

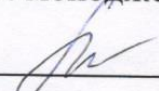


world skills  
Russia

Утверждаю 28.01.18

Жукова И.Ю.

(Ф.И.О. менеджера компетенции)

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

# Конкурсное задание

## Компетенция «Кондитерское дело»

### Региональный чемпионат ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ «Навыки мудрых»

по стандартам *WorldSkills Russia*

### Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей - В, 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: 8 часов (1 день)

Разработчики:

Международный эксперт – Леленкова Е.Н.

Сертифицированный эксперт: Виноградова Э.Р.

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

## 2. ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс, возрастная группа **50 и более лет**.

## 3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

### ТЕМА

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

Тема «Русские народные сказки» должна быть визуально представлена во всех изделиях всех модулей.

### МОДУЛИ: В, D, F

Соревнования длятся 8 часов в течение 1 дня, готовятся изделия всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанное в расписании.

### ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**ВКУС:** должен быть аутентичным по типу и сбалансированным.

**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.

**Участник получает сырье на каждый соревновательный день отдельно, поэтому заявку на сырьё нужно сформировать по модулям (B,D, F) и выслать за 3 недели до начала соревнований.**

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

Участники должны иметь **простое портфолио** с технологическими картами всех изделий, которые они собираются готовить согласно модулям – B,D, F.

Участники планируют работу самостоятельно. Работа должна быть выполнена от начала и до конца в соревновательный день.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

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

## 4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

### МОДУЛЬ В – ШОКОЛАДНЫЙ АНТРЕМЕ

Изготовить торт антреме- **2 штуки**. Вес каждого без декора **700-1000 грамм**:

- Форма изделия на выбор участника.
- Изготовить антреме на основе выпеченного полуфабриката (п\ф бисквитный).
- Использовать **мусс на основе шоколада**.
- Возможно использование **любого вида шоколада**.
- Оба антреме **должны быть покрыты**, использовать можно любые ингредиенты (согласно списку сырья) и техники (велюр, глазури и т.д).
- Оформление одного изделия должно быть из шоколада и должно отражать тему **«Русские народные сказки»**.
- Второе изделие не должно быть декорировано и представлено с вырезанным и выдвинутым кусочком (для взвешивания и дегустации).
- **Не допускается** использование **замороженных ингредиентов** при подаче.

Антреме с декором подается на акриловом постаменте, предоставленным организатором. Дегустационный экземпляр на подложке для дегустации.

## МОДУЛЬ D – ШОКОЛАД

Изготовить **1 вид конфет**, используя технику изготовления - корпусные:

○ **корпусные** – с одной начинкой. Всего 15 штук 1 вида.

При изготовлении конфет могут быть использованы **горький, молочный и белый шоколад** в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования минимум 2-х видов шоколада (темперирование какао-масла может засчитываться как второй вид шоколада).

- Нельзя использовать готовые переводные листы.
- Для украшения нельзя использовать элементы украшения из сахарной пасты, марципана или изомальта. Но могут быть использованы карамелизированные **цукаты, орехи, пищевое золото или серебро**.
- Можно использовать рельефные листы, молды для шоколада.
- Каждая готовая конфета должна весить **минимум 8 г. - максимум 15 г.**
- 10 конфет подаются на акриловом постаменте, предоставленным организатором.
- По 5 конфет подаются на постаменте для дегустации.

## МОДУЛЬ F – ДЕСЕРТ В ВЕРРИНЕ

Приготовить 6 порций **холодного десерта в верринах.**

- Десерт, при подаче, **не должен содержать никаких замороженных продуктов.**
- Только **холодные компоненты.**
- Обязательный компонент **крустиант.**
- Минимум три компонента.
- Может быть оформлен свежими ягодами, карамелизированными фруктами или орехами, декором из шоколада, орехами, цукатами, пищевым золотом или серебром и т.д.
- Десерты должны быть представлены в верринах. Веррины ставятся на 2 **прямоугольные тарелки по 3 штуки на каждой.** Одна тарелка для демонстрации, вторая для дегустации.

Характеристики веррина:

Стаканчики из прозрачного пластика,

Верхний диаметр: 50мм,

Нижний диаметр: 40мм,

Высота: 70мм,

Емкость: 120мл.





## 5. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

Общее время для выполнения конкурсного задания – 8 часов в течение 1 дня.

За день до начала соревнований, участники будут иметь возможность посетить свои рабочие места и получить основную информацию. Участники могут подготовить свои рабочие места, инвентарь и другое оборудование, они могут получить помощь своего Эксперта **максимум на 15 минут**. Никаких пищевых материалов нельзя использовать в это время. Также нельзя завешивать ингредиенты, подготавливать инвентарь.

В конце каждого соревновательного дня Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам.

Этот процесс будет оценен.

Время презентации каждого модуля согласно расписанию, по истечении которого изделие считается **непредставленным и оцениванию не подлежит**.

Рецептуры участники могут брать из различных источников или из собственных разработанных коллекций рецептов.

### Санитарная одежда участника

- Униформа (китель и брюки белого цвета).
- На правом рукаве нашивка с символикой образовательного учреждения/ организации.
- Фартук белого цвета длинный (ниже колена).
- Головной убор – белого цвета, допускается одноразового использования.
- Обувь белая на резиновой подошве с фиксированной пяткой.

## 6. «ТУЛБОКС» (ИНСТРУМЕНТ, КОТОРЫЙ ДОЛЖЕН ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК)

1. Инструменты, необходимые для работы с шоколадом (в том числе: пирометр, краскопульт, фризер для шоколада)
2. Формы для индивидуального использования (для антреме, конфет)
3. Ножницы фигурные

4. Коврик силиконовый, силиконовые молды, формы, оттиски...

## 7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные).

Общее количество баллов по всем критериям оценки задания/модуля составляет 50.

Таблица 2

<i>Раздел</i>	<i>Критерий</i>	<i>Оценки</i>		
		<i>Судейская оценка</i>	<i>Объективная</i>	<i>Общая</i>
<b>B</b>	<b>Антреме</b>	11	6	<b>17</b>
<b>D</b>	<b>Шоколад</b>	13	3	<b>16</b>
<b>F</b>	<b>Десерт в верринах</b>	11	6	<b>17</b>
<b>Итого 50</b>				