



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.
- Правила техники безопасности и санитарные нормы.



2. ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

ТЕМА

Все изделия должны соответствовать теме «**Море**»

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

МОДУЛИ: А, В, С, D, F.

У участников есть **12 часов**, распределённые на **2 дня**, для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

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

Заявки на сырьё должны быть сформированы по дням работы.

Участник получает сырьё по заявке накануне каждого дня работы.

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

Участники планируют работу самостоятельно.



ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ И ЗАДАЧ

ТЕМА

Все изделия должны соответствовать теме «**Море**»

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

A, B, C, D, F.

МОДУЛИ

У участников есть **12** часов для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

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

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

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 (как 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: «**Море**»

ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: отношение к документации, предоставленной Организатором соревнований, озаглавленной Правилами Здравоохранения.



РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС: демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептов всех изделий и эскизы композиции из карамели и фигуры из шоколада, подготовленных для соревнований, должно быть представлено на презентационном столе в первый день.

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	Последовательность и время выполнения задания, участник планирует самостоятельно, с учетом времени презентации модулей	6 часов
2	МОДУЛЬ А – ПОРЦИОННЫЕ ПИРОЖНЫЕ		
3	МОДУЛЬ В – ТАРТ		
День 2			
1	МОДУЛЬ F –ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ	Последовательность и время выполнения задания, участник планирует самостоятельно, с учетом времени презентации модулей	6 часов
2	МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД		
	ВСЕГО		12 часов



МОДУЛЬ С – МОДЕЛИРОВАНИЕ

День первый

- Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить 1 вид - две (2) фигурки
- Фигурки должны весить минимум 60 г и максимум 80 г.
- Обе фигурки 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:** фигурки подаются на постаменте, предоставленном организаторами Соревнований.



МОДУЛЬ А – ПОРЦИОННЫЕ ПИРОЖНЫЕ

День первый

Участник должен изготовить **пирожные нарезные** в количестве 15 шт. изделий.

- Пирожное должно содержать не менее 5 компонентов
- Основа (выпеченный п\ф) - бисквит
- Один из компонентов должен иметь фруктово – ягодный вкус.
- Изделия должны весить 60-80 г каждое, включая украшения.
- Все изделия должны весить строго одинаково.
- Изделие **не должно содержать замороженных** компонентов.
- Украшения остаются на выбор участника и должны отражать **морскую** тему.
 - Изделия для **презентации** 10 (десять) шт. подаются на акриловых подставках, подготовленных Организаторами Соревнований.
 - Изделия для **дегустации** 5 (пять) шт. подаются на блюдах, подготовленных Организаторами Соревнований.



МОДУЛЬ В – ТАРТ

День первый

- Участник должен приготовить два (2) тарта (одинаковых) любой формы и содержания, учитывая обязательные компоненты.
- Обязательные компоненты при приготовлении тарта – **Франжипани и крем ганаш.**
- Вес тарта должен быть минимум **600 г**, максимум – **800 г**, без украшений.

Тарт для презентации:

- Украшать тарт любыми сахарными деталями, сделанными в течение дня (например, выдувной карамелью, выливной карамелью и т. д.).
- Использование форм и/или молдов разрешено.
- **Тарт выставляют на акриловую подставку 30x30x1,5 см, предоставленную организаторами.**

Тарт для дегустации:

- Не должен быть украшен, он подается на блюде (диаметр 24-26 см.), предоставленном организаторами.
- Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
- Тарт **не должен содержать замороженных компонентов.**



МОДУЛЬ F – ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ

День второй

Участник должен изготовить **4 порции** десерта на тарелке

- Содержание на выбор участника, но не менее 5 компонентов
 - Десерт, при подаче, не должен содержать никаких замороженных продуктов, только холодные компоненты
 - Должен подаваться с соусом
 - Украшения остаются на выбор участника и должны отражать **морскую** тему.
- Десерты должны быть представлены на тарелках, предоставленных Организаторами (тарелки белые прямоугольные 30x20 см).



МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД

День второй

Участник должен изготовить **2 вида конфет и фигуру** (скульптуру) из шоколада.

- Для выполнения задания модуля должен быть использован **тёмный, молочный и белый** шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех **трёх видов** шоколада.
- Количество конфет - **15 штук каждого вида:**
 - Один вид - **нарезные**, с двумя начинками **ганаш и мармелад**, глазированные шоколадом.
 - Второй вид - **на выбор участника** (корпусные или трюфель, глазированный шоколадом).
- Масса одной конфеты не должна превышать **15 г**, включая декорации.
- Нельзя использовать готовые переводные листы.
- **Не допускается** декорировать шоколадные изделия элементами из марципана, сахара или изомальта.
- Фигура (скульптура) должна быть выполнена с использованием **3 видов** шоколада высотой от **30 до 60 см**.
- Окрашивание элементов допустимо не **более 30%** от всей фигуры (скульптуры).
- Для изготовления шоколадной фигуры можно использовать молды.

Для презентации: по десять конфет каждого вида (всего 20 шт.) должны быть представлены **вместе** с шоколадной фигурой на акриловой подставке 40x60x1,5 см., предоставленной организаторами.

Для дегустации: по пять конфет каждого вида (всего 10 шт.) подаются на одной тарелке, предоставленной организаторами.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА

- За день до начала Соревнований (С-1), будет проведена жеребьевка.
- У них будет возможность посетить рабочее место и получить общую информацию.
- 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 взвешивание продуктов.
- Шоколад может быть помещён в разогревательную ванну для шоколада в ночь с С1 на С 2
- Разрешается использовать окрашенное какао – масло.
- Рецепты могут быть взяты из любой кулинарной книги или из личной коллекции, кроме случаев, когда будет объявлен какой-то определенный рецепт.



ОБОРУДОВАНИЕ, ТЕХНИКА И УСТАНОВКИ

Обратитесь к Техническому Описанию и Инфраструктурному Листу.

Сумма оцениваемых критериев

МОДУЛЬ	НАЗВАНИЕ	ОБЩИЕ БАЛЛЫ
A	Порционные пирожные	16,5
B	Тарт	16,5
C	Моделирование	14
D	Кондитерские изделия и шоколад	20,5
F	Десерт на тарелке	16
Итого		83,5

«ТУЛБОКС» (ИНТСРУМЕНТ, КОТОРЫЙ ДОЛЖЕН ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК)

Профессиональные инструменты, формы, молды необходимые для индивидуальной работы

ОБОРУДОВАНИЕ, ТЕХНИКА И УСТАНОВКИ

Обратитесь к Техническому Описанию и Инфраструктурному Листу

РАСПИСАНИЕ

День С-2, С-1				
	Соревновательный день – 6 часов	Действия	Время презентации	Уборка, обсуждение Участник/Эксперт Подготовка рабочего места
День С1				
	9:00 – 16:00 Обед: 13:00 -14:00	Портфолио Задание С – Моделирование Задание А – Порционные пирожные Задание В - Тарт	09:00 – 09:10 12:50 - 13:00 15:50 - 16:00	16:10 - 16:30 Уборка рабочих мест 16:30 – 17:00 Обсуждение Участник/Эксперт
День С2				
	9:00 – 16:00 Обед: 13:00 -14:00	Портфолио Задание F-Десерт на тарелке Задание D - Кондитерские изделия и шоколад	09:00 – 09:10 12:50 - 13:00 15:50 - 16:00	16:10 - 16:30 Уборка рабочих мест 16:30 – 17:00 Обсуждение Участник/Эксперт

