

Согласовано:
Менеджер компетенции «Хлебопечение»


Н.В. Кожа

25.08.2020



Конкурсное задание

КОМПЕТЕНЦИЯ

ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модули задания и необходимое время
4. Критерии оценки

Количество часов на выполнение задания: 3,5ч.

1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальное участие в конкурсе.

2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания являются выпечка различных хлебобулочных изделий, выполнение декоративной работы. Конкурсное задание имеет несколько модулей. Выполняется в течение трех конкурсных дней. В день С-2 вносятся от 30% изменений в конкурсное задание.

При выполнении конкурсного задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули. В процессе работы участник должен соблюдать требования правил техники безопасности и регламент чемпионата.

3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Каждый участник имеет 3,5 часа для выполнения Конкурсного задания по компетенции «Хлебопечение, без учета подготовки и уборки рабочего места:

С2 – 3,5 часа

Рабочее место для участника выбирается жеребьевкой в день С-1.

С2 – ДЕНЬ 1

МОДУЛЬ G – ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба.

Вес одной булки 600 гр. после выпечки в количестве 9 штук.

В день С-1 необходимо предоставить экспертам 50 гр. закваски (из общего объема привезенной закваски) для проверки, рецепт подкормки предоставленной закваски указать в своем портфолио.

Для теста необходимо использовать натуральный стартер, без использования сухих или производственных дрожжей.

Сухая закваска и закваска от компаний производителей запрещена.

Не более 5% сухих дрожжей или 1% прессованных дрожжей могут быть использованы в конечное тесто.

Никаких дополнительных вкусов не должно быть. Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука.

Формы: 3 разных формы хлеба:

3 шт. Овальной формы с надрезами (Венский стиль);

3 шт. Круглой формы либо в стиле Кобб;

3 шт. Любой формы.

МОДУЛЬ D – БАГЕТ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

Требования: 15% мука пшеничная цельнозерновая, 85% пшеничная мука,

Формы: 2 разных формы:

3 шт. по 280 гр. готового изделия – традиционная форма (длина 50 см. с 5 надрезами);

3 шт. по 250 гр. готового изделия – декоративная форма.

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ, УСТАНОВКИ И МАТЕРИАЛЫ.

Конкурсное задание может быть выполнено участниками на оборудовании и материалах, указанных в Инфраструктурном листе.

(Определение: Инфраструктурный лист - это оборудование, машины, установки и материалы, поставляемые принимающей стороной, он не включает в себя инструменты и материалы, которые будут предоставлены Конкурсантами и/или Экспертами).

Участники должны заказывать сырье не позднее дня .

Участникам разрешено приносить на конкурс следующие предметы:

- Пищевые красители в порошке, пасте, жидкой или натуральной форме;
- Пищевые специи;
- Натуральные закваски, выращенные самостоятельно (рецепт закваски и технологию приготовления указать в своем портфолио). Готовые концентрированные и сухие закваски запрещены.
 - Разрешены четыре ингредиента по выбору участника, они должны быть предоставлены при проверке тулбоксов;
 - В тулбоксе можно принести все инструменты на усмотрение участника за исключением тех, которые представлены в инфраструктурном листе;
 - Тулбокс может быть на колесах, чтобы легко перевозить с одной смены на другую;
 - Участникам не разрешается приносить больше инструментов, чем может поместиться в тулбокс.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (Судейская и объективная). Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет

Модуль	Критерии	Оценки		
		Судейская	Объективная	Общая
А	Организация работы	12,6	1,9	14,5
В	Брецели	2,25	1,25	3,5
С	Многозерновой хлеб	6,25	2,45	8,7
Д	Багеты	8,6	2,9	11,5
Е	Сдобные изделия	6,95	3,5	10,45
Ф	Слоеные изделия	12,0	5,5	17,5
Г	Пшеничный хлеб	10,0	4,75	14,75
Н	Декоративная композиция	5,75	1,5	7,25
Итого:				88,15