;

для дегустации изделия будут отобраны случайным образом в количестве 5 штук.

Модуль Д. Моделирование из различных материалов (*инвариант*) (день Д3)

Задание 1 – Моделирование

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

- каждая фигурка должна весить **60- 80 граммов;**

- каждая фигурка должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания);
- обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными **по весу, форме и цвету**;
- способ формовки – **бескаркасная** (готовые фигурки не должны включать поддерживающие каркасные элементы);
- **техники изготовления** (сборка фигурки) допускают использование: крахмала, спирта, сиропа глюкозы, нейтрального геля.
- **техники окрашивания** могут включать: работу с аэрографом, роспись, сухая тонировка;
- допускается использование королевской глазури;
- вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки, плунжеры и инструменты для моделирования;

Запрещается:

- использование молдов, вайнеров, экструдера;
- покрытие шоколадом и масло-какао;
- использовать пищевой лак и пищевые фломастеры.

Презентация:

- фигурки подаются на акриловой подставке 20x20x1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

Модуль Е. Презентационный образец (*инвариант*) (день Д2)

Задание 1 – Презентационный образец

Участник должен изготовить презентационный образец в виде **шоколадного декора для торта в технике «Цветы»** с использованием минимум 2 вида шоколада.

- **техники окрашивания** на выбор участника;

Презентация:

декор выставляется на торт при презентации модуля Б «Мучные кондитерские изделия».

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ²

Перед началом работы на брифинге в день Д1 участник заполняет таблицу аллергенов (приложение № 6) и сдает готовый бланк главному эксперту для последующей оценки экспертной группой.

Заказ сырья

Заявки на сырьё должны быть сформированы по общему весу и представлены организаторам за 3 недели до начала соревнований по форме (смотреть приложение № 5).

При составлении заявки рекомендуется учитывать сезонность и территориальное расположение региона.

Последующие изменения в заявке **недопустимы!**

Участник **получает всё сырьё по заявке в подготовительный день Д-1.**

Запрещено использование сырья и продуктов, не указанных в списке продуктов инфраструктурного листа.

Подготовка рабочего места и ящик с инструментами

В подготовительный день жеребьёвка номеров рабочих мест проводится в ЦСО (цифровая система оценивания), участники знакомятся с оборудованием, проходят инструктаж – тренинг, тестируют оборудование в течение необходимого времени, но не менее 1 часа.

Затем участники должны предоставить на проверку Тулбокс. Подготовить рабочие места, инвентарь и оборудование.

Получить и проверить сырьё по предоставленной заявке в течение 1 часа, включая 15 минутную помощь своего эксперта наставника.

В это время работа с пищевыми материалами запрещена.

Исключение - шоколад и окрашенное какао-масло могут быть помещены в ванну для растапливания шоколада накануне соревновательного дня.

² Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.

Участник может использовать специальное оборудование и инструменты, не указанные в ИЛ, если данный вопрос вынесен на общее обсуждение экспертного сообщества и представлен на голосование всем экспертам, аккредитованным на площадке в подготовительный день. Простое большинство (50% экспертов + 1 голос) определяет решение по данному вопросу. Все решения должны быть оформлены протоколом с подписями экспертов.

В конкурсный день у участников есть 15 минут перед стартом на подготовку рабочих мест.

После работы и оценки боксов экспертной группой участнику предоставляется 30 минут для заключительной уборки и сдачи рабочего места, оборудование должно быть в полной комплектации, готовым к работе. Инвентарь, инструменты должны находиться на своих рабочих местах.

Фото и видео съёмка

Фото и видео съёмка СМИ на площадке осуществляется в санитарной одежде. Фотограф не должен заходить за линию рабочего места участника, подносить аппаратуру к участнику ближе 1 метра.

! Обязательная фотофиксация руководителем группы при оценивании **измеримых** аспектов с предоставлением материалов главному эксперту.

Штрафные санкции

Штрафные санкции могут быть применены к участнику в случае:

- дополнительного заказа сырья, но при условии наличия на складе организатора – в данном случае производится обнуление аспекта раздела 1 Перечня профессиональных задач;
- эксперт, не соблюдающий этику поведения и нормы Положения о проведении чемпионата будет отстранен от процедуры оценивания и удалён с площадки.

Все решения должны быть оформлены протоколом с подписями экспертов.

Презентация готовых изделий

Время презентации готовых изделий начинается за 10 минут до точки «Стоп». В это время участник может осуществлять работу по своему усмотрению (завершать сборку, оформление, выкладку изделий и др.).

! После точки «Стоп» изделия на презентацию не допускаются и оцениванию не подлежат.

