****

**Конкурсное задание**

**Компетенция «Кондитерское дело»**

**для отборочных (внутриучрежденческих) соревнований с использованием стандартов**

WorldSkills Russia

Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей - С, 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: 6 часов (1 дня по 6 часов)

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.

• 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: C, F.**

У участников есть 4 часа, распределенных на 1 день 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 все сырье, по заявке, на весь период работы в день С-1**

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

Участники планируют работу самостоятельно.

**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 Правила Здравоохранения.

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

**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 |
|  **День 1**  |  |
| 1 | Модуль С – Моделирование | 2 часа | 4 часа |
| 2 | Модуль F –Десерт на тарелке (таинственная корзина) | 2 часа |
|  | **Всего** |  | **4 часа** |

**Модуль С – Моделирование из различных материалов**

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

Подача: фигурки подаются на постаменте, предоставленном организаторами

**МОДУЛЬ F –ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ**

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), 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.
* В конце каждого соревновательного дня Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам.

Этот процесс будет оценен.

* Шоколад и окрашенное какао - масло может быть помещено в разогревательную ванну участника в ночь с С1 до С2.
* 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» (ИНТСРУМЕНТ, КОТОРЫЙ ДОЛЖЕН ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК)**

1. Инструменты, необходимые для индивидуальной работы

2. Формы, молды для индивидуального использования (модули A, B, 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 ¾.

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 ¾.

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 |
| **C** | **Моделирование** | **14** |
| **F** | **Десерт на тарелке** | **16** |
|  | **Всего**  | **30** |

|  |
| --- |
|  **День С-1** – День экспертов и участников  |
| **Подготовка рабочего места** | **Соревновательный день – 4 часа**  | **Действия** | **Время презентации** | **Уборка, обсуждение Участник/Эксперт** |
| **День 1** |
| 8:00 – 9:00 | 9:00 – 13:00 | Задание C – Моделирование Задание F – Десерт на тарелке | 12:50-13:00 | 13:00 - 13:15 Уборка рабочего места. Осмотр бокса для оценки.13:15 – 13:30 Обсуждение Участник/Эксперт |

Расписание