****

**Конкурсное задание**

**Компетенция «Кондитерское дело»**

Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей ABCDF

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания
5. Критерии оценки

Количество часов на выполнение задания: 14 часов

Разработано экспертами WSR:

Главный эксперт: Е.Н. Леленкова

Эксперты: И.Ю.Жукова; О.И. Белобородова

Региональные эксперты: И.Н. Воробьева; Н.В. Балахонкина

Страна: Россия

## Регион: Республика Мордовия

## 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 украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, 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.

Некоторые специалисты-кондитеры могут открыть собственный бизнес, работая напрямую с клиентами.

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Эксперт и Участник обязан 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. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

## 3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

**ТЕМА.**

Все изделия должны соответствовать теме  **«Street art»** (уличное искусство)/ Граффити. Тема  **«Street art»** должна быть визуально представлена во всех изделиях всех модулей.

**МОДУЛИ: A B C D F**

Соревнования длятся 14 часов в течение 3 дней, готовятся изделия всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанное в расписании.

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ СУБЪЕКТИВНЫХ КРИТЕРИЕВ**

ВКУС: соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный.  
ТЕКСТУРА: комбинация различных текстур, соответствующих типу.  
ИСКУСНОСТЬ: изящество и тонкость исполнения работ.  
ЦВЕТ: исполнено со вкусом. Показывает художественные навыки и отражает тему.   
ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальная целостность.  
КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, экспрессивность, и впечатляющая работа.  
ДИЗАЙН: композиция и согласованность элементов. Соответствие теме.  
ТЕХНИКИ: различные уровни сложности, различные техники.  
ГИГИЕНА: каждый день участник будет оцениваться согласно документам, предоставленным организаторами соревнований.

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕКТИВНЫХ КРИТЕРИЕВ**

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор всех изделий, подготовленных для соревнований. Должно быть представлено на презентационном столе в первый день.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. В первый день участники соревнований получают сырье по своей заявке, высланной за 4 недели до начала соревнований. Время и детали конкурсного задания в зависимости от конкурсных условий могут быть изменены экспертами.

## 4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

**МОДУЛЬ А – Подготовка рабочего места, работа. ДЕНЬ ПЕРВЫЙ**

Участники должны иметь простое портфолио с описанием всех изделий, которые они собираются готовить согласно модулям B-F.

Участники могут использовать первый день соревнований для планирования своей работы и подготовки рабочего места (подготовительная работа для всех изделий без доведения их до готовности).

**МОДУЛЬ В – Моделирование - таинственная корзина. ДЕНЬ ПЕРВЫЙ**

Изготовить 2 вида сформованных вручную изделия из марципана/ сахарной пасты (фигурки, животные, фрукты):

* Два вида по две (2) фигурки, каждого вида идентичные по весу, форме, цвету
* При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан
* Использовать отливочные формы и прессы запрещено

Один вид изделий участник изготавливает в соответствии с домашним заданием, второй вид изделий (таинственная корзина) выбирается экспертами в день С-2, когда будут внесены 30% изменения.

Каждая фигурка должна весить 80 г максимум.  
Фигурки подаются на подложке размером 20х30 см, без никаких дополнительных приспособлений.

Каждое изделие должно стоять отдельно, так, чтобы его можно было просто снять с подложки.

Молды и формы не могут быть использованы, вся работа должна производиться руками; тем не менее, использование соответствующих вырубок и инструментов для моделирования допускается.

Для украшения могут быть использованы роял айсинг, красители и шоколад. Не допускается покрытие лаком.

**МОДУЛЬ С – Шоколад. ДЕНЬ ВТОРОЙ**

Изготовить три вида конфет, используя техники изготовления: трюфели, корпусные и нарезные по 15 штук каждого вида:

* корпусные – минимум с 2 начинками
* трюфели – отсажены, с полным, последующим погружением в шоколад
* нарезные - минимум с 2 начинками, с полным, последующим погружением в шоколад

С конфетами на презентационном блюде должна быть представлена фигура из карамели (изомальта). Фигура должна быть в высоту максимум 30 см и не выходить за пределы блюда.

При изготовлении конфет должны быть использованы горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех трех видов шоколада.

Нельзя использовать готовые переводные листы

Для украшения нельзя использовать элементы украшения из сахарной пасты, марципана или изомальта, за исключением карамелизованых фруктов или цукатов, орехов.

10 конфет каждого вида (всего 30 штук) подаются на постаменте, согласно инфраструктурному списку вместе со скульптурой из карамели.

5 конфет каждого вида (всего 15 штук) подаются на подложке для дегустации.

Каждая готовая конфета должна весить максимум 15 г.

Можно использовать рельефные листы.

Можно использовать молды для карамельной скульптуры.