! Изделия всех модулей, не соответствующие требованиям качества (брак), оценке не подлежат, на презентацию не должны быть поданы.

! В случае, если изделия поданы без отбраковки, оценка будет сниматься как по измеримым, так и по судейским аспектам.

Особые требования к конкурсантам

- Наличие действующей медицинской книжки.
- Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.
- Брюки - белого цвета.
- Фартук длинный – белого цвета, при необходимости может быть заменен во время перерыва.
- **В день работы с шоколадом** допускается использование тёмного фартука.
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).
- Обувь – профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

Все конкурсанты должны знать, как использовать представленное на площадке оборудование, до начала соревнований.

Все конкурсанты должны быть осведомлены об опасностях, связанных с работой на рабочем месте, пройти инструктаж по технике безопасности, нормах охраны здоровья и окружающей среды от Организатора соревнований.

Особые требования к экспертам

Для участия в оценивании в подготовительный день эксперты-наставники **должны пройти чемпионат экспертов (тестирование)**, на основании которого будут распределены Главным экспертом в оценивающие группы.

Оценивание участника экспертом - наставником не допускается. Исключение составляют измеримые аспекты.

- Наличие официальной и(или) признанной квалификации.
- Производственный и(или) практический опыт в представляемой области.
- Знание нормативных документов Чемпионата.
- Наличие действующей медицинской книжки.
- Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.

- Брюки – тёмного цвета.
- Фартук длинный – белого цвета.
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый)
- Обувь – профессиональная, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

2.1. Личный инструмент конкурсанта. Материалы, оборудование и инструменты, разрешенные на площадке

Тип ящика с инструментами - неопределенный - можно привезти оборудование по списку, кроме запрещенного.

- Пищевые красители водо- и жирно - растворимые в виде порошка, пасты, на основе какао-масла, пищевое золото и серебро в соответствии с ограничениями, действующими в стране;
- Инструменты, молды, формы, трафареты для работы с шоколадом;
- Инструменты для работы с марципаном и сахарной пастой;
- Индивидуальные формы для конфет, кондитерские насадки;
- Индивидуальные формы для десертов. пирожных;
- Перчатки для работы с шоколадом;
- Перчатки одноразовые по размеру руки участника;
- Коврики силиконовые (гладкие, перфорированные);
- Лопатки силиконовые;
- Ложки (используемые при развесе сырья).

2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

- Не указанные в пункте 2.1.1.
- Телефон сотовый.
- Материалы, оборудование и инструменты, дублирующие позиции ИЛ.
- Все пищевые ингредиенты

3. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение №1 Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение №2 Матрица конкурсного задания

Приложение №3 Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции «Кондитерское дело»

Приложение №4 Расписание работы площадки и презентации изделий

Приложение № 5 Форма заявки на сырьё. Список сырья.

Приложение № 6 Таблица аллергенов

Расписание работы площадки и презентации изделий

Подготовительный день участников и экспертов				
		Действия	Время презентации	Уборка, обсуждение Участник/Эксперт
Конкурсный день Д 1 (инвариант\вариатив) Соревновательный день – 6 часов				
	9:00 – 16:00 Обед: 12:00 - 13:00	<p>Портфолио</p> <p>Модуль А. Работа Модуль Б – Мучные кондитерские изделия</p> <p><i>Задание 1</i> - Десерт на тарелке «Крем карамель»</p> <p>Модуль В – Кондитерские изделия Маршмелоу</p> <p>Модуль Г – Шоколад Конфеты - трюфели</p>	15:50 - 16:00	<p>16:00 -16:30 осмотр бокса после работы (оценка)</p> <p>16:30 - 17:00 Уборка рабочих мест.</p> <p>17:00 – 17:30 Обсуждение Участник/Эксперт</p>
Конкурсный день Д 2 (инвариант) Соревновательный день – 5 часов				
	9:00 – 15:00 Обед: 12:00 - 13:00	<p>Модуль А. Работа</p> <p>Модуль Б – Мучные кондитерские изделия</p> <p><i>Задание 2</i> – Торт «Захер» <i>Задание 3</i>- Тарт-Татен <i>Задание 4</i>- Пирожные Тарты</p> <p>Модуль Е – Презентационный образец – декор «Цветок» из шоколада</p>	14:50 - 15:00	<p>15:00 -15:30 осмотр бокса после работы (оценка)</p> <p>15:30 - 16:00 Уборка рабочих мест.</p> <p>16:00 – 16:30 Обсуждение Участник/Эксперт</p>
Конкурсный день Д 3 (ивариант) Соревновательный день – 4 часа				
	9:00 – 13:00 Обед: 13:00 - 13:30	<p>Модуль А. Работа</p> <p>Модуль Б – Мучные кондитерские изделия</p> <p><i>Задание 5</i>– Кекс «Финансье»</p> <p>Модуль Д – Моделирование Фигурки из сахарной пасты</p>	12:50 - 13:00	<p>13:00 -13:30 осмотр бокса после работы (оценка)</p> <p>13:30 - 14:00 Уборка рабочих мест</p> <p>Сдача рабочего места в первоначальном состоянии (оценка).</p>

Форма заявки на сырье. Список продуктов.

