

Согласовано: \_\_\_\_\_

*И.Ю. Жукова* 13.01.19г

Менеджер компетенции И.Ю.Жукова



## Конкурсное задание

### Компетенция «Кондитерское дело»

для Регионального чемпионата

Республики Марий Эл

«Молодые профессионалы» 2019

по стандартам WorldSkills Russia

**Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей - А, В, С, 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: 18 часов (3 дня по 6 часов)

Разработчики:

Международный эксперт – Леленкова Е.Н.

Менеджер компетенции - Жукова И.Ю.

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

## 3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

### ТЕМА

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

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

**МОДУЛИ: А, В, С, D, F.**

У участников есть 18 часов, распределенных на 3 дня для каждого участника, 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, **делать заготовки на следующий день допускается.**



## 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
<b>День 1</b>			
	Подготовка	2 часа	6 часов
1	МОДУЛЬ С – МОДЕЛИРОВАНИЕ	2 часа	
2	МОДУЛЬ F –ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ (ТАИНСТВЕННАЯ КОРЗИНА)	2 часа	
<b>День 2</b>			
3	МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД	6 часов	6 часов
<b>День 3</b>			
4	МОДУЛЬ А – МИНИАТЮРЫ	2 часа	6 часов
5	МОДУЛЬ В – ФРУКТОВОЕ АНТРЕМЕ	4 часа	
	<b>ВСЕГО</b>		<b>18 часов</b>





## МОДУЛЬ А – МИНИАТЮРЫ

### День третий

Участник готовит 2 вида изделий, по 14 штук каждого вида, из блока «Миниатюры».

***Один вид – выпеченный полуфабрикат – песочное тесто***

***Второй вид - выпеченный полуфабрикат – заварное тесто***

- Изделия должны весить **30-45 г** каждое, включая украшения.
- Все изделия одного вида должны весить строго одинаково.
- Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему.
- Изделия подаются на предоставленных организаторами подставках в следующем количестве:
  - одна подставка – 2x4 шт. (8 шт.) изделий для оценки
  - вторая подставка – 2x10 шт. (20 шт.) изделий для презентационного стола.

## МОДУЛЬ В – ФРУКТОВОЕ АНТРЕМЕ

### День третий

Участник должен приготовить два (2) фруктовых антреме (одинаковых) любой формы и содержания.

- Вес антреме для оценивания должен быть минимум **800 г**, максимум – **1000 г**, без украшений.
- Фруктово/ягодный вкус должен быть заметным в изделии.
- Основа (выпеченный п\ф) на выбор участника
- Оба антреме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).

***Антреме для презентации:***

- Должно иметь небольшой декор из шоколада, в соответствии с темой.

***Антреме для дегустации:***

- Не должно быть украшено.
- Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
- Антреме **не должно содержать замороженных** компонентов.
- Температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал + 4 до +10С.
- Подаются на подставках предоставленных Организаторами



## МОДУЛЬ С – МОДЕЛИРОВАНИЕ (ТАИНСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ)

### День первый

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 начале дня на брифинге **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

### День второй

Участник должен изготовить **2 вида конфет, по 14 штук** каждого вида и **шоколадный постамент** (скульптуру).

- Ø **Один вид - корпусные** - с двумя начинками контрастной текстуры.
- Ø **Второй вид - нарезные** - глазированные шоколадом.
- 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.
- **Конфеты для презентации должны быть представлены на шоколадном постаменте** (скульптуре) высотой **от 30 до 60 см**, выставленном на подставке 40х60 см., предоставленной Организаторами.
- Для изготовления шоколадного постамента (скульптуры) можно использовать молды.
- Для выполнения задания модуля должен быть использован горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех **трёх** видов шоколада.
- Десять конфет каждого вида 10х2 (всего 20 шт.) подаются **на презентационном постаменте из шоколада** (скульптуре).
- Четыре конфеты каждого вида 4х2 (всего 8 шт.) подаются для дегустации на подложке, предоставленной Организаторами.



## МОДУЛЬ F –ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ (ТАИНСТВЕННАЯ КОРЗИНА)

### День первый

Из предоставленных ингредиентов приготовить **4 порции** десерта на тарелке на выбор участника:

- десерт, при подаче, не должен содержать никаких замороженных продуктов
- только холодные компоненты
- минимум три компонента (которые могут быть комбинированы вместе или подаваться отдельно)
- должен подаваться с соусом
- должны быть использованы **3 ингредиента таинственной корзины**

Участник должен выбрать и использовать три (3) ингредиента из списка пяти (5), которые будут отобраны экспертами, когда будут внесены 30% изменения и подписаны в день С-1

Используемые ингредиенты могут входить в любой из 3 компонентов, в т.ч. в соус готового десерта. Они должны отчетливо чувствоваться.

Десерты должны быть представлены на тарелках, предоставленных Организаторами (тарелки белые прямоугольные 30x20 см).



## ТАБЛИЦА ИНГРЕДИЕНТОВ ТАИНСТВЕННОЙ КОРЗИНЫ

Участник должен заполнить и сдать в день презентации модуля F

№ рабочего места \_\_\_\_\_

Регион \_\_\_\_\_

Таинственная корзина – десерт на тарелке

ИНГРЕДИЕНТЫ	
1	
2	
3	
4	
5	

ИНГРЕДИЕНТЫ ВЫБРАННЫЕ	ГДЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ
1	
2	
3	
4	
5	



## 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. «ТУЛБОКС» (ИНТСРУМЕНТ, 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
A	Миниатюры	17
B	Антреме	17
C	Моделирование	16
D	Кондитерские изделия и шоколад	16
F	Десерт на тарелке	17
	Всего	83





# Расписание

День С-1 – День экспертов и участников				
Подготовка рабочего места	Соревновательный день – 6 часов	Действия	Время презентации	Уборка, обсуждение Участник/Эксперт
<b>День 1</b>				
8:00 – 9:00	9:00 – 16:00 Обед: 13:00 -14:00	Портфолио Задание С – Моделирование Задание F – Десерт на тарелке	15:50-16:00	16:00 - 16:15 Уборка рабочего места. Осмотр бокса для оценки. 16:15 – 16:30 Обсуждение Участник/Эксперт
<b>День 2</b>				
8:00 – 9:00	9:00 – 18:00 Обед: 13:00 -14:00	Задание D – Кондитерские изделия и шоколад	15:50-16:00	16:00 - 16:15 Уборка рабочего места. Осмотр бокса для оценки. 16:15 – 16:30 Обсуждение Участник/Эксперт
<b>День 3</b>				
8:00 – 9:00	9:00 – 18:00 Обед: 13:00 -14:00	Задание А – Миниатюры Задание В - Фруктовое антреме	15:50-16:00	16:00 - 16:15 Уборка рабочего места. Осмотр бокса для оценки. 16:15 – 16:30 Обсуждение Участник/Эксперт Подведение итогов