Конфеты по желанию участника могут быть представлены на скульптуре (свободный выбор).

**МОДУЛЬ D – Таинственная корзина – десерт на тарелке. ДЕНЬ ТРЕТИЙ**

Из предоставленных ингредиентов приготовить 6 порций десерта на тарелке на выбор участника:

* десерт при подаче не должен содержать никаких замороженных продуктов, только холодные компоненты
* в десерте должно быть минимум три компонента (которые могут быть скомбинированы вместе или подаваться отдельно)
* десерт должен содержать соус
* должны быть использованы 3 ингредиента таинственной корзины.

При изготовлении участник должен выбрать и использовать 3 ингредиента из списка 5, которые будут представлены экспертами в момент внесения 30% изменений в конкурсное задание. Используемые ингредиенты могут входить в любой из 3 элементов, в т.ч. в соус готового десерта. Они должны отчетливо чувствоваться.

Десерты должны быть представлены на тарелках, предоставленных организаторами.

МОДУЛЬ F – **Антреме – таинственная корзина. ДЕНЬ ТРЕТИЙ**

Изготовить антреме 2 шт, каждое не больше 1300 г (без декорации):

* Форма изделия на выбор участника
* Основа (выпеченный п/ф) на выбор участника
* Оба антреме должны быть покрыты чем-то, использовать можно любые ингредиенты и техники
* Оформление одного изделия должно быть выполнено простым способом из карамели (изомальта), должно отражать тему
* Второе изделие не должно быть декорировано и представлено с вырезанным и выдвинутым кусочком (для взвешивания и дегустации)
* В антреме должны быть использованы 3 ингредиента таинственной корзины

Не допускается использование замороженных ингредиентов при подаче

При изготовлении участник должен выбрать и использовать 3 ингредиента из списка 5, 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).

Оба антреме должны быть представлены на подложках диаметром 28-30 см.

Инструкции для участника

Общее время для выполнения конкурсного задания – 15 часов, распределенные на 3 дня.

Сразу после предыдущих соревнований все участники получают 70% заданий для подготовки.

Оставшиеся 30 % (таинственная корзина) будут даны участникам незадолго до начала соревнований, как только все детали будут обговорены и подписаны экспертами.

За два дня до начала соревнований, участники будут иметь возможность посетить свои рабочие места и получить основную информацию. Участники могут подготовить свои рабочие места, инвентарь и другое оборудование. Никаких пищевых материалов нельзя использовать в это время. Также нельзя взвешивать ингредиенты.

Рецепты участники могут брать из кулинарных книг или из собственных коллекций рецептов.

**ТАБЛИЦА ИНГРЕДИЕНТОВ ТАИНСТВЕННОЙ КОРЗИНЫ**

**Участник должен заполнить и сдать в день презентации модуля D и модуля F**

**№ рабочего места\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Регион \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Таинственная корзина – десерт на тарелке (антреме)**

|  |
| --- |
| **ингредиенты** |
| 1 |
| 2 |
| 3 |
| 4 |
| 5 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ингредиенты выбранные** | **где используются** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |

**Расписание**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ДЕНЬ СОРЕВНОВАНИЙ** | **БРИФИНГ УЧАСТНИКОВ** | **ОБЩЕНИЕ УЧАСТНИКОВ** | **МОДУЛЬ** | **ВРЕМЯ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ** | **ОБЕД -**  **1 ЧАС** | **ВРЕМЯ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ** | **УБОРКА (ПОЛЧАСА НЕСОРЕВНОВАТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ)** | **ОБЩЕНИЕ УЧАСТНИКОВ** | **ВСЕГО ЧАСОВ** |
| **День 1**  1 смена  08:30  13:30 | 08:00  08:15 | 08:15 08:30 | **A**  **Подготовка**  **(весь день)**  **Создание Портфолио** |  |  |  |  |  | 4  часа |
| **B**  **Моделирование** |  |  | 13:20 13:30 | 13:30  14:00 | 14:00  14:10 |
| **День 1**  2 смена  14:00  18:00 | 13:30  13:45 | 13:45  14:00 | **A**  **Подготовка**  **(весь день)**  **Создание Портфолио** |  |  |  |  |  | 4  часа |
| **B**  **Моделирование** |  |  | 17:50 18:00 | 18:00  18:30 | 18:30  18:40 |
| **День 2**  1 смена  08:30  13:30 | 08:00  08:15 | 08:15 08:30 | **C**  **Шоколад** |  |  | 13:20 13:30 | 13:30  14:00 | 14:00  14:10 | 5  часов |
| **День 2**  2 смена  14:00  19:00 | 13:30  13:45 | 13:45  14:00 | **C**  **Шоколад** |  |  | 18:50 19:00 | 19:00  19:30 | 19:30  19:40 | 5  часов |
| **День 3**  1 смена  08:30  13:30 | 08:00  08:15 | 08:15 08:30 | **D**  **Десерт на тарелке** | 11:00 –  11:10 |  |  |  |  | 5  часов |
| **F**  **Антреме** |  |  | 13:20 13:30 | 13:30  14:00 | 14:00  14:10 |
| **День 3**  2 смена  14:00  19:00 | 13:30  13:45 | 13:45  14:00 | **D**  **Десерт на тарелке** | 16:30 16:40 |  |  |  |  | 5  часов |
| **F**  **Антреме** |  |  | 18:50 19:00 | 19:00  19:30 | 19:30  19:40 |

