**«Утверждаю»**

Начальник

МКУ «Управление образования

Олекминского района», РС (Я)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Солдатов А.В.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

1 Республиканского детского чемпионата «KidSkills»

компетенции

Кондитерское дело

возрастная категория 8-9 лет

**

## 1. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

**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:

• Техническое описание «Кондитерское дело».

• Правила проведения чемпионата.

• Правила техники безопасности и санитарные нормы.

## 2. ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Категория 8-9 лет. Участники команды – два человека (обучающиеся в одной образовательной организации).

Возраст участников команды не должен быть менее 8 и не может превышать 9 лет 11 месяцев на момент Чемпионата (октябрь). Таким образом в Чемпионате могут принимать участие конкурсанты 2010 г.р. (день рождения в декабре), 2011, г.р, 2012 г.р. (день рождения до 29 октября).

## 3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

ТЕМА: представление и выполнение данной темы: «**Цирк»**.

**МОдуль 1 – ДЕСЕРТ ПИРОЖНОЕ «картошка»**

Используя подготовленные ингредиенты участники должны изготовить **10 порций десерта пирожное картошка:**

* изделия должны иметь вес 25-45 г. включая украшения;
* все изделия должны весить строго одинаково;
* украшения должны отражать тему. Изделия подаются на 2 плоских белых тарелках, в следующем количестве:

1 тарелка с 5 пирожными (5 шт.).

* Каждое пирожное должно стоять отдельно и легко отделяться от тарелки (для взвешивания).
* Использование при подаче **несъедобных компонентов**, дополнительных аксессуаров кроме шпажки и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Снять видео и сделать фотографии (см. «Порядок проведения I районного детского чемпионата KidSkills») поэтапного приготовления, оформления и презентации десерта пирожное «Картошка».

**Внимание! При выполнении конкурсного задания необходимо соблюдать все санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательной организации в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19) принятые в учреждении на базе которого проводится компетенция чемпионата.**

## 4. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ

**К содержанию:**

- соответствие технологии приготовления.

- соответствие санитарным нормам и правилам гигиены.

- соответствие подачи (6 штук. Подача 3 шт. на одной белой плоской тарелке)

- соответствие заданию.

**К оформлению:**

- каждый участник отправляет портфолио. В портфолио должно содержать:

* титульный лист (сверху листа А4 название чемпионата, посередине название компетенции, Ф.И.О. участников чемпионата, наименование образовательного учреждения, Ф.И.О. руководителя (наставника); внизу год);
* информация об участнике
* технологическая карта изделия, которое участник собирается готовить согласно модуля, с фотографиями готового изделия. Технологическая карта на модуль должна состоять из перечня ингредиентов и их количества, согласно рецептуре, с пояснением для чего они используются; описания технологии приготовления изделия и фото готового изделия.

- видео и фотографии

***Примечание к видео:***

1. В начале видео участники должны сказать ФИО, название образовательно организации. На видео должны быть видны два участника;
2. Перед началом приготовления на видео должно четко видно организацию рабочего места (инвентарь, подготовленные продукты для нарезки ингредиентов);
3. Во время приготовления участники должны продемонстрировать: навыки приготовления кондитерских изделий с соблюдением техники безопасности; организацию работы в команде (четкий и слаженный процесс работы); соблюдение персональной гигиены;
4. По завершению работы на видео должно четко отслеживаться правильность подачи кондитерского изделия (крупный план и хорошее освещение), чистота тарелки (без пятен, брызгав, разводов)

**ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА**

* Участники могут подготовить свое рабочее место и разложить инвентарь заранее.
* В конце презентации Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид.
* Этот процесс будет оценен.
* Тема должна быть ярко выражена

## ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ, РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Инструменты, необходимые для изготовления пирожного «Картошка»
2. Коврик силиконовый;
3. Миски для замешивания
4. Перчатки одноразовые
5. Весы.
6. Белые (светлые без рисунка) плоские тарелки

**Требования к спецодежде.**

- Фартук длинный (ниже колена).

- Головной убор (колпак) – белого цвета, допускается одноразового использования или косынка.

- Обувь с фиксированной пяткой (без шнурков).

1. **Критерии оценки**

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Раздел*** | ***Критерий*** | ***Оценки*** | | |
| ***Оценка судей*** | ***объективная*** | ***Общая*** |
|  | **Миниатюры (пирожное «Картошка»)** | 10 | 6,5 | 16,5 |
| **Итого 16,5** | | | | |

Миниатюры (пирожное «Картошка»)

**-Объективные аспекты:** количество, вес изделий, время выполнения, наличие 10 штук пирожных, идентичность изделий.

**-Оценка судей:** техники приготовления миниатюры, оформление и представление готовых изделий.