

**Конкурсное задание**  
**Компетенция «Кондитерское дело» Юниоры**  
**по стандартам WorldSkills Russia**  
**для региональных чемпионатов**  
**цикла 2020-2021**

**Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей - А, В, С, D**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания и необходимое время
5. Инструкции для участников
6. "Тулбокс"(Инструмент, который должен привезти с собой участник)
7. Критерии оценки

Количество часов на выполнение заданий: 8 часов (2 дня по 4 часа)

Разработчики:

Международный эксперт – Леленкова Е.Н.

Заместитель менеджера по юниорам – Виноградова Э.Р.

Страна: Россия

## 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 обязан 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:

- «WorldSkillsRussia», Техническое описание «Кондитерское дело».
- «WorldSkillsRussia», Правила проведения чемпионата.
- Принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные

нормы.

## 2. ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс, возрастная группа 14-16 лет. На дату проведения Национального финала (крайний день чемпионата) конкурсанту не должно быть 17 лет.

## 3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

### ТЕМА

Все изделия должны соответствовать теме **«Море»**. Морская тематика должна быть визуально представлена во всех изделиях всех модулей.

### МОДУЛИ: А, В, С, D

Соревнования длятся 8 часов в течение 2 дней, готовятся изделия всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанное в расписании.

### ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**ВКУС:** должен быть аутентичным по типу и сбалансированным.

**ТЕКСТУРА:** физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.

**ТОНКОСТЬ:** изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника.

**ЦВЕТ:** внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (например, в результате реакции Майяра).

**ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ:** гармония всех элементов, визуальное восприятие.

**КРЕАТИВНОСТЬ:** оригинальность, выразительность и работа воображения.

**ДИЗАЙН:** композиция, размещение и баланс всех элементов.

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

**ТЕХНИКИ:** сложность и современность различных методов/навыков

**ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ:** санитарно-гигиенические нормы и правила, правила охраны труда и техники безопасности.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

**В день соревнований участники получают сырье по своей заявке, высланной за 3 недели до начала соревнований.** Время конкурсного задания может быть распределено в зависимости от конкурсных условий.

Участники должны иметь **простое портфолио** с технологическими картами всех изделий, которые они собираются готовить согласно модулям – А, В, С, D. Участники могут использовать день соревнований для планирования своей работы, подготовки рабочего места и презентации модулей, согласно расписания. Участники планируют работу самостоятельно, **делать заготовки** на следующий день **допускается**.

#### 4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

№ п/п	Наименование модуля	Время на выполнение модуля	Время на задание
<b>День 1</b>			
1	МОДУЛЬ В – АНТРЕМЕ	Последовательность и время выполнения задания, участник планирует самостоятельно	4 часа
2	МОДУЛЬ С – МОДЕЛИРОВАНИЕ		
3	ПРЕЗЕНТАЦИЯ ИЗДЕЛИЙ	Презентация	10 минут
<b>День 2</b>			
1	МОДУЛЬ А –ПИРОЖНОЕ	Последовательность и время выполнения задания, участник планирует самостоятельно	4 часа
2	МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД		
3	ПРЕЗЕНТАЦИЯ ИЗДЕЛИЙ	Презентация	10 минут
<b>ВСЕГО (без презентаций)</b>			<b>8 часов</b>

## МОДУЛЬ В – ТОРТЫ, ГАТО, АНТРЕМЕ

### День 1

Конкурсант должен изготовить **антреме - 2 штуки**.

Один – презентационный экземпляр, второй – дегустационный экземпляр.

- Вес каждого антреме без декора **700-1000 грамм**.
- Форма антреме на выбор конкурсанта.
- Изготовить антреме на основе выпеченного п/ф – **бисквит** (на выбор конкурсанта).
- Обязательный компонент – **компоте**.
- Оба антреме **должны быть покрыты**, используя техники **велюр, глазурь**.
- Декор презентационного антреме должен быть выполнен простым способом из шоколада и отражать тему.
- Дегустационный антреме не должен быть декорирован, представлен с вырезанным и выдвинутым кусочком (для взвешивания, определения температуры и дегустации).
- **Не допускается** использование **замороженных ингредиентов** при подаче.
- Презентационный экземпляр подается на акриловом постаменте, предоставляемым организаторами согласно инфраструктурного листа.
- Дегустационный экземпляр на подложке.

## МОДУЛЬ С – МОДЕЛИРОВАНИЕ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

### День 1

Конкурсант должен изготовить **1 вид сформованной вручную фигурки** из сахарной пасты/марципана:

- Один вид (на выбор конкурсанта) - **одну (1) фигурку.**
- При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан или/и цветную сахарную пасту.
- Использовать **отливочные формы и прессы запрещено.**
- Изделие участники изготавливают в соответствии с домашним заданием.
- Фигурка должна весить **80 г максимум (принимается вес от 60 до 80 грамм).**
- Никаких дополнительных поддерживающих элементов не может быть представлено для презентации. Фигурка должна стоять так, чтобы можно было просто снять с презентационного постамента.
- **Применение шоколада и какао-масла не допускается.**
- Молды и формы не могут быть использованы, вся работа должна производиться руками. Тем не менее, использование соответствующих вырубков и инструментов для моделирования допускается.
- Для украшения могут быть использованы роял-айсинг, красители на любой основе. **Не допускается покрытие лаком.**
- Фигурка должна быть представлена на акриловом постаменте размером 20х20 см, согласно инфраструктурного листа.