**14 часов**

## 5. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) таблица 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100, по выбранным модулям 68 баллов.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **Задание модуля** | | **Всего баллов** | **Субъективные** | **Объективные** |
| A | Подготовка/Гигиена/Рабочий процесс/Отходы | | 17 | 16 | 1 |
| B | Моделирование | | 11 | 6 | 5 |
| C | Шоколад | | 17 | 12 | 5 |
| D | Десерт на тарелке | | 11 | 6 | 5 |
| F | Таинственная корзина: антреме | | 12 | 7 | 5 |
|  | Всего баллов -----🡪 | | 68 | 47 | 21 |
|  | Субъективные оценки | |  |  |  |
| Идеально | 10 |
| Очень хорошо | 9 |
| Хорошо | 8 |
| Достаточно хорошо | 7 |
| Недостаточно хорошо | 6 |
| Средне | 5 |
| Слабо | 4 |
| Неудовлетворительно | 3 |
| Плохо | 2 |
|  | Очень плохо | 1 |  | | |

СПИСОК ПРОДУКТОВ

1. **Сахар**
2. Сироп глюкозы
3. Мед
4. Инвертный сахар
5. Изомальт
6. Сахарная пудра
7. Тростниковый сахар
8. **Лайм**
9. Манго
10. Груша
11. Слива
12. Ананас
13. Апельсин
14. Банан
15. Яблоко зеленое
16. Яблоко красное
17. Лимон
18. Виноград
19. **Миндальная мука**
20. Миндаль очищенный
21. Миндальный слайс
22. Фисташки
23. Фисташковая паста
24. Фундук целый
25. Паста фундучная
26. Паста миндальная
27. Фундук сырой измельченный
28. Кедровые орехи
29. Арахис несоленый
30. Кунжут белый
31. Кунжут черный
32. Грецкий орех целый
33. Грецкий орех измельченный
34. Кокос тертый мелкий
35. Пекан
36. **Амаретто**
37. Бренди
38. Бейлиз
39. Кальвадос
40. Куантро
41. Шампанское белое брют
42. Мятный ликер
43. Водка
44. Красное вино сухое
45. Белое вино сухое
46. Ром светлый
47. Ром темный
48. Виски
49. Малиновый ликер
50. **Арахисовое масло**
51. Кокосовое масло
52. Подсолнечное масло
53. **Крем-сыр**
54. Маскарпоне
55. Сгущеное молоко
56. Сливки животные 35%
57. Сливки животные 33%
58. Сливки животные 20%
59. Йогурт натуральный
60. Молоко 3,2%
61. Сухое молоко
62. Масло сливочное 82,5%
63. **Яйцо диетическое**
64. Сухие белки
65. **Замороженные пюре**:
66. Маракуйя
67. Манго
68. Малина
69. Клубника
70. Красная смородина
71. Вишня
72. **Белый шоколад**
73. Молочный шоколад
74. Горький шоколад 53%
75. Горький шоколад 70%
76. Какао порошок
77. Какао паста
78. Какао масло
79. Пралине
80. **Вишня свежемороженая**
81. Черника свежемороженая
82. Черная смородина свежемороженая
83. Малина свежемороженая
84. Красная смородина свежемороженая
85. **Имбирь свежий**
86. Засахаренный имбирь
87. Корица молотая (палочки)
88. Базилик свежий
89. Тимьян
90. Лемонграсс свежий
91. Мята свежая
92. Бадьян
93. Ваниль стручки
94. Мускатный орех
95. **Марципан 33%**
96. Крахмал картофельный
97. Крахмал кукурузный
98. Абрикосовый джем
99. **Желатин листовой**
100. Желатин порошок
101. Пекарский порошок
102. Пектин
103. Агар-агар
104. Кофейный экстракт
105. Кофе натуральный молотый
106. Кофе растворимый
107. Мука
108. Чай
109. Дрожжи свежие
110. Кокосовое молоко
111. Вафельная крошка
112. **Сухофрукты в ассортименте**
113. Цукаты в ассортименте