**«Утверждаю»**

Начальник

МКУ «Управление образования

Олекминского района», РС (Я)

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

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

II Республиканского детского чемпионата «KidSkills»

компетенции

Кондитерское дело

12-14 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 12-14 лет. Участники команды – два человека: законный представитель или педагог и **один** **участник-ребенок** 12-14 лет.

Возраст участника команды не должно быть менее 12 и не может превышать 14 лет 11 месяцев на момент проведения Чемпионата.

## 3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

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

Участники чемпионата выполняют 2 модуля: МОДУЛЬ 1 – десерт пирожное капкейк и МОДУЛЬ 2 - холодный десерт в верринах (маленьких стаканчиках).

**МОдуль 1 – ДЕСЕРТ ПИРОЖНОЕ КАПКЕЙК**

Участник готовит **6 штук капкейков:**

* капкейки, при подаче, не должен содержать никаких замороженных компонентов и ингредиентов;
* обязательные компоненты капкейков – начинка и крем, на выбор участника, используя любые техники;
* не допускается обтяжка капкейков мастикой/марципаном;
* капкейки могут быть оформлены свежими ягодами, декором из шоколада, орехами, цукатами, пищевым золотом или серебром и т.д.;
* все 6 капкейков должны быть идентичны друг другу;
* капкейки должны отражать тему «Море»;
* капкейки должны быть представлены на 2-х прямоугольных тарелках белого цвета, по 3 штуки на каждой;
* одна тарелка для демонстрации, вторая для дегустации;
* изделия должны иметь вес 55-65 г. включая украшения;
* все изделия должны весить строго одинаково.

Использование при подаче **несъедобных компонентов**, дополнительных аксессуаров кроме шпажки и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Снять видео и сделать фотографии (см. «Порядок проведения II Республиканского детского чемпионата KidSkills») поэтапного приготовления, оформления и презентации десерта пирожное капкейк.

**МОдуль 2 – ХОЛОДНЫЙ ДЕСЕРТ В ВЕРРИНАХ**

Используя подготовленные ингредиенты участники должны изготовить **3 порций холодного десерта в верринах:**

* десерт, при подаче, не должен содержать никаких замороженных продуктов, только холодные компоненты;
* минимум четыре компонента;
* может быть оформлен свежими ягодами, карамелизированными фруктами или орехами, декором из шоколада, орехами, цукатами, пищевым золотом или серебром и т.д.;
* десерты должны быть представлены в верринах. Веррины ставятся на 2 белые тарелки по 3 штуки на каждой;
* десерт должен отображать тему «Море».

Использование при подаче **несъедобных компонентов**, дополнительных аксессуаров кроме шпажки и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Снять видео и сделать фотографии (см. «Порядок проведения II Республиканского детского чемпионата KidSkills») поэтапного приготовления, оформления и презентации холодного десерта в верринах.

**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;

- 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
* технологические карты изделий, которые участники собираются готовить согласно модулям, с фотографиями готовых изделий. Технологические карты на модули должны 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, район. 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 капкейк и холодный десерт в верринах.
2. Коврик силиконовый;
3. Блендер погружной
4. Маленькие стаканчики
5. Венчик
6. Миксер
7. Кондитерский мешок
8. Скалка
9. Миски для замешивания
10. Перчатки одноразовые
11. Весы.
12. Белые (светлые без рисунка) плоские тарелки
13. Губки, салфетки для уборки стола

**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*** |
|  | **Холодный десерт в верринах** | 11 | 6 | 17 |
|  | **Миниатюры (пирожное капкейк)** | 10 | 6,5 | 16,5 |
| **Итого 33,5** | | | | |

Миниатюры (пирожное капкейк)

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

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

Десерт в верринах.

- **Объективные аспекты:** компонента (соус), тема, время выполнения.

- **Оценка судей:** изделия с адекватной текстурой высокого качества,

сочетание различных характерных текстур; хорошо скоординированный и

инновационный вкус, соответствующий типу продукта; сбалансированные и

гармоничные сочетания и контрасты; демонстрация различных техник

декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную

тему, а также экспрессивной и творческой работы; гармония всех элементов,

визуальное впечатление.