**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ СЕТЕВОГО ЧЕМПИОНАТА**

**ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

На выполнение всех модулей каждому участнику предоставляется 8 часов.

Каждый участник имеет право принести необходимые наборы инструментов, не указанных в инфраструктурном листе, по согласованию с СЦК.

К концу рабочего дня каждый участник должен произвести уборку рабочего места (холодильников, столов, посуды, инвентаря, мойки).

Участники должны иметь технологические карты на русском языке, включающее рецептуры, которые они будут использовать для выполнения всех заданий.

Все готовые изделия должны быть представлены до окончания конкурсного дня в следующей последовательности: Модуль А, Модуль С, Модуль В.

## Модуль А – плетеные халы

Каждый участник обязан использовать два различных метода плетения из представленных ниже:

• Плоская коса из 4-х прядей

• Плоская коса из 5-ти прядей

• Объемная коса из 5-ти прядей

• Коса из шести прядей

• Коса из восьми прядей

• Уинстонский Узел

Методы плетения будут выбраны жеребьевкой непосредственно перед проведением сетевого чемпионата. Каждым участником должно быть выполнено по 2 изделия с использованием каждого метода плетения.

В рецептуре на 1000 г пшеничной муки должно содержаться минимум 150 г сливочного масла. Каждое готовое изделие должно иметь вес 600 г.

## Модуль В - ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Участники должны приготовить по 2 хлеба двух видов: №1 - на свободную тему, № 2 - на тему «Карнавал «Вокруг света». Таким образом, всего в данном модуле участник должен представить 4 изделия.

Тесто на каждое изделие должно весить 450 г.

Тесто должно иметь минимум 20% цельнозерновой муки относительно общего веса муки (100%).

Участник должен предварительно приготовить закваску. Закваску участники готовят в течение времени, отведенного на соревнование. Использование улучшителей не допускается, исключение составляет солод. Солод, при необходимости, участники приобретают самостоятельно.

## Модуль С – пикантные изделия. Пирог Киш

Участники должны приготовить киш с рыбой и овощами. За время чемпионата каждый участник готовит 7 изделий по 200 г. Форму для кишей каждый участник приобретает и привозит на чемпионат самостоятельно.

Разработано по заданиям Национального эксперта

Главный эксперт – Назарова Людмила Валентиновна