**Конкурсное задание**

Компетенция

ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ Juniors 14-16

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модули задания и необходимое время
4. Критерии оценки

Количество часов на выполнение задания: 8 ч.

## 1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальное участие в конкурсе.

## 2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания являются выпечка различных хлебобулочных изделий, выполнение декоративной работы. Конкурсное задание имеет несколько модулей. Выполняется в течение двух конкурсных дней. В день С-2 вносится от 30% изменений в конкурсное задание.

При выполнении конкурсного задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули. В процессе работы участник должен соблюдать требования правил техники безопасности и соблюдать регламент чемпионата.

## 3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Каждый участник имеет 8 часов для выполнения Конкурсного задания по компетенции «Хлебопечение»:

**C1 – 4 часа**

**C2 – 4часа**

Рабочее место для участника выбирается жеребьевкой в день С-1.

30% и более изменениями конкурсного задания являются:

- выбор техники плетения.

В день С-2 все эксперты вносят предложения по выбору техники плетения.

Все эксперты должны предоставить схему для одного вида техники плетения. Варианты инструкции техники плетения должны быть представлены на фотографиях или схемах, как производить технику плетения. Эксперты проведут проверку всех методов плетения. Одна схема будет выбрана методом жеребьевки.

Все подготовительные работы должны быть произведены в конкурсное время.

**Портфолио участника**

Все участники предоставляют для каждого эксперта портфолио, которое содержит:

* Титульную страницу;
* Информацию об участнике;
* Описание ингредиентов, которые участник привозит с собой (не более 4 ингредиентов) с пояснением для чего они используются;
* Унифицированную и производственную рецептуры всех изделий, включая рецептуры начинок;
* Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами процесса;
* Фотографии или изображения изделий.

**С1 – ДЕНЬ 1**

**МОДУЛЬ А – ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ**

Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей. Портфолио предоставляется экспертам в день С1 до начала конкурса.

Участник может использовать первый день для планирования своей работы и организации рабочего места.

Участникам разрешается делать подготовку к разным модулям в любые дни соревнований.

Готовые изделия необходимо презентовать на демонстрационном столе для участников согласно конкурсного задания.

**МОДУЛЬ В – ТЕХНИКА ПЛЕТЕНИЯ (ТАЙНАЯ)**

Каждый Участник должен сделать определенное количество плетеных хлебов по схеме, предоставленной экспертами.

Участники должны предоставить в портфолио, либо унифицированную рецептуру на плетеный хлеб, либо рецептуру на 1 кг муки.

**Требования:**

* Количество 2 шт.
* Вес тестовой заготовки 600г
* Каждому участнику будет предоставлена схема плетения к концу дня C-1.
* Рецепт: На 1000 г. пшеничной муки должно быть не менее 150 г. масла.
* Улучшители не допускаются, за исключением солода.
* Выпеченные изделия должны быть представлены на демонстрационном столе к концу дня С1.
* Количество теста должно варьироваться в соответствии с заданием.

**МОДУЛЬ Н – БРИОШИ**

Тесто должно быть сдобное дрожжевое (не разрешается слоеное тесто).

Должно выпечено три разных типа бриошей по 10 штук каждого вида (всего 30 штук).

Формы: 3 разных формы бриошей:

* 10 шт. Свободная форма без начинки
* 10 шт. Свободная форма с начинкой
* 10 шт. Свободная форма с начинкой

Изделия должны быть заполнены начинкой до выпечки.

Два вида изделия должны быть с начинкой на выбор участника.

Вес изделий без начинки должен быть 40 - 50 г. после выпечки.

Вес изделий с начинкой должен быть 60 - 80 г. после выпечки.

Украшения после выпечки не допускаются. Допустимо покрытие готовых изделий гелем.

**С2 – ДЕНЬ 2**

**МОДУЛЬ F – ХЛЕБ**

**Пшеничный хлеб:**

Участник должен произвести выпечкупшеничного хлеба весом от 550 до 600 гр. после выпечки в количестве 6 штук.

Не допускается применение улучшителей, за исключением солода

Никаких дополнительных вкусов не должно быть.

Формы: 3 разных формы хлеба:

* 2\*600 г. Свободные формы
* 2\*600 г. Свободные формы
* 2\*600 г. Тематика «Сказки»

**МОДУЛЬ D- ДЕКОРАТИВНАЯ РАБОТА**

Участники должны использовать 2 и более видов теста (дрожжевое и бездрожжевое). В одном тесте должно быть 50% ржаной муки.

Максимальные размеры: 40см\*40см\*60см

Минимальные размеры: 30см\*30см\*50см

Разрешено использовать все инструменты, используемые в традиционной пекарне.

Только съедобные выпеченные элементы, которые изготовлены во время соревнований, могут быть использованы для сборки композиции.

Арт-класс должен простоять в течение 2 часов после его завершения.

Участник должен рассказать об идее Арт-класса, о том, как он будет размещен в магазине, и о том, как он может быть представлен в качестве рекламы.

Выделенное время презентации составляет две минуты.

Эта презентация будет проведена сразу после смены на день C2.

Тема: СКАЗКИ.

**ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ**

К концу C2 должна быть финальная презентация на презентационном столе

Из каждого модуля должно быть представлено по 1 – 2 изделия.

Запрещается дополнительные декоративные украшения.

Эксперты могут предоставить схему выкладки изделий на столе.

**НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ, УСТАНОВКИ
И МАТЕРИАЛЫ.**

Конкурсное задание может быть выполнено участниками на оборудовании и материалах, указанных в Инфраструктурном листе.

(Определение: Инфраструктурный лист - это оборудование, машины, установки и материалы, поставляемые принимающей стороной, он не включает в себя инструменты и материалы, которые будут предоставлены Конкурсантами и/или Экспертами).

Участники должны заказывать сырье не позднее дня C-30.

Участникам разрешено приносить на конкурс следующие предметы:

* Пищевые красители в порошке, пасте, жидкой или натуральной форме;
* Пищевые специи;
* Разрешены четыре ингредиента по выбору участника, они должны быть предоставлены при проверке тулбоксов;
* В тулбоксе можно принести все инструменты на усмотрение участника;
* Тулбокс должен быть на колесах, чтобы легко перевозить с одной смены на другую;
* Участникам не разрешается приносить больше инструментов, чем может поместиться в тулбокс.

## 4. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (Judgment и объективные). Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 61,25.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Раздел | Критерий | Оценки |
| Judgment  | Объективная | Общая |
| А | Организация работы | 23,5 | 4,55 | 28,05 |
| В | Техника плетения (тайная) | 4,5 | 1,25 | 5,75 |
| D | Декоративная работа | 10,5 | 1,5 | 12,0 |
| F | Хлеб | 5,5 | 1,5 | 7,0 |
| Н | Бриоши | 6,0 | 2,45 | 8,45 |
| Итого =  | 50 | 11,25 | 61,25 |