

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

Для отборочного Соревнования на право участия

в ***VIII ОткрытоМ РегиональноМ чемпионатЕ «Молодые профессионалы» (WORLDSKILLS RUSSIA) – 2021 в Кузбассе***

***ЧЕМПИОНАТНОГО ЦИКЛА 2021-2022 ГГ.***

**компетенции**

**«Кондитерское дело»**

**для основной возрастной категории**

**16-22 ГОДА**

*Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:*

[1. Форма участия в конкурсе: 2](#_Toc66870131)

[2. Общее время на выполнение задания: 2](#_Toc66870132)

[3. Задание для конкурса 2](#_Toc66870133)

[4. Модули задания и необходимое время 2](#_Toc66870134)

[5. Критерии оценки. 8](#_Toc66870135)

[6. Приложения к заданию. 9](#_Toc66870136)



1. **Форма участия в конкурсе**: Индивидуальный конкурс
2. **Общее время на выполнение задания: 6 ч.**
3. **Задание для конкурса**

У участников есть 6 часов (1 День).

Участники должны изготовить и представить на презентацию изделия модулей  **В, C.**

* Все изделия должны соответствовать теме **«Искусство»**
* Тема ВИЗУАЛЬНО должна присутствовать во всех изделиях модулей **В, C.**
* Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
* Участники планируют работу самостоятельно.
* Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании (смотреть в приложении). Изделия, не представленные десятиминутный интервал, оценке **не подлежат**.
* Участник получает сырье 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.

1. **Модули задания и необходимое время**

Таблица 1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | | **Соревновательный день (С1, С2, С3)** | **Время на задание** |
| **B** | Антреме и сахарный постамент | С1 | 5 |
| **C** | Моделирование | С1 | 1 |

***Модуль B: Антреме и сахарный постамент***

Участник должен приготовить два (2) антреме (одинаковых) любой формы и содержания.

* Вес антреме для оценивания должен быть минимум **800 г**, максимум – **1000 г**, без украшений.
* Оба антреме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).

*Антреме для презентации:*

* Подаётся на самостоятельно изготовленном сахарном постаменте из изомальта высотой не более 30 см.

При изготовлении постамента можно использовать любые техники работы с изомальтом. **Минимум 3 техники** должно быть использовано.

Украшать антреме любыми сахарными деталями, сделанными в течение дня (например, выдувной карамелью, выливной карамелью и т. д.).

Постамент и антреме должны дополнять друг друга, отражать тему «Искусство».

Использование форм и/или молдов разрешено.

*Антреме для презентации:*

Устанавливается на **плоскую простую прозрачную** (акриловую) подложку толщиной не более 3 мм., которую **участник должен привезти с собой** (размер и форма подложки должна соответствовать изготовленному антреме).

**Антреме на подложке** ставится на сахарный постамент, который выставлен на акриловую подставку, предоставленную организаторами (40 см х 60 см толщина 1,5 см.), на презентационном столе.

*Антреме для дегустации:*

* Не должно быть украшено
* Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
* Антреме **не должно содержать замороженных** компонентов.
* Температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал от +1 до +10С

Подается на блюде, предоставленном организаторами соревнований, для дегустации и оценки.

***Модуль C: Моделирование***

Участник, используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе), должен изготовить 1 вид – **2**  фигурки, которые должны отражать тему: **«Искусство**».

* 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 может быть использованы для простых деталей (таких как глаза).
* Никаких лаков не допускается.

Подача: фигурки должны быть представлены на акриловой подставке 20х20 см, предоставленном организаторами, на презентационном столе.

1. **Критерии оценки.**

Таблица 2.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | | **Баллы** | | |
| **Судейские аспекты** | **Объективная оценка** | **Общая оценка** |
| **B** | **Антреме и сахарный постамент** | 13,5 | 7 | 20,5 |
| **C** | **Моделирование** | 9,5 | 4,5 | 14 |
| **Итого** | | **23** | **11,5** | **34,5** |

1. **Приложения к заданию.**

**ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

ИСКУССТВО — это способ понимания и отображения действительности путем создания особого продукта — произведений, способных вызвать эмоциональный отклик у людей.

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: **«Искусство**» (живопись, театр, кино, балет, эстрада).

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 и эскизы композиции из шоколада, карамели подготовленных для соревнований, должно быть представлено на презентационном столе в первый день.

**ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА**

* За день до начала Соревнований (С-1), участники будут знать номера рабочих мест согласно жеребьевке. У них будет возможность ознакомиться с рабочими местами и оборудованием, получить общую информацию, протестировать оборудование.
* 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 развешивание продуктов.
* После команды «Стоп», участники должны выйти из боксов, предоставив их для оценки экспертов после окончания работы.
* После оценки бокса Участники должны сдать техническому эксперту рабочее место, приведя его в первоначальный вид.
* Время презентации каждого модуля - согласно расписанию – десятиминутный интервал, по истечении которого изделие считается

**не представленным и оцениванию не подлежит.**

* Рецепты могут быть взяты из любой кулинарной книги или из личной коллекции, кроме случаев, когда будет объявлен какой-то определенный рецепт.

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

1. Красители пищевые в форме порошка, пасты, масла какао, жидкие (в соответствии с ограничениями, действующими в стране);
2. Пищевые металлические порошки и листья;
3. Коврики силиконовые (гладкие, перфорированные)
4. Лопатки силиконовые

|  |
| --- |
| 1. Инструменты, молды для работы с карамелью; |
| 1. Инструменты для работы с марципаном, сахарной пастой; |
|  |
|  |

**РАСПИСАНИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ ИЗДЕЛИЙ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **День С-2** | | | | |
| **День С-1** | | | | |
|  | **Соревновательный день – 6 часов** | **Действия** | **Время презентации** | **Уборка, обсуждение Участник/Эксперт** |
| **День С1** | | | | |
|  | 9:00 – 16:00  Обед: 13:00 -14:00 | Портфолио  Задание C – Моделирование  Задание B - Антреме и сахарный постамент | 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** | | | | |
|  | 8:00 – 15:00  Обед: 12:00 -13:00 | Портфолио  Задание C – Моделирование  Задание B - Антреме и сахарный постамент | 08:00 – 08:10  **11:50 - 12:00**  **14:50 - 15:00** | 15:10 - 15:30 Уборка рабочих мест  15:30 – 16:00 Обсуждение Участник/Эксперт |