

**Конкурсное задание на**

**сетевой чемпионат**

компетенция

ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модули задания и необходимое время

Количество часов на выполнение задания: 5 ч.

# 1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальное участие в конкурсе.

# ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания являются выпечка различных хлебобулочных изделий. Конкурсное задание имеет несколько модулей. В день С-1 вносится от 30% изменений в конкурсное задание.

При выполнении конкурсного задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули. В процессе работы участник должен соблюдать требования правил техники безопасности и регламент чемпионата.

# МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Каждый участник имеет 5 часов для выполнения Конкурсного задания по компетенции «Хлебопечение»:

# C1 – 5 часов

Рабочее место для участника выбирается жеребьевкой в день С-1. 30% и более изменениями конкурсного задания являются:

* выбор двух техник плетения для модуля Е «Сдобные изделия»;
* вес изделия для модуля В «Брецель».

В день С-1 главный эксперт определяет технику плетения и вес готовых брецелей.

Варианты инструкции техники плетения должны быть представлены на фотографиях или схемах, как производить технику плетения.

Эксперты проведут проверку всех методов плетения. Две схемы будут выбраны главным экспертом.

# Портфолио участника

Все участники предоставляют 1 экземпляр портфолио, которое содержит:

* + Титульную страницу;
  + Информацию об участнике;
  + Описание ингредиентов, которые участник привозит с собой (не более 4 ингредиентов) с пояснением для чего они используются;
  + Унифицированную (на 100 кг. муки) и производственную рецептуры всех изделий, включая производственные рецептуры начинок;
  + Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами, так чтобы любой другой пекарь мог повторить выпечку;
  + Фотографии всех видов изделий.

**С1 – ДЕНЬ 1**

**МОДУЛЬ А – ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ / ПОДГОТОВКА**

Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей. Портфолио предоставляется экспертам в день С1 до начала конкурсного времени.

Участники могут использовать пшеничную закваску для приготовления изделий (сухие и закваски от компаний производителей запрещены).

# МОДУЛЬ Е – СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

**Общие требования к модулю:**

* Тесто должно содержать 30% сливочного масла относительно массы муки. Для всех изделий модуля Е «Сдобные изделия» используется один вид теста.
* Улучшители не допускаются.
* Выпеченные изделия должны быть представлены на демонстрационном столе к концу дня C1.

# Плетеные изделия

* + Каждому участнику будет предоставлены две схемы плетения в день C-1. Формы: 2 разных формы:
  + 2 шт. по 500 гр. тестовой заготовки - тайная форма 1;
  + 2 шт. по 500 гр. тестовой заготовки - тайная форма 2.

# Бриошь

Должно быть выпечено 2 разных вида бриошей по 10 штук каждого вида (всего 20 штук) в конвекционной печи.

Формы: 2 разных формы бриошей:

* + 10 шт. Бриошь без начинки традиционной формы (приготовленная в рифленой формочке), вес готовых изделий - 60 гр
  + 10 шт. Бриошь круглой формы для сэндвича, вес готовых изделий 70 гр.;

# МОДУЛЬ С – МНОГОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Участник должен произвести выпечку 3 булок многозернового хлеба.

Вес одного готового изделия 650 гр. 50% пшеничной муки в/с, 50% цельнозерновой пшеничной муки.

# Требования:

15% семена/зерна, 20% сухофрукты/фрукты из расчета 100% общей массы муки.

**МОДУЛЬ B – БРЕЦЕЛЬ**

* + Количество:10 шт. традиционной формы
  + Вес готовых изделий будет предоставлен в С-1.

# ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ

К концу дня C1 конкурсанты должны произвести выкладку готовых изделий на презентационном столе.

Из каждого модуля должно быть представлено по 1–3 изделия.

Запрещается использовать дополнительные декоративные украшения.

Участникам разрешено приносить на конкурс следующие предметы:

* Пищевые красители в порошке, пасте, жидкой или натуральной форме;
* Пищевые специи;
* Натуральные закваски, выращенные самостоятельно (рецепт закваски и технологию приготовления указать в своем портфолио). Готовые концентрированные и сухие закваски запрещены.
* Разрешены четыре ингредиента по выбору участника, они должны быть предоставлены при проверке тулбоксов;
* В тулбоксе можно принести все инструменты на усмотрение участника за исключением тех, которые представлены в инфраструктурном листе;
* Тулбокс может быть на колесах, чтобы легко перевозить с одной смены на другую;
* Участникам не разрешается приносить больше инструментов, чем может поместиться в тулбокс.