

WORLDSKILLS RUSSIA
По компетенции – «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Положение о соревнованиях для участников

Соревнования по компетенции «Кондитерское дело» проводятся в формате реального времени в течение 3 дней.

Жеребьевку проводит Шеф - эксперт в 1 день соревнований.

Все участники конкурса за три дня проходят все модули (17 часов (6/6/5)). Они могут организовывать рабочее время по своему желанию, но обязательно с учетом времени презентации каждого модуля.

Обзор конкурсного задания : МОДУЛИ А В С F G - 80 баллов
ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- ✓ соответствие санитарной одежды требованиям Чемпионата;
- ✓ соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- ✓ соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- ✓ рациональное использование сырья, минимизация отходов
- ✓ портфолио

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- ✓ организационные навыки – подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления; эффективность, контроль за ведением процесса;
- ✓ владение различными техниками в диапазоне задания
- ✓ вкус: соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный;
- ✓ текстура: комбинация различных текстур, соответствующих типу;
- ✓ искусность: изящество и тонкость исполнения работ;
- ✓ цвет: показывает художественные навыки и отражает тему;
- ✓ общее впечатление: гармония всех элементов, визуальная целостность;
- ✓ креативность: оригинальность, экспрессивность, впечатляющая работа;
- ✓ дизайн: композиция и согласованность элементов, соответствие теме;
- ✓ техники: различные уровни сложности, различные техники.

Объективные критерии оценивания работы участника:

- ✓ время подачи;
- ✓ количество;
- ✓ масса;
- ✓ ассортимент;
- ✓ размер;
- ✓ использование обязательных ингредиентов;
- ✓ правильность подачи.



Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WorldSkills Russia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение полного или сокращённого наименования учебного заведения. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например: логотипы спонсоров) не допускается!

Передник или фартук – белого цвета
Брюки – белого цвета
Головной убор – белый поварской колпак
Обувь – закрытые мокасины или сандалии

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, поварской колпак

Все модули должны соответствовать заданной теме «Тысяча и одна ночь» Модуль А – ДЕНЬ 1 - 3 Подготовка рабочего места. Работа.

Участники должны иметь портфолио с ТК на все изделия (модули В-Г). Портфолио лежит на столе презентации все время работы, после окончания сдается эксперту с особыми полномочиями.

Участники могут использовать первый день соревнований для планирования своей работы и подготовки рабочего места.

Модуль В. Моделирование (Лепка из марципана). Презентация 1 день.

Модуль В		Компетенция 32
	Описание	<p>Изготовить 2 вида сформованных вручную изделий из марципана/или сахарной паты (фигурки, животные, фрукты):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Работа выполняется вручную, но разрешается использовать режущие инструменты и инструменты для лепки
	Подача	<p>Масса 1 изделия не должна превышать 80 грамм Фигурки выставляются на постаменте, полученном согласно инфраструктурного списка. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<p>За четыре недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.</p>
		<ul style="list-style-type: none"> • Обязательный продукт – марципан • Для декорирования можно использовать королевскую глазурь, красители или шоколад • Запрещается использовать лакирующие составы для обработки поверхности
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование (по согласованию с Экспертным советом)

Модуль С. Шоколад. Презентация 1 день.

Модуль С		Компетенция 32
Описание	<p>Изготовить три вида конфет, используя техники изготовления: корпусные, трюфели и на выбор участника по 15 штук каждого вида:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корпусные – минимум с 2 начинками • трюфели – отсажены, с полным, последующим погружением в шоколад • 3й вид - техника изготовления и начинка на выбор участника <p>С конфетами на презентационном блюде должна быть представлена фигура из карамели (изомальта). Скульптура должна быть в высоту максимум 30 см и не выходить за пределы блюда.</p> <p>При изготовлении конфет должны быть использованы горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех трех видов шоколада.</p> <p>Нельзя использовать готовые переводные листы</p> <p>Для украшения нельзя использовать элементы украшения из сахарной пасты, марципана или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов или цукатов, орехов.</p>	
Подача	<p>Масса конфет максимум 15 гр.</p> <p>10 конфет каждого вида (всего 30 штук) подаются на постаменте, полученном согласно инфраструктурному списку вместе со скульптурой из карамели.</p> <p>5 конфет каждого вида (всего 15 штук) подаются на стеклянной тарелке для дегустации</p>	
Основные ингредиенты	<p>За четыре недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Обязательные продукты: горький, молочный, белый шоколад. • Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов 	
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование (по согласованию с Экспертным советом) • дополнительный инвентарь можно привезти с собой • формы для конфет использовать свои • разрешено использовать рельефные листы • разрешено использовать молды для скульптуры из карамели. 	

