КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

**Сетевой Чемпионат**

**Республика Татарстан**

Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей ABCDEF

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Описание программы и задач
2. Модули задания
3. Инструкцию для участников
4. Критерии оценивания

Количество часов на выполнение задания: 16 часов

Международный эксперт: Е.Н. Леленкова

Менеджер компетенции: И.Ю. Жукова

Сертифицированные эксперты: Белобородова О.И, Родина И.Ю., Виноградова Э.Р.. Герасимова О.Н.

Страна: Россия

**Описание программы и задач**

**Тема**

Все изделия должна соответствовать теме **«Street art»** (уличное искусство)/ Граффити. Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях модулей А-Е.

**Модули**

У участников есть 16 часов, распределенных на 2 дня для каждого участника, для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Участники планируют работу самостоятельно, **делать заготовки на следующий день не допускается**.

Работа должна быть выполнена от начала и до конца в соревновательный день.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

**Участник получает сырье на каждый соревновательный день отдельно, поэтому заявку на сырьё нужно сформировать по дням работы.**

Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании (смотрите ниже).

**ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

**Street art** / Граффити: визуальное искусство, создаваемое в публичных местах; обычно несанкционированные художественные работы, выполненные вне контекста традиционных художественных направлений.

ВКУС: должен быть аутентичным по типу и сбалансированным.

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: **Street art** / Граффити

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.

**МОДУЛЬ А – МИНИАТЮРЫ, пирожные И ПТИФУРЫ – ТАЙНОЕ ИЗДЕЛИЕ**

**День первый**

Участник готовит 14 штук изделий одного вида из блока «Миниатюры, пирожные, птифуры»*.*

* Вид выпеченного полуфабриката будет объявлен всем Участникам и Экспертам в день С-2, после обсуждения Экспертами.
* Один из компонентов в составе изделия должен быть приготовлен с использованием фруктового пюре.
* Изделия должны весить **30-45 г** каждое, включая украшения.
* Все изделия должны весить строго одинаково.
* Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему.
* Изделия подаются на подставках, предоставленными организаторами соревнований, в следующем количестве:

- одна подставка - четыре шт. (4) изделий для оценки

- вторая подставка - десять шт. (10) изделий для презентационного стола.

**МОДУЛЬ В – ТОРты, гато и антреме**

**День первый**

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.
* Оба антреме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).

*Антреме для презентации:*

* Подаётся на самостоятельно изготовленном простом сахарном постаменте из изомальта высотой не более 30 см.
* При изготовлении постамента можно использовать любые техники работы с изомальтом и украшать любыми сахарными деталями, сделанными в течение дня (например, выдувной карамелью, выливной карамелью и т. д.).
* Постамент и антреме должны дополнять друг друга, отражать тему.
* Использование форм и/или молдов разрешено.
* Для презентации сахарный постамент с антреме устанавливается на **плоскую простую прозрачную** (акриловую) подставку, соответствующего размера и формы, которую **должен привезти участник с собой.**

*Антреме для дегустации:*

* Не должно быть украшено, оно подается на подставке 30Х30 см., предоставленной организаторами соревнований.
* Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
* Антреме **не должно содержать замороженных** компонентов.
* Температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал +1 -10С.

**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.

* Время презентации каждого модуля ограничено десятиминутным интервалом, по истечении которого изделие считается **непредставленным** 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.

**Оборудование, техника и установки**

Обратитесь к Техническому Описанию и Инфраструктурному Листу.

# Сумма оцениваемых критериев

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модуль | Название | Общие баллы |
| **A** | **Миниатюры, Пирожные и Птифуры** | **17** |
| **B** | **Торты, гато и антреме (и презентационный постамент)** | **17** |
| **Итог** |  | **34** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | День С-2 - День экспертов | | | |
|  | День С-1 – День участников, подготовка рабочего места 1 час | | | |
| **Подготовка рабочего места** | **Соревновательный день – 8 часов** | **Действия** | **Время презентации** | **Уборка, обсуждение Участник/Эксперт** |
|  | **День 1** |  |  |  |
| 8:00 – 9:00 | 9:00 – 18:00  Обед: 13:00 -14:00 | Портфолио  Задание A – Миниатюры  Задание B - Фруктовое антреме и сахарный постамент  Задание C – Моделирование | 18:00-18:10 | 18:10 - 19:00 Уборка рабочего места  19:00 – 19:15 Обсуждение Участник/Эксперт |
|  | **День 2** | | | |
| 8:00 – 9:00 | 9:00 – 18:00  Обед: 13:00 -14:00 | Задание D – Шоколадные батончики  Задание E – Скульптура (шоколад)  Задание F – тайное задание(десерт на тарелке) | 18:00-18:10 | 18:10 – 19:00  Уборка рабочего места  Сбор тулбоксов.  19:00 – 19:15 Обсуждение Участник/Эксперт |

Расписание