

СОГЛАСОВАНО

Менеджер компетенции

И.Ю. Жукова

«2» ноября 2017 г.



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: 13 часов

Разработано экспертами WSR:

Международный эксперт: Е.Н. Леленкова

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

Региональный эксперт: Герасимова О.Н.

Страна: Россия

Регион: Чувашская Республика

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 пtifуры 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 «*Streetart*» (уличное искусство)/Граффити. Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях.

МОДУЛИ: А В С D F

Соревнования длятся 13 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

ТЕМА: *Streetart/ Граффити*: визуальное искусство, создаваемое в публичных местах; обычно несанкционированные художественные работы, выполненные вне контекста традиционных художественных направлений.

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 рецептов 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 2 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 рецептов всех изделий, которые они собираются готовить согласно модулям **В С D 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:

- 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-1, когда будут внесены 30% изменения.

Каждая фигурка должна весить 80 г максимум.

Они должны подаваться на постаменте размером 20x20 см. Никаких дополнительных элементов не может быть представлено в презентации. Каждое изделие должно стоять отдельно, так, чтобы их было просто снять с презентационной тарелки.

Применение шоколада и какао-масла не допускается. Молды и формы не могут быть использованы, вся работа должна производиться руками; тем не менее, использование соответствующих вырубков 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: корпусные, трюфели и на выбор участника по 15 штук каждого вида:

- корпусные – минимум с 2 начинками
- трюфели – отсажены, с полным, последующим погружением в шоколад
- 3-й вид - техника изготовления и начинка на выбор участника (или корпусные, или трюфели, или нарезные).

С конфетами на постаменте (подложке) должна быть представлена фигура из карамели (изомальта). Скульптура должна быть в высоту максимум 30 см и не выходить за пределы постамента.

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

Нельзя использовать готовые переводные листы.

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

10 конфет каждого вида (всего 30 штук) подаются на постаменте (подложке), полученном 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 могут быть представлены на скульптуре, по желанию (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 подаваться с соусом
- в десерте 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 (тарелки круглые диаметром 30 см).

МОДУЛЬ F – Антреме – таинственная корзина. ДЕНЬ ТРЕТИЙ

Изготовить антреме 2 шт., каждое не больше 1300 гр. (без декораций):

- 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).
- 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).

Инструкции для участника

Общее время для выполнения конкурсного задания – 13 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 день 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 завешивать 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 _____

Таинственная корзина – десерт на тарелке (антреме)

ИНГРЕДИЕНТЫ	
1	
2	
3	
4	
5	
ИНГРЕДИЕНТЫ ВЫБРАННЫЕ	ГДЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ
1	
2	
3	
4	
5	

**VI Региональный чемпионат «Молодые профессионалы»
(WorldskillsRussia) в Чувашской Республике**

РАСПИСАНИЕ

ДЕНЬ СОРЕВНО ВАНИЙ	БРИФИНГ УЧАСТНИ КОВ	ОБЩЕНИЕ УЧАСТНИ КОВ	МОДУЛЬ	СТАРТ	СТОП, ПРЕЗЕНТАЦ ИЯ	УБОРКА (ПОЛЧАСА НЕСОРЕВНО ВАТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ)	ОБЩЕНИЕ УЧАСТНИКО В	ОБЕД - 1 ЧАС	ВСЕГО ЧАСОВ
День 1	08:15- 08:45	08:45 09:00	А Подготовка В Моделирование	09.00	14.00	14.00- 14.30	14.30- 14.45	14.30- 15.30	5 ч
День 2	08:15- 08:45	08:45 09:00	С Шоколад	09.00	13.00	13.00- 13.30	13.30- 13.45	13.30- 14.30	4 ч
День 3	08:15- 08:45	08:45 09:00	Ф Антреме D Десерт на тарелке	09.00	13.00	13.00- 13.30	13.30- 13.45	13.30- 14.30	4 ч
Итого									13 ч

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Общее количество баллов задания / модуля по всем критериям оценки составляет 68 .

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
F	Антреме	12	7	5
D	Десерт на тарелке	11	6	5
	Всего баллов -----→	68	47	21

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. Сгущенное 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. Цукаты апельсина**
- 89. Цукаты киви
- 90. Цукаты ананаса
- 91. Изюм**
- 92. Чернослив
- 93. Курага
- 94. Инжир
- 95. Финики
- 96. Базилик свежий
- 97. Тимьян
- 98. Лемонграсс свежий
- 99. Мята свежая
- 100. Бадьян
- 101. Ваниль стручки
- 102. Мускатный орех
- 103. Мастика (сахарная паста)**
- 104. Крахмал картофельный
- 105. Крахмал кукурузный
- 106. Абрикосовый джем
- 107. Желатин листовой**
- 108. Желатин порошок
- 109. Пекарский порошок
- 110. Пектин
- 111. Агар-агар
- 112. Кофейный экстракт
- 113. Кофе натуральный молотый
- 114. Мука
- 115. Чай
- 116. Дрожжи свежие
- 117. Кокосовое молоко
- 118. Вафельная крошка
- 119. **Соль**