Модуль D. Десерт на тарелке – таинственная корзина. Презентация 2 день.

Модуль D		Компетенция 32
Описание	<p>Из предоставленных ингредиентов приготовить 6 порций десерта на тарелке на выбор участника:</p> <ul style="list-style-type: none"> • десерт при подаче не должен содержать никаких замороженных продуктов • только холодные компоненты • минимум три компонента (которые могут быть комбинированы вместе или подаваться отдельно) • должен подаваться с соусом • должны быть использованы 3 ингредиента таинственной корзины. <p>При изготовлении участник должен выбрать и использовать 3 ингредиента из 5, представленных в списке, которые будут представлены экспертами в момент внесения 30% изменений в конкурсное задание. Используемые ингредиенты могут входить в любой из 3 компонентов, в т.ч. в соус готового десерта. Они должны отчетливо чувствоваться.</p>	
Подача	<p>Масса одной порции должна быть не больше 150 гр., с соусом.</p> <p>Десерт подается на тарелках, представленных организаторами и указанных в ИЛ</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<p>За четыре недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте 3 обязательных ингредиента • Используйте ингредиенты из списка ингредиентов 	
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с Экспертным советом) 	

Модуль F . Антреме – таинственная корзина. Презентация 2 день.

Модуль F		Компетенция 32
Описание	<p>Изготовить антреме, 2 шт</p> <ul style="list-style-type: none"> • Форма - на выбор участника • Основа (выпеченный п/ф) - на выбор участника • Оформление одного изделия должно быть выполнено простым способом из карамели (изомальта), должно отражать тему <ul style="list-style-type: none"> • Второе изделие не должно быть декорировано и представлено с вырезанным и выдвинутым кусочком (для взвешивания и дегустации) <ul style="list-style-type: none"> • должны быть использованы 3 ингредиента таинственной корзины • не допускается использование замороженных ингредиентов при подаче <p>При изготовлении участник должен выбрать и использовать 3 ингредиента из 5 в списке, которые будут представлены экспертами в момент внесения 30% изменений в конкурсное задание. Они должны отчетливо чувствоваться.</p>	
Подача	<p>Масса одного изделия не должна превышать 1300 гр (декор не учитывается)</p> <p>Изделие подается на блюде для презентации, полученном согласно инфраструктурного списка, диаметром 30 см.</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<p>За четыре недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Должны быть использованы 3 из 5 ингредиентов таинственной корзины • Все элементы оформления должны быть съедобными • Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов 	
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с Экспертным советом), дополнительный инвентарь можно привезти с собой 	

Модуль G. Миниатюры (Изготовление птифуров). Презентация 3 день.

Модуль G		Компетенция 32
	Описание	<p>Изготовить и представить 3 различных вида миниатюр:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 различных вида (пирожные, печенья и т.д.) • всего 45 штук (15 штук каждого вида) • начинки, глазурь, декор на выбор участника • все изделия должны соответствовать теме
	Подача	<p>Масса одного изделия должна быть 20-30 гр. с украшением.</p> <p>Изделия должны быть представлены на двух постаментах, на одном по 5 штук каждого изделия, на втором по 10 штук. Оба должны быть выставлены на презентационный стол одновременно.</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<p>За четыре недели до начала конкурса необходимо подать список ингредиентов от каждого участника.</p>
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с Экспертным советом)</p>



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	

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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
E	Шоколадная скульптура	17	15	2
F	Таинственная корзина: антреме	12	7	5
G	Миниатюры	15	11	4
	Всего баллов ----->	100	73	27
	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			

Главный эксперт по компетенции «Кондитерское дело» Леленкова Е.Н.