***Форму не менять!**

***Если позиции сырья не используются - оставлять строки пустыми!**

***Заполнять строго по единицам измерения!**

Регион:
Полное название образовательной организации:
ФИО наставника:
Эл. почта:
№ телефона:
ФИО участника:

Наименование сырья	Ед. изм.	Всего
Категория: сахара		
Сахар - мелкокристаллический	кг	
Сахар коричневый	кг	
Сахарная пудра	кг	
Сироп глюкозы	кг	
Сироп кленовый	кг	
Мёд натуральный цветочный	кг	
Инвертный сироп (тримолин)	кг	
Декстроза	кг	
Сорбитол	кг	
Изомальт	кг	
Помадка - белая паста	кг	
Категория: свежие фрукты, ягоды		
Манго	шт	
Ананас	шт	
Груша	кг	
Красное яблоко	кг	
Зеленое яблоко	кг	
Лимон	кг	
Лайм	шт	
Мандарины	кг	
Грейпфрут	кг	
Апельсин	кг	
Помело	кг	
Слива	кг	
Киви	шт	
Банан	шт	

Облепиха	кг	
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Чёрная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Клубника	кг	
Черника	кг	
Голубика	кг	
Белый виноград	кг	
Черный виноград	кг	
Гранат	шт	
Категория: орехи и семена		
Миндальная мука	кг	
Фундучная мука	кг	
Фисташковая мука	кг	
Миндаль с кожей целый	кг	
Миндаль без кожи целый	кг	
Миндальные лепестки	кг	
Зеленая фисташка очищенная	кг	
Фундук очищенный	кг	
Фундук дробленый	кг	
Арахис несоленый	кг	
Грецкий орех половинки	кг	
Орех пекан целый	кг	
Кедровый орех	кг	
Кешью	кг	
Кокос	кг	
Кокос, измельченный высушенный	кг	
Мак (семена)	кг	
Кунжут семена белые	кг	
Кунжут семена черные	кг	
Пралине миндальное 50% (Barry Callebaut) или аналог	кг	
Пралине из лесного ореха 50% (Barry Callebaut) или аналог	кг	
Паста фисташковая 100%	кг	
Паста из лесного ореха 100%	кг	
Категория: масла, жиры и уксус		
Уксус бальзамический	л	
Белый винный уксус	л	
Уксус столовый 9%	л	
Оливковое масло	л	
Арахисовое масло	л	
Кокосовое масло	л	
Подсолнечное масло	л	
Масло виноградной косточки	л	

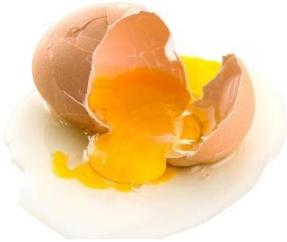
Категория: молочные продукты		
Сливочный сыр "Маскарпоне"	кг	
Сгущённое молоко с сахаром 8,5%	кг	
Сгущённое молоко вареное 8,5%	кг	
Натуральный йогурт 4%	л	
Сметана 25–30%	кг	
Сливки для взбивания 33 %	л	
Сливки для взбивания 35 %	л	
Молоко цельное 3,2%	л	
Молоко сухое цельное 3,5 %	кг	
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг	
Категория: яичные продукты		
Яичный желток пастеризованный	кг	
Яичный белок пастеризованный	кг	
Яйцо пастеризованное	кг	
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	шт	
Яичный белок сухой	кг	
Категория: замороженные фруктовые пюре		
Пюре вишня (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре абрикос (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре маракуйя (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре черная смородина (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре апельсин (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре красный апельсин (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре мандарин (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре ананас (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре манго (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре малина (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре персик (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре клубника (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре кокос (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре красная смородина (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре лайм (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре юдзу (Agrobar) или аналог	кг	
Категория: цукаты и сухофрукты		
Абрикос сушёный	кг	
Чернослив сушёный	кг	
Изюм тёмный без косточки	кг	
Изюм светлый без косточки	кг	
Финики сушеные	кг	
Инжир сушёный	кг	
Клюква вяленая	кг	
Вишня вяленая	кг	
Кумкват вяленый	кг	

