****

**Конкурсное задание**

**Компетенция «Кондитерское дело»**

**для сетевого чемпионата Республики Татарстан**

**«Молодые профессионалы»**

**по стандартам** WorldSkills Russia

Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей - D.

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: 5 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: D.**

У участников есть 5 часов, распределенных на 1 конкурсный день для каждого участника, для изготовления изделий модуля, описанного ниже.

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

Оценка производится как в отношении работы модуля, 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 1 неделю до начала соревнований.**

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

Участники планируют работу самостоятельно.

**Описание программы и задач**

**Тема**

Все изделия должна соответствовать теме **«Цирк»**. Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях модуля D.

**Модули**

У участников есть 5 часов для изготовления всех изделий модуля, описанных ниже. Участники должны учитывать время презентации, 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 Правила Здравоохранения.

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

ПОРТФОЛИО:содержит полный набор рецептур 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 |
| **День 1** |  |
| 1 | МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД | Последовательность и время выполнения задания, участник планирует самостоятельно, с учетом времени презентации модуля | 5 часов |
|  | **Всего** |  | **5 часов** |

**МОдуль D – кондитерские изделия и шоколад**

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 карамелизованых 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.

**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.
* 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 С-1 до С1.
* 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» (ИНТСРУМЕНТ, КОТОРЫЙ ДОЛЖЕН ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК)**

1. Инструменты, необходимые для индивидуальной работы

2. Формы, молды для индивидуального использования (модуль D)

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 |
| **D** | **Кондитерские изделия и шоколад** | **20,5** |
|  | **Всего:**  | **20,5** |

Расписание

|  |
| --- |
| **День С-1** – День экспертов и участников  |
| **Подготовка рабочего места** | **Соревновательный день – 7 часов**  | **Действия** | **Время презентации** | **Уборка, обсуждение Участник/Эксперт** |
| **День 1 (группа А)** |
| 8:00 – 14:00 | 9:00 – 14:00Обед: 14:00 -15:00 | Задание D – Кондитерские изделия и шоколад | 13:50-14:00 | 14:00 - 14:15 Уборка рабочего места.Осмотр бокса для оценки.14:15 – 14:30 Обсуждение Участник/Эксперт |
| **День 1 (группа Б)** |
| 15:00 – 20:00 | 15:00 – 20:00Обед: 14:00 -15:00 | Задание D – Кондитерские изделия и шоколад | 19:50-20:00 | 20:00 - 20:15 Уборка рабочего места.Осмотр бокса для оценки.20:15 – 20:30 Обсуждение Участник/Эксперт |