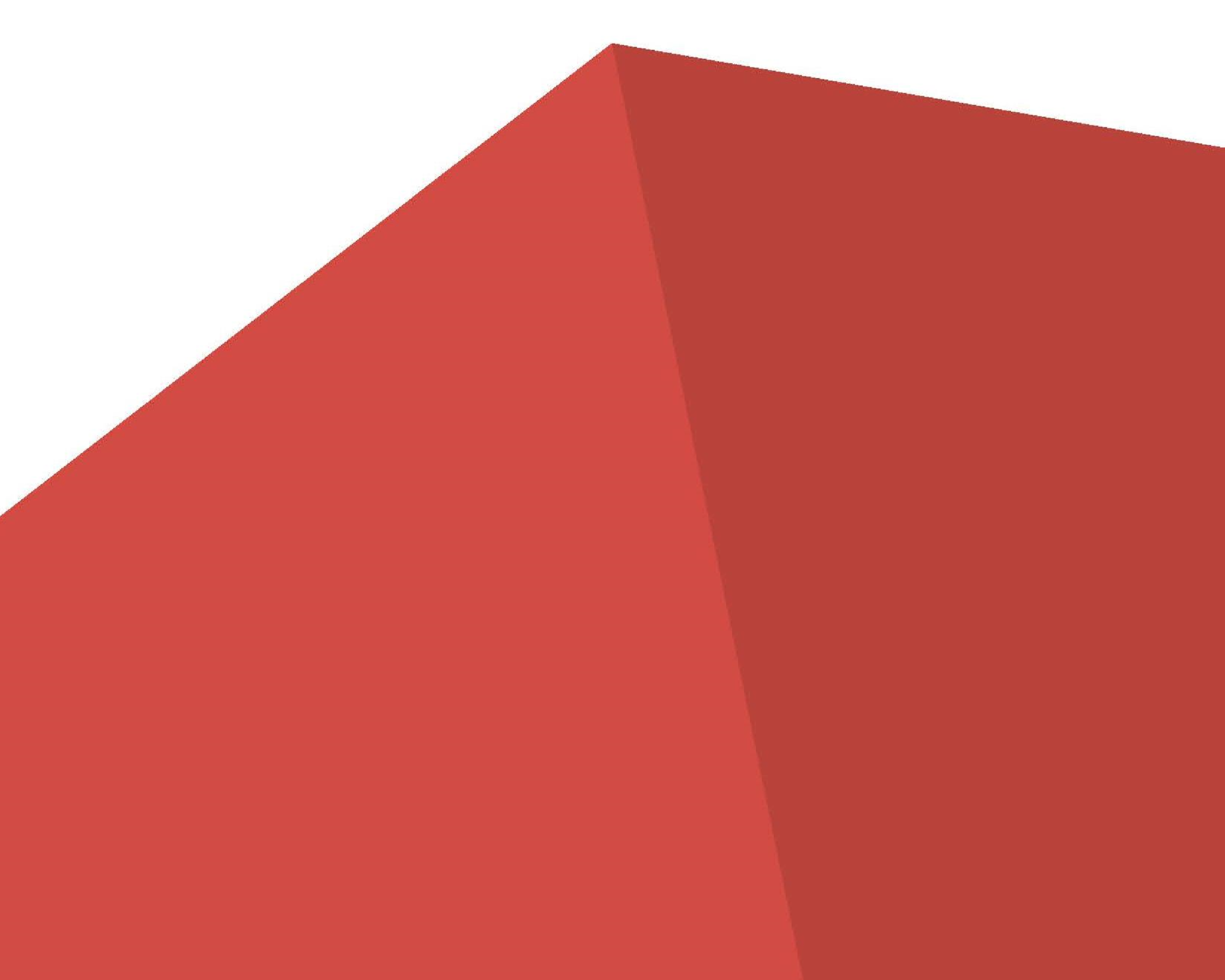


**Конкурсное задание**

**Компетенция «Кондитерское дело» Юниоры**

**по стандартам WorldSkills Russia**

**для муниципального чемпионата цикла 2020-2021**



**Изготовление изделий в соответствии с заданиями**

**модулей**

**-**

**В**

(

Количество часов на выполнение заданий: 4 часа

Разработчики:

Международный эксперт

–

Леленкова Е.Н.

Заместитель менеджера по

юни

орам

–

Виноградова Э.Р.

