



Конкурсное задание

Компетенция

«Кондитерское дело»

Данное задание составлено на основе конкурсного задания

Национального Чемпионата WSR -2018г.



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.
- Принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.



2. ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

ТЕМА

Все изделия должны соответствовать теме **«Русские народные сказки»**.

Тема должна **ВИЗУАЛЬНО** присутствовать во всех изделиях модулей.

МОДУЛИ: С, D.

У участников есть 4 часа для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

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

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

**Участник получает все сырье, по заявке, на весь период работы в день С-1
Сформировать и выслать заявку необходимо за 3 недели до начала соревнований.**

Время конкурсного задания может быть распределено в зависимости от конкурсных условий.

Участники планируют работу самостоятельно.



ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Тема «Русские народные сказки» - (до XVII века баснь, байка) — произведение устного творчества **русского** народа, один из видов **фольклорной** прозы.

ВКУС: должен быть аутентичным по типу и сбалансированным, гармонично сочетающийся и контрастный.

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: «Русские сказки».

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.



3.1 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	2 часа	2 часа
2	МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД	2 часа	2 часа
	ВСЕГО		4 часа

МОДУЛЬ С – МОДЕЛИРОВАНИЕ (ТАИНСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ)



Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить четыре (4) фигурки двух типов - по 2 шт. каждого типа.

Фото фигурок будет представлено Главным экспертом **в день выполнения модуля.**

Фигурка должна весить минимум **60 г** и максимум **80 г**.

- Обе фигурки одного типа 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 могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза).
- Никаких лаков не допускается.
- Подача: 2 типа фигурок по 2 шт. каждого должны быть поставлены на подставку 20x20 см, которая будет предоставлена Организаторами соревнований.

МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД

Участник должен изготовить **1 вид конфет, 14 штук**



Один вид - корпусные - с двумя начинками контрастной текстуры.

- Масса одной конфеты не должна превышать 15 г, включая декорации.
- Нельзя использовать готовые переводные листы.
- Для украшения **нельзя** использовать **элементы из сахарной пасты, марципана или изомальта**, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.
- Для выполнения задания модуля должен быть использован горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех **трёх** видов шоколада.
- Десять конфет подаются **на подложке для презентации**.
- Четыре конфеты подаются для дегустации на подложке, предоставленной Организаторами.

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.
- Шоколад и окрашенное какао - масло может быть помещено в разогревательную ванну участника в ночь с С1 до С2.
- Время презентации каждого модуля – в десятиминутный интервал, согласно расписанию, 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.

6. «ГУЛБОКС» (ИНТСТРУМЕНТ, КОТОРЫЙ ДОЛЖЕН ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК)

1. Инструменты, необходимые для индивидуальной работы
2. Формы, молды для индивидуального использования (модули А, В, D, F)
3. Коврики силиконовые.

• ОБОРУДОВАНИЕ, ТЕХНИКА И УСТАНОВКИ

Обратитесь к Техническому Описанию и Инфраструктурному Листу.

Требования к спецодежде

для участников

Китель– белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.

На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы:

на груди слева - логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», под логотипом - фамилия и имя участника.



На рукаве выше локтя - логотип учебного заведения

На воротнике допускается размещение флага России.

Брюки - белого цвета

Фартук длинный – белого цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.

Обязательные элементы для экспертов

Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.

На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы:

на груди слева - логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», под логотипом - фамилия и имя эксперта.

На рукаве выше локтя - логотип учебного заведения

На воротнике допускается размещение флага России.

Брюки – тёмного цвета

Фартук длинный – белого цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.



СУММА ОЦЕНИВАЕМЫХ КРИТЕРИЕВ

МОДУЛЬ	НАЗВАНИЕ	ОБЩИЕ БАЛЛЫ
C	Моделирование	35
D	Кондитерские изделия и шоколад	65
	Всего	100

