

СОГЛАСОВАНО
Заместитель менеджера
компетенции по юниорам

 Э.Р. Виноградова

«22» января 2021 год



Конкурсное задание

Компетенция «Кондитерское дело» Юниоры

по стандартам WorldSkills Russia

IX Открытый региональный чемпионат

"Молодые профессионалы" (WorldSkills Russia)

Республики Марий Эл - 2021 цикла 2020-2021

Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей - А, В, С, D

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания и необходимое время
5. Инструкции для участников
6. "Тулбокс"(Инструмент, который должен привезти с собой участник)
7. Критерии оценки

Количество часов на выполнение заданий: 8 часов (2 дня по 4 часа)

Разработчики:

Международный эксперт – Леленкова Е.Н.

Заместитель менеджера по юниорам – 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 обязан 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 14-16 лет. На дату проведения Национального финала (крайний день чемпионата) конкурсному не должно быть 17 лет.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

ТЕМА

Все изделия должны соответствовать теме **«Море»**. Морская тематика должна быть визуально представлена во всех изделиях всех модулей.

МОДУЛИ: А, В, С, D

Соревнования длятся 8 часов в течение 2 дней, 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: выполнение и представление данной темы: **«Море»**.

ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: санитарно-гигиенические нормы и правила, правила охраны труда и техники безопасности.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

В день соревнований участники получают сырье по своей заявке, высланной 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 – А, В, С, D. Участники могут использовать день соревнований для планирования своей работы, подготовки рабочего места и презентации модулей, согласно расписания. Участники планируют работу самостоятельно, **делать заготовки** на следующий день **допускается**.

4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

№ п/п	Наименование модуля	Время на выполнение модуля	Время на задание
День 1			
1	МОДУЛЬ В – АНТРЕМЕ	Последовательность и время выполнения задания, участник планирует самостоятельно	4 часа
2	МОДУЛЬ С – МОДЕЛИРОВАНИЕ		
3	ПРЕЗЕНТАЦИЯ ИЗДЕЛИЙ	Презентация	10 минут
День 2			
1	МОДУЛЬ А – ПИРОЖНОЕ	Последовательность и время выполнения задания, участник планирует самостоятельно	4 часа
2	МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД		
3	ПРЕЗЕНТАЦИЯ ИЗДЕЛИЙ	Презентация	10 минут
ВСЕГО (без презентаций)			8 часов

МОДУЛЬ В – ТОРТЫ, ГАТО, АНТРЕМЕ

День 1

Конкурсант должен изготовить **антреме - 2 штуки**.

Один – презентационный экземпляр, второй – дегустационный экземпляр.

- Вес каждого антреме без декора **700-1000 грамм**.
- Форма антреме на выбор конкурсанта.
- Изготовить антреме на основе выпеченного п/ф – **бисквит** (на выбор конкурсанта).
- Обязательный компонент – **компоте**.
- Оба антреме **должны быть покрыты**, используя техники **велюр, глазурь**.
- Декор презентационного антреме должен быть выполнен простым способом из шоколада и отражать тему.
- Дегустационный антреме не должен быть декорирован, представлен с вырезанным и выдвинутым кусочком (для взвешивания, определения температуры и дегустации).
- **Не допускается** использование **замороженных ингредиентов** при подаче.
- Презентационный экземпляр подается на акриловом постаменте, предоставляемым организаторами согласно инфраструктурного листа.
- Дегустационный экземпляр на подложке.

МОДУЛЬ С – МОДЕЛИРОВАНИЕ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

День 1

Конкурсант должен изготовить **1 вид сформованной вручную фигурки** из сахарной пасты/марципана:

- Один вид (на выбор конкурсанта) - **одну (1) фигурку.**
- При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан или/и цветную сахарную пасту.
- Использовать **отливочные формы и прессы запрещено.**
- Изделие участники изготавливают в соответствии с домашним заданием.
- Фигурка должна весить **80 г максимум (принимается вес от 60 до 80 грамм).**
- Никаких дополнительных поддерживающих элементов не может быть представлено для презентации. Фигурка должна стоять так, чтобы можно было просто снять с презентационного постамента.
- **Применение шоколада и какао-масла не допускается.**
- Молды и формы не могут быть использованы, вся работа должна производиться руками. Тем не менее, использование соответствующих вырубков и инструментов для моделирования допускается.
- Для украшения могут быть использованы роял-айсинг, красители на любой основе. **Не допускается покрытие лаком.**
- Фигурка должна быть представлена на акриловом постаменте размером 20x20 см, согласно инфраструктурного листа.

МОДУЛЬ А - ПИРОЖНЫЕ

День 2

Конкурсант должен изготовить 1 тип изделий из блока Миниатюры, пирожные и птифуры, состоящий из 15 изделий.

