

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

***ДЛЯ СЕТЕВОГО ЧЕМПИОНАТА***

***ЧЕМПИОНАТНОГО ЦИКЛА 2021-2022 ГГ.***

**компетенции**

**«Кондитерское дело»**

**для основной возрастной категории**

**16-22 ГОДА**

*Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:*

[1. Форма участия в конкурсе: 2](#_Toc66870131)

[2. Общее время на выполнение задания: 2](#_Toc66870132)

[3. Задание для конкурса 2](#_Toc66870133)

[4. Модули задания и необходимое время 2](#_Toc66870134)

[5. Критерии оценки. 8](#_Toc66870135)

[6. Приложения к заданию. 9](#_Toc66870136)



1. **Форма участия в конкурсе**: Индивидуальный конкурс
2. **Общее время на выполнение задания: 6 ч.**
3. **Задание для конкурса**

У участников есть 6 часов (1 день по 6 часов).

Участники должны изготовить и представить на презентацию изделия модулей **A, D.**

* Все изделия должны соответствовать теме **«Искусство»**
* Тема ВИЗУАЛЬНО должна присутствовать во всех изделиях модулей **A, D.**
* Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
* Участники планируют работу самостоятельно.
* Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании (смотреть в приложении). Изделия, не представленные десятиминутный интервал, оценке **не подлежат**.
* Участник получает сырье по заявке накануне 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.

1. **Модули задания и необходимое время**

Таблица 1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | | **Соревновательный день (С1, С2, С3)** | **Время на задание** |
| **A** | Миниатюры | С2 | 3 |
| D | Кондитерские изделия и шоколад | С2 | 3 |

***Модуль A: Миниатюры***

Участник должен приготовить **два** вида миниатюр по 14 штук.

* Виды выпеченных полуфабрикатов будут на выбор участника, всего два вида.
* Изделия должны содержать **минимум 5** компонентов
* В составе первого изделия один из компонентов должен быть с использованием фруктового пюре.
* В составе второго изделия один из компонентов должен быть крем взбитый ганаш.
* Изделия должны весить **30 - 45 гг.** каждое, включая украшения.
* Все изделия должны весить строго одинаково.
* Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему: **«Искусство**».

Изделия подаются по 10 шт. (десять) каждого вида (всего 20 шт.) должны быть представлены на акриловой подставке 30х40х1,5 см., предоставленной организаторами, на презентационном столе.

по 4 шт. (четыре) каждого вида (всего 8 шт.) подаются на одном блюде, предоставленном организаторами для дегустации и оценки.

***Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад***

Участник должен изготовить **2 вида конфет**

**Первый вид - корпусные** **шоколадные батончики**

* Техника изготовления – корпусные
* Количество начинок –на выбор участника
* Размер и вес батончиков в зависимости от используемой формы, на выбор участника.

**Второй вид -** на выбор участника **– конфеты нарезные или трюфель, глазированные шоколадом.**

* Техника изготовления – нарезные (нарезка ножом) или трюфель (обязательная отсадка через кондитерский мешок, формовка руками запрещена)
* Масса одной конфеты не должна превышать **15 г,** включая декорации.

Для выполнения задания модуля могут быть использованы различные виды шоколада (тёмный, молочный и белый) в любых комбинациях.

* Количество конфет - **14 штук каждого вида:**
* Нельзя использовать готовые переводные листы.
* **Не допускается** декорировать шоколадные изделия элементами из марципана, сахара или изомальта.
* Декор должен отражать тему

Изделия подаются по 10 шт. (десять) конфет каждого вида (всего 20 шт.) должны быть представлены на акриловой подставке 30х40х1,5 см., предоставленной организаторами, на презентационном столе.

по 4 шт. (четыре) конфеты каждого вида (всего 8 шт.) подаются на одном блюде, предоставленном организаторами для дегустации и оценки.

1. **Критерии оценки.**

Таблица 2.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | | **Баллы** | | |
| **Судейские аспекты** | **Объективная оценка** | **Общая оценка** |
| **A** | **Миниатюры** | 13,5 | 3 | 16,5 |
| **D** | **Кондитерские изделия и шоколад** | 13 | 3,5 | 16,5 |
| **Итого** | | **26,5** | **6,5** | **33** |

1. **Приложения к заданию.**

**ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

ИСКУССТВО — это способ понимания и отображения действительности путем создания особого продукта — произведений, способных вызвать эмоциональный отклик у людей.

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: **«Искусство**» (живопись, театр, кино, балет, эстрада).

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

**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.
* После команды «Стоп», участники должны выйти из боксов, предоставив их для оценки экспертов после окончания работы.
* После оценки бокса Участники должны сдать техническому эксперту рабочее место, приведя его в первоначальный вид.
* Шоколад и окрашенное какао - масло может быть помещено в разогревательную ванну участника в ночь с С-1-С1.
* Время презентации каждого модуля - согласно расписанию – десятиминутный интервал, 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.

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

1. Красители пищевые в форме порошка, пасты, масла какао, жидкие (в соответствии с ограничениями, действующими в стране);
2. Пищевые металлические порошки и листья;
3. Коврики силиконовые (гладкие, перфорированные)
4. Лопатки силиконовые
5. Инструменты, молды, трафареты для работы с шоколадом;

|  |
| --- |
| 1. Инструменты, молды для работы с карамелью; |
| 1. Инструменты для работы с марципаном, сахарной пастой; |
| 1. Индивидуальные формы для конфет; |
| 1. Индивидуальные формы для десертов. |