



# Конкурсное задание

## Компетенция «Кондитерское дело»

### Региональный чемпионат Алтайского края

### «Молодые профессионалы»

### по стандартам *WorldSkills Russia*

## Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей - А, В,С, D, F.

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: 14 часов (2 дня по 7 часов)**

Разработчики:

Международный эксперт – Леленкова Е.Н.

Менеджер компетенции - Жукова И.Ю.

Регион: Алтайский край



## 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.
- Принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.



## 2. ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс

## 3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

### ТЕМА

Все изделия должны соответствовать теме «Цирк».

Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях модулей.

**МОДУЛИ: А, В, С, D, F.**

У участников есть 14 часов, распределенных на 2 дня для каждого участника, для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

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

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

**Участник получает сырье по заявке накануне выполнения задания модуля.**

**Сформировать и выслать заявку необходимо за 3 недели до начала соревнований.**

Время конкурсного задания может быть распределено в зависимости от конкурсных условий.

Участники планируют работу самостоятельно, **делать заготовки на следующий день не допускается.**



## ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ И ЗАДАЧ

### ТЕМА

Все изделия должны соответствовать теме «Цирк». Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях модулей А, В, С, D, F.

### МОДУЛИ

У участников есть 14 часов, на 2 дня, для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже. Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании.

### ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**ВКУС:** отличимый вкус, который должен быть аутентичным по типу и сбалансированным с остальными ароматами и вкусами.

**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: **ЦИРК**

**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 эскиз фигуры из шоколада, подготовленных для соревнований, должно быть представлено на презентационном столе в первый день.

### 3.1 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
<b>День 1</b>			
1	МОДУЛЬ С – МОДЕЛИРОВАНИЕ	Последовательность и время выполнения задания, участник планирует самостоятельно, с учетом времени презентации модулей	7 часов
2	МОДУЛЬ А – МИНИАТЮРЫ (ТАИНСТВЕННАЯ РЕЦЕПТУРА)		
3	МОДУЛЬ В – АНТРЕМЕ		
<b>День 2</b>			
1	МОДУЛЬ F –ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ	Последовательность и время выполнения задания, участник планирует самостоятельно, с учетом времени презентации модулей	7 часов
2	МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД		
	<b>ВСЕГО</b>		<b>14 часов</b>



## **МОДУЛЬ А – МИНИАТЮРЫ, ПИРОЖНЫЕ И ПТИФУРЫ**

### **(ТАЙНОЕ ЗАДАНИЕ)**

#### **День первый**

Участники готовят один (1) тип из блока Миниатюры, Пирожные и птифуры, состоящий из 15 изделий.

- **Технологическая карта изделия будет выдана участникам в день С-1**
- Задание может содержать все, что угодно из секции «Миниатюры, Пирожные и птифуры» в Спецификации стандартов Технического Описания.
- Изделия должны иметь вес 25-75г. (**в зависимости от вида изделия**), включая украшения.
- Все изделия должны весить строго одинаково.
- Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему. (необходимо учесть в заявке на сырьё продукты для декора)

Изделия подаются на подставках, подготовленных Организаторами Соревнований, в следующем количестве:

- 1 подставка с пятью (5шт.) изделиями для оценки
- 1 подставка с десятью (10шт.) изделиями для презентационного стола

## **МОДУЛЬ В – ТОРТЫ, ГАТО И АНТРЕМЕ**

#### **День первый**

Участники должны приготовить два (2) фруктовых антреме (одинаковых) любой формы и содержания, одно из которых должно быть подано на постаменте, предоставленном организаторами, другое – на подходящей подложке для торта (для оценивания), предоставленной организаторами:

- Вес антреме для оценивания должен быть минимум 800 г, максимум – 1000 г, без украшений.
- Фруктово-ягодный вкус должен быть заметным в изделии
- Оба антреме должны иметь покрытие, с использованием любой техники или рецепта, кроме велюра.



### **Антреме для презентации:**

- Должно иметь небольшой декор из шоколада, соответствующий теме.

### **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 +4 до +10С.

## **МОДУЛЬ С – МОДЕЛИРОВАНИЕ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

### **День первый**

- Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить 1 вид фигурок, в количестве 2 (две) штуки.
- Вид фигурки (люди, животные, предметы...) на выбор участника
- Каждая фигурка должна 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

## МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД

### День второй

Участник должен изготовить шоколадную скульптуру (фигуру) и 2 вида конфет, 15 штук каждого вида.

Один вид – **трюфели**, отсажены через кондитерский мешок, глазированные шоколадом.

Второй вид – **нарезные**, с двумя начинками **контрастной** текстуры глазированные шоколадом.

