****Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Менеджер компетенции

Жукова И.Ю.

**Конкурсное задание**

**Компетенции «Кондитерское дело»**

**«Молодые профессионалы»**

**Для Региональных Чемпионатов**

**(полное название Регионального Чемпионата)**

**по стандартам** WorldSkills Russia

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: **12** часов

Разработчики:

Международный эксперт – Леленкова Е.Н.

Менеджер компетенции - Жукова И.Ю.

Сертифицированный эксперт – Белобородова О.И.

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.

* 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: A, В, C, D, F.**

У участников есть **12 часов**, распределённые на **2 дня**, для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

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

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.

Участники планируют работу самостоятельно.

**Описание программы и задач**

**Тема**

Все изделия должна соответствовать теме «**Море**»

Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях модулей

**A, В, C, D, F.**

**Модули**

У участников есть **12** часов для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании.

**ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

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

**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 | 6 часов | |
| 2 | МОДУЛЬ А – Порционные Пирожные |
| 3 | МОДУЛЬ В – ТАРТ |
|  | **День 2** |  | |  |
| 1 | Модуль F –Десерт на тарелке | Последовательность и время выполнения задания, участник планирует самостоятельно, с учетом времени презентации модулей | 6 часов | |
| 2 | МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД |
|  | **Всего** |  | **12 часов** | |

**Модуль С – Моделирование**

**День первый**

* Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить 1 вид - две (2) фигурки
* 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 Соревнований.

**МОДУЛЬ А – Порционные ПИРОЖНЫЕ**

**День первый**

Участник должен изготовить **пирожные нарезные** в количестве 15 шт. изделий.

* Пирожное должно содержать не менее 5 компонентов
* Основа (выпеченный п\ф) - бисквит
* Один из компонентов должен иметь фруктово – ягодный вкус.
* Изделия должны весить 60-80 г каждое, включая украшения.
* Все изделия должны весить строго одинаково.
* Изделие **не должно содержать замороженных** компонентов.
* Украшения остаются на выбор участника и должны отражать **морскую** тему.
* Изделия **для презентации** 10 (десять) шт. подаются на акриловых подставках, подготовленных Организаторами Соревнований.
* Изделия **для дегустации** 5 (пять) шт. подаются на блюдах, подготовленных Организаторами Соревнований.

**МОДУЛЬ В – Тарт**

**День первый**

* Участник должен приготовить два (2) тарта (одинаковых) любой формы и содержания, учитывая обязательные компоненты.
* Обязательные компоненты при приготовлении тарта – **Франжипани и крем ганаш.**
* Вес тарта должен быть минимум **600 г**, максимум – **800 г**, без украшений.

*Тарт для презентации:*

* Украшать тарт любыми сахарными деталями, сделанными в течение дня (например, выдувной карамелью, выливной карамелью и т. д.).
* Использование форм и/или молдов разрешено.
* **Тарт выставляют на** акриловую подставку 30х30х1,5 см, предоставленную организаторами.

*Тарт для дегустации:*

* Не должен быть украшен, он подается на блюде (диаметр 24-26 см.), предоставленном организаторами.
* Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
* Тарт **не должен содержать замороженных** компонентов.

**Модуль F – Десерт на тарелке**

**День второй**

Участник должен изготовить **4 порции** десерта на тарелке

* Содержание на выбор участника, но не менее 5 компонентов
* Десерт, при подаче, не должен содержать никаких замороженных продуктов, только холодные компоненты
* Должен подаваться с соусом
* Украшения остаются на выбор участника и должны отражать **морскую** тему.
* Десерты должны быть представлены на тарелках, предоставленных Организаторами (тарелки белые прямоугольные 30х20 см).

**МОдуль D – кондитерские изделия и шоколад**

**День второй**

Участник должен изготовить **2 вида конфет и фигуру** (скульптуру) из шоколада.

* Для выполнения задания модуля должен быть использован **тёмный, молочный и белый** шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех **трёх видов** шоколада.
* Количество конфет - **15 штук каждого вида:**
* Один вид - **нарезные**, с **двумя** начинками  **ганаш** и **мармелад,** глазированные шоколадом.
* Второй вид - **на выбор участника** (корпусные или трюфель, глазированный шоколадом).
* Масса одной конфеты не должна превышать **15 г,** включая декорации.
* Нельзя использовать готовые переводные листы.
* **Не допускается** декорировать шоколадные изделия элементами из марципана, сахара или изомальта.
* Фигура (скульптура) должна быть выполнена с использованием **3 видов** шоколада высотой **от 30 до 60 см**.
* Окрашивание элементов допустимо не **более 30%** от всей фигуры (скульптуры).
* Для изготовления шоколадной фигуры можно использовать молды.

**Для презентации:** подесять конфет каждого вида (всего 20 шт.) должны быть представлены **вместе** с шоколадной фигуройна акриловой подставке 40х60х1,5 см., предоставленной организаторами.

**Для дегустации:** попять конфет каждого вида (всего 10 шт.) подаются на одной тарелке, предоставленной организаторами.

**ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА**

* За день до начала Соревнований (С-1), будет проведена жеребьевка.
* У них будет возможность посетить рабочее место и получить общую информацию.
* Участники могут подготовить свое рабочее место и разложить инвентарь в день С-1 в течение **одного часа. О**ни могут получить помощь своего Эксперта **максимум на 15 минут**. Работа с продуктами в этот день не допускается. Не допускается взвешивание продуктов.
* Шоколад может быть помещён в разогревательную ванну для шоколада в ночь с С1 на С 2
* Разрешается использовать окрашенное какао – масло.
* 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** | **Порционные пирожные** | **16,5** |
| **B** | **Тарт** | **16,5** |
| **C** | **Моделирование** | **14** |
| **D** | **Кондитерские изделия и шоколад** | **20,5** |
| **F** | **Десерт на тарелке** | **16** |
| **Итог** |  | **83,5** |

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

Профессиональные инструменты, формы, молды необходимые для индивидуальной работы

**ОБОРУДОВАНИЕ, ТЕХНИКА И УСТАНОВКИ**

Обратитесь к Техническому Описанию и Инфраструктурному Листу

**РАСПИСАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **День С-2, С-1** | | | | |
|  | **Соревновательный день – 6 часов** | **Действия** | **Время презентации** | **Уборка, обсуждение Участник/Эксперт**  **Подготовка рабочего места** |
| **День С1** | | | | |
|  | 9:00 – 16:00  Обед: 13:00 -14:00 | Портфолио  Задание C – Моделирование  Задание A – Порционные пирожные  Задание B - Тарт | 09:00 – 09:10  **12:50 - 13:00**  **15:50 - 16:00** | 16:10 - 16:30 Уборка рабочих мест  16:30 – 17:00 Обсуждение Участник/Эксперт |
| **День С2** | | | | |
|  | 9:00 – 16:00  Обед: 13:00 -14:00 | Портфолио  Задание F-Десерт на тарелке  Задание D - Кондитерские изделия и шоколад | 09:00 – 09:10  **12:50 - 13:00**  **15:50 - 16:00** | 16:10 - 16:30 Уборка рабочих мест  16:30 – 17:00 Обсуждение Участник/Эксперт |