**ЗАДАНИЕ НА РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН ПО ПРАВИЛАМ WORLD SKILLS RUSSIA**

**«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»**

**ПО КОМПЕТЕНЦИИ**

**«ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

Модули, задания и время, необходимое на их выполнение сведены в таблице 1.

*Таблица 1*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| день | Наименование модуля | Рабочее время | Время на задание |
| 1 | МОДУЛЬ В:  1.Плетеные халы  Подготовка к выполнению следующих модулей. | 9.00-13.00  14.00-18.00 | 4 часа  4 часа |
| 2 | МОДУЛЬ С:  1. Мелкоштучные хлебные изделия  2. Хлеб на закваске  3. Багет | 9.00-13.00 | 4 часа |
| МОДУЛЬ E:  1.Бриоши | 14.00-18.00 | 4 часа |

Всем участникам необходимо иметь портфолио, включающее титульный лист, информацию об участнике, технологические карты на все выпекаемые изделия, рисунки/фото всех выпекаемых изделий.

**ДЕНЬ ПЕРВЫЙ**

***Модуль В – Плетеные халы***

Каждый участник обязан использовать два различных метода плетения, которые будут выбраны жеребьевкой в день соревнования из следующего списка:

• Плоская коса из 4-х прядей

• Плоская коса из 5-ти прядей

• Объемная коса из 5-ти прядей

• Коса из шести прядей

• Коса из восьми прядей

• Уинстонский Узел

**Требования:**

В рецептуре на 1000 гр. пшеничной муки должно содержаться минимум 150 гр. сливочного масла. Должно быть сделано по 2 изделия каждого вида.

Каждое готовое изделие должно иметь вес 600 гр.

Готовые изделия должны быть представлены к концу смены в день соревнования. Рецептура должна соответствовать рецептуре, указанной в портфолио участника.

***Подготовка к выполнению следующих модулей.***

**ДЕНЬ ВТОРОЙ**

***Модуль С – Хлеб на закваске***

**Требования:**

Тесто должно иметь минимум 20% цельнозерновой муки, относительно общего веса муки. Участник должен предварительно приготовить закваску. Улучшитель не допускается, за исключением солода.

Количество: 6 штук х 450 г теста

Формы:

• 2шт.\* 450 гр. – свободная форма

• 2шт.\* 450 гр. – свободная форма, отличная от предыдущей

• 2шт.\* 450 гр. – форма, оформленная на тему «Карнавал вокруг света»

***Закваску на хлеб каждый участник приносит свою.***

***Модуль С – Мелкоштучные хлебные изделия***

**Требования:**

Мелкоштучные хлебные изделия с предварительным брожением теста (опары, закваски).

Количество: 40 шт. по 50 гр. теста на каждое изделие

Формы:

• 1 – свободная форма, 10 штук

• 2 – свободная форма (отличная от предыдущей), 10 штук

• 3 – форма, оформленная на тему «Карнавал вокруг света», 10 штук

• 4 – отличная от предыдущей форма, оформленная на тему «Карнавал вокруг света», 10 штук

***Модуль С*** *-* ***Багет***

Тесто (опара) должно быть предварительно замешено и оставлено на ночь, и выпечено на второй день.

Вес: 4 шт. х 400 г теста

**Формы:**

• 2 - традиционная форма багета

• 2 - декоративная форма багета

***Модуль E – Бриоши***

**Требования:**

Тесто должно быть сдобным (не допускается слоеное тесто)

Количество: 4 различных формы по10 штук (всего)

• 1 форма – с начинкой

• 2 форма (отличная от вида 1) – с начинкой

• 3 форма – без начинки (наполнителя)

• 4 форма – с начинкой, приготовленной с тайным ингредиентом

Вес теста для каждого изделия без начинки должен быть 40 - 50 гр.

Вес каждого изделия с начинкой после выпечки должен быть 50 - 80 гр.

Заполнение изделий начинкой и их украшение должно производиться перед выпечкой. После выпечки можно украсить нейтральным гелем. Другие украшения не допускаются.