

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ
РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ
(WORLD SKILLS RUSSIA)
по компетенции –
«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Соревнования по компетенции «кондитерское дело» проводятся в формате реального времени в течение 2 дней. Жеребьевку проводит Шеф - эксперт за 1 день до начала соревнований. Все участники конкурса за 2 дня проходят 4 модуля (в том числе «Работа» (12 часов). Первый день выполняется модуль В и F, второй день – модуль С. Участники могут организовывать рабочее время по своему желанию, но обязательно с учетом времени презентации каждого модуля.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие санитарной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления;
- рациональное использование сырья, минимизация отходов

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления;
- эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение различными техниками в диапазоне задания
- вкус – общая гармония вкуса и аромата;
- текстура;
- цвет, навыки декорирования;
- изысканность, творческий подход;
- дизайн и общее впечатление;
- соответствие теме, сложность;
- техники: различные уровни сложности, различные техники.

Объективные критерии оценивания работы участника:

- время подачи;
- количество;
- масса;
- ассортимент;
- размер;
- использование обязательных ингредиентов;
- правильность подачи.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WorldSkills Russia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде без согласования с Союзом (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук – любого цвета

Брюки – тёмные

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовые)

Обувь – безопасная, закрытые мокасины или сандалии

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак, безопасная обувь.

Все модули должны соответствовать заданной теме «Тысяча и одна ночь»

Модуль А – ДЕНЬ 1 - 2 Подготовка рабочего места. Работа.

Участники должны иметь портфолио с ТК на все изделия. Портфолио лежит на столе презентации все время работы, после окончания сдается эксперту с особыми полномочиями. Участники могут использовать первый день соревнований для планирования своей работы и подготовки рабочего места.

Модуль В. Моделирование (Лепка из мастики).

Презентация в 1-й день.

Модуль В		Моделирование (Лепка из мастики)	Компетенция 32
1	Описание	Изготовить 2 вида сформованных вручную изделий из сахарной пасты (мастики) (фигурки, животные, фрукты): <ul style="list-style-type: none">• Два вида по две (2) фигурки, каждого вида идентичные по весу, форме, цвету• При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оплавления• Использовать отливочные формы и прессы запрещено• Работа выполняется вручную, но разрешается использовать режущие инструменты и инструменты для лепки	
2	Подача	Масса 1 изделия не должна превышать 80 грамм Фигурки выставляются на постаменте, полученном согласно инфраструктурного списка. Каждое изделие должно стоять отдельно, так, чтобы их было просто снять с презентационной тарелки. 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 роул айсинг, красители и шоколад. Покрытие лаком, использование при подаче	

		дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря, НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
3	Основные ингредиенты	Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 2 недели до начала конкурса. За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.
4	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Обязательный продукт – сахарная паста (мастика) • Для декорирования можно использовать королевскую глазурь, красители или шоколад • Запрещается использовать лакирующие составы для обработки поверхности
5	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование (по согласованию с Экспертным советом)

Модуль С. Шоколад.

Время выполнения 6 часов.

Презентация во 2-ой день.

Модуль С		Шоколад	Компетенция 32
1	Описание	<p>Изготовить три вида конфет, используя техники изготовления: корпусные, трюфели и на выбор участника по 15 штук каждого вида:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корпусные – минимум с 2 начинками • трюфели – отсажены, с полным, последующим погружением в шоколад • 3й вид - техника изготовления и начинка на выбор участника <p>С конфетами на презентационном блюде должна быть представлена фигура из карамели (изомальта). Скульптура должна быть в высоту максимум 30 см и не выходить за пределы блюда.</p> <p>При изготовлении конфет должны быть использованы горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех трех видов шоколада.</p> <p>Нельзя использовать готовые переводные листы</p> <p>Для украшения нельзя использовать элементы украшения из сахарной пасты (мастики), марципана или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов или цукатов, орехов.</p>	
2	Подача	<p>Масса конфет максимум 15 гр.</p> <p>10 конфет каждого вида (всего 30 штук) подаются на постаменте, полученном согласно инфраструктурному списку</p> <p>5 конфет каждого вида (всего 15 штук) подаются на стеклянной тарелке для дегустации.</p> <p>Каждая готовая конфета должна весить максимум 15 г. Можно использовать рельефные листы. Можно использовать молды для карамельной скульптуры. Конфеты могут быть представлены на скульптуре, по желанию (свободный выбор).</p>	

3	Основные ингредиенты	Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 2 недели до начала конкурса. За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.
4	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Обязательные продукты: горький, молочный, белый шоколад. • Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов
5	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование (по согласованию с Экспертным советом) • дополнительный инвентарь можно привезти с собой • формы для конфет использовать свои • разрешено использовать рельефные листы

**Модуль F . Антреме.
Презентация в 1-й день.**

Модуль F		Антреме	Компетенция 32
1	Описание	<p>Изготовить антреме 2 шт.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Форма на выбор участника • Основа (выпеченный п/ф) на выбор участника • Оформление 1го изделия должно быть выполнено простым способом из карамели (изомальта), оформление должно отражать тему • второе не должно быть декорировано и представлено с вырезанным и выдвинутым кусочком (для взвешивания и дегустации) • должны быть использованы 3 ингредиента таинственной корзины • не допускается использование замороженных ингредиентов при подаче <p>При изготовлении участник должен выбрать и использовать три ингредиента из пяти, которые будут представлены экспертами в момент внесения 30% изменений в конкурсное задание. Они должны отчетливо чувствоваться. Три ингредиента должны быть использованы и указаны в описании (согласно соответствующей форме).</p>	
2	Подача	<p>Масса одного изделия не должна превышать 1300 г (декор не учитывается) Изделие подается на блюде для презентации, полученном согласно инфраструктурного списка, диаметром 30 см. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
3	Основные ингредиенты	<p>Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 2 недели до начала конкурса. За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Все элементы оформления должны быть съедобными • Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов 	
4	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с Экспертным советом) • дополнительный инвентарь можно привезти с собой 	