Цукаты манго	кг	
Цукаты киви	кг	
Цукаты из апельсиновой корки	кг	
Имбирь цукаты	кг	
Категория: шоколад и какао-продукты		
Шоколад белый 25,9% (Callets) CW2 (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад молочный 33,6% (Callets) 823 (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад тёмный 54,5% (Callets) 811 (Callebaut) или аналог	кг	
Горький шоколад 70,5% (Callets) 70-30-38 (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад карамелизированный 30,4% (Callets) GOLD (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад белый Sicao 28% (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад молочный Sicao 32% (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад темный Sicao 53% (Callebaut) или аналог	кг	
Какао-бобы Grue de Cacao (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Какао Масса 100% (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Микрио (порошок какао-масла) (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Категория: замороженные ягоды, фрукты		
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Клубника	кг	
Черная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Вишня	кг	
Ревень	кг	
Брусника	кг	
Клюква	кг	
Облепиха	кг	
Категория: травы		
Лимонграсс свежий	кг	
Розмарин свежий	кг	
Тимьян свежий	кг	
Бasilik зеленый свежий	кг	
Мята свежая	кг	
Категория: специи		
Имбирь молотый	кг	
Имбирь свежий	кг	
Кора коричневого дерева (молотая)	кг	
Кора коричневого дерева (палочки)	кг	
Бобы тонка	шт	

Перец розовый горошком	шт	
Перец черный горошком	шт	
Перец черный молотый	кг	
Бадьян (анис звездчатый)	шт	
Стручок ванили	шт	
Ванильная паста	кг	
Мускатный орех целый	шт	
Соль поваренная	кг	
Соль морская	кг	
Соль «Fleurdesel»	кг	
Категория: алкоголь		
Бренди	л	
Водка	л	
Виски	л	
Ром - белый "Bacardi" или аналог	л	
Ром - темный "Bacardi" или аналог	л	
Ликер грушевый "Merlet Creme de Poire William" или аналог	л	
Ликер "Limoncello" или аналог	л	
Ликер мятный	л	
Ликер малиновый	л	
Ликер "Calvados" или аналог	л	
Ликер "Cointreau" или аналог	л	
Ликер "Amaretto" или аналог	л	
Ликер "Baileys" или аналог	л	
Ликер "Malibu" или аналог	л	
Ликер "Blue Curacao" или аналог	л	
Ликер "Grand Marnier" или аналог	л	
Вино игристое белое брют	л	
Вино красное сухое	л	
Вино белое сухое	л	
Кирш	л	
Портвейн	л	
Категория: прочее		
Марципан 33%	кг	
Марципан 45%	кг	
Мастика "Model Paste" (для моделирования) или аналог	кг	
Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Laped) или аналог	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (холодная)	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (горячая)	кг	
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум)	кг	
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум)	кг	
Ксантановая камедь (Xanthan Gum) или аналог	кг	
Пектин NH	кг	
Пектин желтый "Jaune" или аналог	кг	

Агар-агар (900)	кг	
Кофе сублимированный (растворимый)	кг	
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг	
Экстракт кофейный	кг	
Мука 10,5% белки (высший сорт)	кг	
Мука 12% белки (высший сорт)	кг	
Чай "Earl Grey" листовой	кг	
Чай зелёный листовой	кг	
Порошок зеленого чая матча	кг	
Крошка вафельная (Callebaut) или аналог	кг	
Кислота винная	кг	
Кислота лимонная	кг	
Дрожжи прессованные	кг	
Дрожжи сухие	кг	
Разрыхлитель	кг	
Кокосовое молоко "Agoi-D" или аналог	л	
Картофельный крахмал	кг	
Кукурузный крахмал	кг	
Абрикосовый джем	кг	

ТАБЛИЦА НАЛИЧИЯ АЛЛЕРГЕНОВ В ИЗДЕЛИЯХ

 <input data-bbox="724 539 788 600" type="checkbox"/>	 <input data-bbox="1366 539 1430 600" type="checkbox"/>
 <input data-bbox="708 898 772 958" type="checkbox"/>	 <input data-bbox="1366 891 1430 952" type="checkbox"/>
 <input data-bbox="724 1240 788 1301" type="checkbox"/>	 <input data-bbox="1366 1240 1430 1301" type="checkbox"/>
 <input data-bbox="724 1570 788 1630" type="checkbox"/>	 <input data-bbox="1366 1570 1430 1630" type="checkbox"/>
 <input data-bbox="735 1899 799 1960" type="checkbox"/>	 <input data-bbox="1366 1906 1430 1966" type="checkbox"/>