- **Тип изделия – мини-тарты.**
- **Форма изделия – на выбор** конкурсанта.
- Изделия должны иметь вес **60 - 80 грамм** (в зависимости от размера формы), включая декор.
- Все изделия должны быть **идентичными**.
- Все изделия должны весить **одинаково**. Возможное отклонение в весе 1-2 грамма.
- Обязательный компонент – **франжипан**.
- Декор остаётся на выбор участника и **должен отражать тему**.
- Для декора **можно использовать** шоколад, свежие ягоды, цукаты, орехи, пищевое золото или серебро.
- **Нельзя использовать** элементы украшения из сахарной пасты, марципана или изомальта.
- Изделия подаются на акриловых постаментах, подготовленных организаторами соревнований, в следующем количестве:
 - ✓ 1-ый постамент с пятью (5 шт.) изделиями для оценки.
 - ✓ 2-ой постамент с десятью (10 шт.) изделиями для презентационного стола.

МОДУЛЬ D – ШОКОЛАД

День 2

Конкурсант должен изготовить **1 вид конфет**, в количестве 15 штук.

- **Техника** изготовления – **корпусные, с двумя контрастными по текстуре начинками.**
- **Обязательная начинка – хрустящая.** Вторая - на выбор участника.
- При изготовлении конфет могут быть использованы **горький, молочный и белый шоколад** в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования минимум 2-х видов шоколада.
- Для изготовления **нельзя использовать** готовые переводные листы.
- Для декорирования **нельзя использовать** элементы украшения из сахарной пасты, марципана или изомальта, свежие ягоды или фрукты.
- **Могут быть использованы:** шоколад, цукаты, орехи, пищевое золото или серебро.
- Можно использовать рельефные листы, молды для шоколада и изомальта.
- Каждая готовая конфета должна весить **минимум 7 грамм - максимум 15 грамм.**
- 10 конфет подаются на акриловом постаменте, предоставляемым организаторами согласно инфраструктурного листа.
- 5 конфет подаются на постаменте для дегустации.

5. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

Общее время для выполнения конкурсного задания – 8 часов в течение 2 дней.

За день до начала соревнований, конкурсанты будут иметь возможность посетить свои рабочие места и получить основную информацию. Конкурсанты могут подготовить свои рабочие места, инвентарь и другое оборудование в течении 1 часа. А также могут получить помощь своего Эксперта **максимум в течении 15 минут**. Никаких пищевых материалов нельзя использовать в это время. Также нельзя завешивать ингредиенты.

После окончания работы («Стоп работа»), в случае, если конкурсант не успел презентовать изделия, ему будет дано 10 минут **презентационного времени** для презентации готовых изделий. В это время участник **не имеет права работать и заканчивать декорирование изделий**.

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 осуществляется 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 (**без** элементов цветной отделки (например, кант на рукавах и воротничке).
- Длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.
- Нашивка с логотипом WorldSkills Russia junior на левой стороне кителя на уровне груди.



juniors



juniors



juniors



juniors

- Под логотипом WorldSkills Russia junior – Фамилия и Имя конкурсанта.
- На правом рукаве выше локтя нашивка с логотипом учебного заведения.
- Фартук длинный белого цвета (ниже колена).
- Головной убор (колпак) – белого цвета, допускается одноразового

использования.

- Носки белого цвета.
- Обувь белая на резиновой подошве с фиксированной пяткой.

Не допускается использование любого полотенца, принесённого с собой.

Санитарная одежда и обязательные элементы эксперта:

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

- На груди слева логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

- Под логотипом фамилия и имя эксперта.

- На правом рукаве выше локтя логотип учебного заведения.

- На воротнике допускается размещение флага России.

- Брюки – тёмного цвета.

- Фартук длинный – белого цвета.

- Головной убор (колпак) – белого цвета, допускается одноразового использования.

- Обувь – профессиональная, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.

6. «ТУЛБОКС» (ИНТСРУМЕНТ, КОТОРЫЙ МОЖЕТ ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК)

Конкурсанты могут принести на Чемпионат следующее:

- малогабаритное оборудование и приспособления (микро-весы, формы, ножи, резак);
- красители в виде/на основе: порошка, пасты, какао-масла, жидкие пищевые красители (в соответствии с ограничениями, действующими в стране);
- кандурин, пищевое золото и серебро.
- инструменты, необходимые для работы с мастикой, шоколадом.
- формы индивидуального использования (для антреме, пирожного, конфет).
- ножницы.

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

<i>Раздел</i>	<i>Критерий</i>	<i>Общая сумма баллов</i>
A	Пирожное	16,5
B	Антреме	16,5
C	Моделирование	14
D	Шоколад	20,5
ИТОГО		67,5