## МОДУЛЬ А - ПИРОЖНЫЕ

### День 2

Конкурсант должен изготовить 1 тип изделий из блока Миниатюры, пирожные и птифуры, состоящий из 15 изделий.

- **Тип изделия – мини-тарты.**
- **Форма изделия – на выбор** конкурсанта.
- Изделия должны иметь вес **60 - 80 грамм** (в зависимости от размера формы), включая декор.
- Все изделия должны быть **идентичными**.
- Все изделия должны весить **одинаково**. Возможное отклонение в весе 1-2 грамма.
- Обязательный компонент – **франжипан**.
- Декор остаётся на выбор участника и **должен отражать тему**.
- Для декора **можно использовать** шоколад, свежие ягоды, цукаты, орехи, пищевое золото или серебро.
- **Нельзя использовать** элементы украшения из сахарной пасты, марципана или изомальта.
- Изделия подаются на акриловых постаментах, подготовленных организаторами соревнований, в следующем количестве:
  - ✓ 1-ый постамент с пятью (5 шт.) изделиями для оценки.
  - ✓ 2-ой постамент с десятью (10 шт.) изделиями для презентационного стола.

## МОДУЛЬ D – ШОКОЛАД

### День 2

Конкурсант должен изготовить **1 вид конфет**, в количестве 15 штук.

- **Техника** изготовления – **корпусные, с двумя контрастными по текстуре начинками.**
- **Обязательная начинка – хрустящая.** Вторая - на выбор участника.
- При изготовлении конфет могут быть использованы **горький, молочный и белый шоколад** в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования минимум 2-х видов шоколада.
- Для изготовления **нельзя использовать** готовые переводные листы.
- Для декорирования **нельзя использовать** элементы украшения из сахарной пасты, марципана или изомальта, свежие ягоды или фрукты.
- **Могут быть использованы:** шоколад, цукаты, орехи, пищевое золото или серебро.
- Можно использовать рельефные листы, молды для шоколада и изомальта.
- Каждая готовая конфета должна весить **минимум 7 грамм - максимум 15 грамм.**
- 10 конфет подаются на акриловом постаменте, предоставляемым организаторами согласно инфраструктурного листа.
- 5 конфет подаются на постаменте для дегустации.

## 5. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

Общее время для выполнения конкурсного задания – 8 часов в течение 2 дней.

За день до начала соревнований, конкурсанты будут иметь возможность посетить свои рабочие места и получить основную информацию. Конкурсанты могут подготовить свои рабочие места, инвентарь и другое оборудование в течении 1 часа. А также могут получить помощь своего Эксперта **максимум в течении 15 минут**. Никаких пищевых материалов нельзя использовать в это время. Также нельзя завешивать ингредиенты.

После окончания работы («Стоп работа»), в случае, если конкурсант не успел презентовать изделия, ему будет дано 10 минут **презентационного времени** для презентации готовых изделий. В это время участник **не имеет права работать и заканчивать декорирование изделий**.

В конце каждого соревновательного дня Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам.

Этот процесс будет оценен.

Время презентации каждого модуля осуществляется согласно расписанию, по истечении которого изделие считается **непредставленным и оцениванию не подлежит**.

Рецептуры участники могут брать из различных источников или из собственных разработанных коллекций рецептов.

### Санитарная одежда участника:

- Униформа (китель и брюки) белого цвета (**без** элементов цветной отделки (например, кант на рукавах и воротничке).
- Длина рукава не менее  $\frac{3}{4}$ .
- Нашивка с логотипом WorldSkills Russia junior на левой стороне кителя на уровне груди.



- Под логотипом WorldSkills Russia junior – Фамилия и Имя конкурсанта.
- На правом рукаве выше локтя нашивка с логотипом учебного заведения.
- Фартук длинный белого цвета (ниже колена).
- Головной убор (колпак) – белого цвета, допускается одноразового

использования.

- Носки белого цвета.
- Обувь белая на резиновой подошве с фиксированной пяткой.

**Не допускается** использование любого полотенца, принесённого с собой.

**Санитарная одежда и обязательные элементы эксперта:**

- Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее  $\frac{3}{4}$ .

- На груди слева логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

- Под логотипом фамилия и имя эксперта.

- На правом рукаве выше локтя логотип учебного заведения.

- На воротнике допускается размещение флага России.

- Брюки – тёмного цвета.

- Фартук длинный – белого цвета.

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

- Обувь – профессиональная, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.

## **6. «ТУЛБОКС» (ИНТСРУМЕНТ, КОТОРЫЙ МОЖЕТ ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК)**

Конкурсанты могут принести на Чемпионат следующее:

- малогабаритное оборудование и приспособления (микро-весы, формы, ножи, резак);
- красители в виде/на основе: порошка, пасты, какао-масла, жидкие пищевые красители (в соответствии с ограничениями, действующими в стране);
- кандурин, пищевое золото и серебро.
- инструменты, необходимые для работы с мастикой, шоколадом.
- формы индивидуального использования (для антреме, пирожного, конфет).
- ножницы.

## 7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

<i>Раздел</i>	<i>Критерий</i>	<i>Общая сумма баллов</i>
<b>A</b>	<b>Пирожное</b>	16,5
<b>B</b>	<b>Антреме</b>	16,5
<b>C</b>	<b>Моделирование</b>	14
<b>D</b>	<b>Шоколад</b>	20,5
<b>ИТОГО</b>		<b>67,5</b>