# 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.
* 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.

**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.**

**3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА**

# ТЕМА

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

# МОДУЛИ: В

Соревнования длятся 4 часов в течение 1 дня. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации модуля, указанное в расписании.

**ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

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.

**Участники должны иметь простое портфолио с технологической картой изделия, которое они собираются готовить согласно модулю – B. Участники могут использовать день соревнований для планирования своей работы, подготовки рабочего места и презентации модуля, согласно расписания. Участники планируют работу самостоятельно, делать заготовки не допускается.**

**4. МОДУЛЬ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование модуля** | **Время на выполнение модуля** | **Время на задание** |
| **День 1** | |  |  |
| 1 | МОДУЛЬ В – АНТРЕМЕ | Последовательность и время выполнения  задания, участник  планирует самостоятельно | 4 часа |
|  |  |
| 3 | ПРЕЗЕНТАЦИЯ ИЗДЕЛИЙ | Презентация | 10 минут |
| **ВСЕГО (без презентации)** | |  | **4 часов** |

**МОДУЛЬ B – ТОРТЫ, ГАТО, АНТРЕМЕ**

Конкурсант должен изготовить **антреме** - **1 штуку**. Один – презентационный экземпляр.

* Вес 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**.
* Антреме **должно быть покрыто**, используя технику **глазурь.**
* Декор презентационного антреме должен быть выполнен простым способом из шоколада и отражать тему.
* **Не допускается** использование **замороженных ингредиентов** при подаче.
* Презентационный экземпляр подается на акриловом постаменте или белой (светлой) плоской тарелке.

## 5. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

Общее время для выполнения конкурсного задания – 4 часа в течение 1 дня.

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

Этот процесс будет оценен.

Время презентации 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 рецептур.

Санитарная одежда участника:

* Униформа (китель и брюки) белого цвета (**без** элементов цветной отделки (например, кант на рукавах и воротничке).
* Длина рукава не менее ¾.
* 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.

**6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Раздел*** | ***Критерий*** | ***Общая сумма баллов*** |
| **В** | **Антреме** | 16,5 |
|  | **ИТОГО** | **16,5** |

**7. ТРЕБОВАНИЯ К ВИДЕОТРАНСЛЯЦИИ И ВИДЕОЗАПИСИ**

1. ***Общие требования к видеотрансляции и видеозаписи:***

- видеотрансляция актуальна **единожды** в режиме онлайн в назначенный день;

- видеотрансляция со звуком (единая громкость звука на протяжении всей видеотрансляции) с последующим предоставлением видеозаписи;

- видеотрансляция должна быть фронтальной, обзорной и чёткой;

- во время всей видеотрансляции на площадке должен присутствовать технический эксперт, роль которого выполняет компатриот.

- в процессе выполнения КЗ тайминг ведёт технический эксперт - компатриот, что отчётливо должно быть слышно во время видеотрансляции;

- не допустимо общение компатриота и конкурсанта во время выполнения конкурсантом КЗ;

- если в видеотрансляции будет наличие остановок, прерывание съёмки, сбоев трансляции, отключение звука и т.д., такая видеотрансляция не засчитывается (участника не оценивают).

2. ***Особые требования к видеотрансляции и видеозаписи:***

- видеотрансляция *рабочего процесса* должна производится беспрерывно и чётко с фронтальным обзором всех движений конкурсанта, так же должен быть хорошо виден его внешний вид;

- на видеотрансляции должна чётко прослушиваться фраза «Стоп работа», после чего дается 10 минут презентационного времени;

- после окончания выполнения модулей КЗ видеотрансляция рабочих поверхностей до их уборки;

- видеотрансляция уборки рабочих поверхностей;

- далее видеотрансляция мусорных баков с остатками сырья и п/ф;

- после этого производится видеосъёмка готовых изделий.

3. ***Требования к видеотрансляции и видеозаписи готовых изделий:***

**Модуль В:**

- видеотрансляция взвешивания антреме на весах с чётким просмотром веса изделия;

- видеотрансляция антреме в формате обзорной чёткой картинки со всех сторон сначала с расстояния 80 -100 см, затем 20-30 см;

- видеотрансляция вырезания кусочка антреме;

- видеотрансляция вырезанного кусочка со всех сторон с расстояния 20 - 30 см, с последующим разрезанием кусочка и разложением на компоненты, например, бисквит и крем (для просмотра текстур);