

# КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

***ДЛЯ СЕТЕВОГО ЧЕМПИОНАТА ЧЕМПИОНАТНОГО ЦИКЛА 2021-2022 ГГ.***

# компетенции

## «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»

**Для основной возрастной категории 16-22 ГОДА**

**Форма участия в конкурсе**: Индивидуальный конкурс

# Общее время на выполнение задания: 5 ч.

# Задание для конкурса: Содержанием конкурсного задания являются выпечка различных хлебобулочных изделий, выполнение декоративной работы.

# Конкурсное задание содержит несколько модулей. Выполняется в течение одного конкурсного дня.

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

## МОДУЛЬ А – ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, оценка портфолио, организация рабочего места, а также финальная презентация в конце рабочего дня.

## Портфолио участника

В день С1 перед началом подготовки рабочего места участники предоставляют экспертам портфолио в 3-х экземплярах, которое содержит:

* + - Титульную страницу;
    - Информацию об участнике;
    - Описание ингредиентов, которые участник привозит с собой (не более 4 ингредиентов) с пояснением для чего они используются;
    - Рецептуры заквасок и технологию приготовления;
    - Рецептуры на все изделия, изготавливаемые участником с массовой долей

% от общей массы муки, а также производственные рецептуры на все изделия, включая производственные рецептуры начинок;

* + - Обязательно указание выхода массы полуфабриката, указание массы тестовой заготовки и массы начинки;
    - Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами, так чтобы любой другой пекарь мог повторить выпечку;
    - Фотографии всех видов изделий;
    - Оформление портфолио на выбор участника.

## Заключительная презентация

К концу дня конкурсанты должны произвести выкладку готовых изделий на презентационном столе.

Участнику будет предоставлено 10 минут после окончания рабочего времени в день С1, для выполнения выкладки готовых изделий.

Из каждого модуля должно быть представлено по 1–3 изделия.

Запрещается использовать дополнительные декоративные украшения, несъедобные элементы.

## МОДУЛЬ B – ТЕХНИКА ПЛЕТЕНИЯ (ТАЙНЫЙ)

Каждый конкурсант получит две техники плетения, выбранные случайным образом в день С-1.

**Время подачи:**

до конца рабочего времени дня С1

## Требования к модулю:

## на 1 кг пшеничной муки должно быть минимум 0,15 кг масла, улучшители запрещены кроме солодового продукта

## Вес, количество, форма:

1. шт. по 0,500 кг готового изделия - тайная форма 1; 2 шт. по 0,500 кг готового изделия - тайная форма 2.

## МОДУЛЬ G – БРИОШЬ

Каждый конкурсант изготавливает три вида бриошей. Выпечка должна производиться в конвекционной печи.

## Время подачи:

до конца рабочего времени дня С3

## Требования:

* Улучшители не допускаются
* Выпечка в конвекционной печи
* Не допускается слоёное тесто

## Вес, количество, форма:

* 10 шт по 0,06 кг готового изделия - бриошь без начинки традиционной формы (приготовленная в рифленой формочке), после выпечки допускается только покрытие нейтральным гелем, другие украшения после выпечки не допускаются;
* 10 шт по 0,08 кг готового изделия – бриошь с тайной начинкой. Тайный ингредиент должен являться основным, но не единственным при изготовлении начинки. Начинка должна быть внесена до выпечки. Основной ингредиент для начинки будет объявлен в день С-1. После выпечки допускается только покрытие нейтральным гелем, другие украшения после выпечки не допускаются.

## МОДУЛЬ H – БРЕЦЕЛЬ

**Время подачи:**

до конца рабочего времени дня С1

## Требования:

улучшители не допускаются.

## Вес, количество, форма:

10 штук традиционной формы, вес будет предоставлен в С-1

## 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 заказать сырье не позднее 12 октября.

Участникам разрешено приносить на конкурс следующие предметы:

* Пищевые красители в порошке, пасте, жидкой или натуральной форме;
* Пищевые специи;
* Натуральные закваски, выращенные самостоятельно (рецепт закваски и технологию приготовления указать в своем портфолио). Готовые производственные и сухие закваски запрещены.
* Разрешены четыре ингредиента по выбору участника, они должны быть предоставлены при проверке тулбоксов с день С-1;
* В тулбоксе можно принести все инструменты на усмотрение участника;
* Участникам не разрешается приносить больше инструментов, чем может поместиться в тулбокс
* Участнику разрешено использовать свою скалку и поварские ножи для выполнения задания, если он принес эти инструменты в тулбоксе.