- Масса одной конфеты не должна превышать 15 г, включая декорации.
- Формовка трюфелей руками не допускается.
- Нельзя использовать готовые переводные листы.
- Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты, марципана или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.
- Конфеты должны быть представлены вместе с шоколадной скульптурой (фигурой), высотой **от 30 до 60 см**, на постаменте 40х60 см, предоставленном организаторами.
- Для изготовления шоколадной скульптуры (фигуры) можно использовать молды.
- Для выполнения задания **модуля** должен быть использован горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех **трёх видов** шоколада.
- Десять конфет каждого вида (всего 20 шт.) подаются с фигурой из шоколада, в виде общей композиции, на одном постаменте.
- Пять конфет каждого вида (всего 10 шт.) подаются для дегустации на блюде, полученном согласно инфраструктурному листу.



## МОДУЛЬ F –ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ

### День второй

Приготовить **4 порции** десерта на тарелке

- Десерт должен содержать **минимум 3 компонента**
- Обязательный компонент **крустиант**
- Десерт должен подаваться **с соусом**
- Декор должен отражать тему.
- Вес готового десерта с соусом **100-150 г.**
- Десерт при подаче не должен содержать никаких замороженных компонентов.
- Десерт подается на тарелках, предоставленных организаторами, согласно инфраструктурного листа.



## ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА

- За день до начала Соревнований (С-1), будет проведена жеребьевка, участники узнают номера рабочих мест. У них будет возможность ознакомиться с рабочими местами и оборудованием, получить общую информацию, протестировать оборудование.
- За день до начала Соревнований (С-1), участники будут знать **таинственную рецептуру для выполнения задания модуля А.**
- 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.
- В конце каждого соревновательного дня Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам. Этот процесс будет оценен.
- Шоколад может быть помещен в разогревательную ванну для шоколада в ночь с С1 до С2.
- Можно использовать предварительно окрашенное какао - масло
- Время презентации каждого модуля – в десятиминутный интервал, согласно расписанию, 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.

### **6. «ТУЛБОКС» (ИНТСТРУМЕНТ, КОТОРЫЙ ДОЛЖЕН ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК)**

1. Инструменты, необходимые для индивидуальной работы
2. Формы, молды для индивидуального использования (модули А, В, D, F)



### 3. Коврики силиконовые.

#### • **ОБОРУДОВАНИЕ, ТЕХНИКА И УСТАНОВКИ**

Обратитесь к Техническому Описанию и Инфраструктурному Листу.

## **Требования к спецодежде**

### **для участников**

**Китель** – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее  $\frac{3}{4}$ .

На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы:

на груди слева - логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», под логотипом - фамилия и имя участника.

На рукаве выше локтя - логотип учебного заведения

На воротнике допускается размещение флага России.

**Брюки** - белого цвета

**Фартук** длинный – белого цвета.

**Головной убор** – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

**Обувь** – профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.

### **Обязательные элементы для экспертов**

**Китель** – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее  $\frac{3}{4}$ .

На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы:

на груди слева - логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», под логотипом - фамилия и имя эксперта.



На рукаве выше локтя - логотип учебного заведения

На воротнике допускается размещение флага России.

**Брюки** – тёмного цвета

**Фартук** длинный – белого цвета.

**Головной убор** – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

**Обувь** – профессиональная, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.



## СУММА ОЦЕНИВАЕМЫХ КРИТЕРИЕВ

МОДУЛЬ	НАЗВАНИЕ	ОБЩИЕ БАЛЛЫ
A	Миниатюры	16,5
B	Антреме	16,5
C	Моделирование	14
D	Кондитерские изделия и шоколад	20,5
F	Десерт на тарелке	16
	Всего:	83,5



# Расписание

День С-1 – День экспертов и участников				
Подготовка рабочего места	Соревновательный день – 7 часов	Действия	Время презентации	Уборка, обсуждение Участник/Эксперт
<b>День 1</b>				
8:00 – 9:00	9:00 – 17:00 Обед: 13:00 -14:00	Портфолио		17:00 - 17:15 Уборка рабочего места. Осмотр бокса для оценки. 17:15 – 17:30 Обсуждение Участник/Эксперт
		Задание С – Моделирование	12:50-13:00	
		Задание А – Миниатюры, Пирожные и птифуры	16:50-17:00	
		Задание В - Фруктовое Антреме		
<b>День 2</b>				
8:00 – 9:00	9:00 – 17:00 Обед: 13:00 -14:00	Задание F – Десерт на тарелке	12:50-13:00	17:00 - 17:15 Уборка рабочего места. Осмотр бокса для оценки. 17:15 – 17:30 Обсуждение Участник/Эксперт
		Задание D – Кондитерские изделия и шоколад	16:50-17:00	