



02.02.2021



Утверждаю

Менеджер компетенции

Жукова И.Ю.

Конкурсное задание

Компетенции «Кондитерское дело»

**Для отборочного Соревнования на право
участия в VII Открытом Региональном
чемпионате «Молодые профессионалы»**

(WorldSkills Russia) - 2021 в Кузбассе

**Изготовление изделий в соответствии с заданиями
модулей - А,В.**

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: **4 часа**

Разработчики:

ГЭ Романова Е.О.

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.
- 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, D.

У участников есть **4 часа** для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

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

Участник получает сырье по заявке накануне выполнения задания модуля.

Сформировать и выслать заявку необходимо за 2 недели до начала отборочных соревнований.

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, D.

МОДУЛИ

У участников есть 4 часа 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 Правила Здравоохранения.

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



ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептур всех изделий, подготовленных для соревнования и должно быть представлено на презентационном столе в день проведения отборочного мероприятия.

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 А – ПОРЦИОННЫЕ ПИРОЖНЫЕ	Последовательность и время выполнения задания, участник планирует самостоятельно, с учетом времени презентации модулей	4 часа
2	МОДУЛЬ В – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ		
	ВСЕГО		4 часа



МОДУЛЬ А – ПОРЦИОННЫЕ ПИРОЖНЫЕ

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 D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Участник должен изготовить **1 вида конфет - нарезные**, с двумя начинками **ганаш** и **мармелад**, глазированные шоколадом в количестве 15 штук.

Для выполнения задания **модуля** может быть использован горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях и продемонстрирована техника темперирования шоколада.

- 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.

Для презентации: десять конфет (всего 10 шт.) должны быть представлены на акриловой подставке, предоставленной организаторами.

Для дегустации: пять конфет (всего 5 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.
- 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
D	Кондитерские изделия	8,5
Итог		25,0

«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-1 День экспертов и участников				
	Соревновательный день – 4 часа	Действия	Время презентации	Уборка, обсуждение Участник/Эксперт Подготовка рабочего места
День С1				
	9:00 – 13:00 (1 смена) Обед: 13:00 -14:00	Портфолио Задание А – Порционные пирожные Задание D - Кондитерские изделия	12:50 - 13:00	13:00 - 13:15 Уборка рабочих мест 13:15 – 13:30 Обсуждение Участник/Эксперт
	14:30 – 18:30 (2 смена) Ужин: 18:30 -19:00	Портфолио Задание А – Порционные пирожные Задание D - Кондитерские изделия	18:20 - 18:30	18:30 - 18:45 Уборка рабочих мест 18:45 – 19:00 Обсуждение Участник/Эксперт