



Согласовано:

Менеджер компетенции

«Кондитерское дело»

_____ И.Ю. Жукова

« ____ » _____ 2017 г.

Конкурсное задание

для регионального чемпионата Оренбургской области
«Молодые профессионалы» по компетенциям
WorldSkills Russia

Компетенция

«Кондитерское дело»

Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей ABCDF

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания
5. Критерии оценки

Количество часов на выполнение задания: 13 часов

Разработано:

Эксперты по компетенции «Кондитерское дело»

Эксперты: А.А. Стрельчук, Э.А. Балаянц

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 украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, 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.

Некоторые специалисты-кондитеры могут открыть собственный бизнес, работая напрямую с клиентами.

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. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

ТЕМА.

Все изделия должны соответствовать теме «Граффити». Тема должна быть визуально представлена во всех изделиях всех модулей.

МОДУЛИ: А В С D F

Соревнования длятся 13 часов в течение 3 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.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СУБЪЕКТИВНЫХ КРИТЕРИЕВ

ВКУС: соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный.

ТЕКСТУРА: комбинация различных текстур, соответствующих типу.

ИСКУСНОСТЬ: изящество и тонкость исполнения работ.

ЦВЕТ: исполнено со вкусом. Показывает художественные навыки и отражает тему.

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальная целостность.

КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, экспрессивность, и впечатляющая работа.

ДИЗАЙН: композиция и согласованность элементов. Соответствие теме.

ТЕХНИКИ: различные уровни сложности, различные техники.

ГИГИЕНА: каждый день участник будет оцениваться согласно документам, предоставленным организаторами соревнований.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕКТИВНЫХ КРИТЕРИЕВ

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептов всех изделий, подготовленных для соревнований. Должно быть представлено на презентационном столе в первый день.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. В первый день участники соревнований получают сырье по своей заявке, высланной за 4 недели до начала соревнований. Время и детали конкурсного задания в зависимости от конкурсных условий могут быть изменены экспертами.

4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

МОДУЛЬ А – Подготовка рабочего места, работа. ДЕНЬ ПЕРВЫЙ

Участники должны иметь портфолио с описанием рецептов всех изделий, которые они собираются готовить согласно модулям В-Г. Участники могут использовать первый день соревнований для планирования своей работы и подготовки рабочего места (подготовительная работа для всех изделий без доведения их до готовности).

МОДУЛЬ В – Моделирование - таинственная корзина. ДЕНЬ ПЕРВЫЙ

Изготовить 2 вида сформованных вручную изделия из марципана/ сахарной пасты. (фигурки, животные, фрукты):

- Два вида по две (2) фигурки, каждого вида идентичные по весу, форме, цвету
- При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан
- Использовать отливочные формы и прессы запрещено

Один вид изделий участник изготавливает в соответствии с домашним заданием, второй вид изделий (таинственная корзина) выбирается экспертами в день С-2, когда будут внесены 30% изменения.

Каждая фигурка должна весить 80 г максимум. Они должны подаваться на стеклянном постаменте размером 20x20 см. Никаких дополнительных элементов не может быть представлено в презентации. Каждое изделие должно стоять отдельно, так, чтобы их было просто снять с презентационной тарелки. 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. Не допускается покрытие лаком.

МОДУЛЬ С – Шоколад. ДЕНЬ ВТОРОЙ

Изготовить три вида конфет, используя техники изготовления: трюфели, корпусные и нарезные по 15 штук каждого вида:

- корпусные – минимум с 2 начинками
- трюфели – отсажены, с полным, последующим погружением в шоколад
- нарезные - минимум с 2 начинками, с полным, последующим погружением в шоколад

С конфетами на презентационном блюде должна быть представлена фигура из карамели (изомальта). Фигура должна быть в высоту максимум 30 см и не выходить за пределы блюда.

При изготовлении конфет должны быть использованы горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех трех видов шоколада.

Нельзя использовать готовые переводные листы

Для украшения нельзя использовать элементы украшения из сахарной пасты, марципана или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов или цукатов, орехов.

10 конфет каждого вида (всего 30 штук) подаются на постаменте, полученном согласно инфраструктурному списку вместе со скульптурой из карамели.

5 конфет каждого вида (всего 15 штук) подаются на постаменте для дегустации. Каждая готовая конфета должна весить максимум 15 г.

Можно использовать рельефные листы.

Можно использовать молды для карамельной скульптуры.

Конфеты могут быть представлены на скульптуре, по желанию (свободный выбор).

МОДУЛЬ F – Антреме – таинственная корзина. ДЕНЬ ВТОРОЙ

Изготовить антреме 2 шт., каждое не больше 1300 гр. (без декорации):

- Форма изделия на выбор участника;
- Основа (выпеченный п/ф) на выбор участника;
- Оба антреме должны быть покрыты чем-то, использовать можно любые ингредиенты и техники;
- Оформление одного изделия должно быть выполнено простым способом из карамели (изомальта), должно отражать тему;
- Второе изделие не должно быть декорировано и представлено с вырезанным и выдвинутым кусочком (для взвешивания и дегустации);
- должны быть использованы 3 ингредиента таинственной корзины;
- не допускается использование замороженных ингредиентов при подаче;

При изготовлении участник должен выбрать и использовать 3 ингредиента из списка 5, которые будут представлены экспертами в момент внесения 30% изменений в конкурсное задание. Они должны отчетливо чувствоваться.

Три ингредиента должны быть использованы и указаны в описании (согласно соответствующей форме).

МОДУЛЬ D – Таинственная корзина – десерт на тарелке. ДЕНЬ ТРЕТИЙ

Из предоставленных ингредиентов приготовить 6 порций десерта на тарелке на выбор участника:

- десерт, при подаче, не должен содержать никаких замороженных продуктов

- только холодные компоненты
- минимум три компонента (которые могут быть комбинированы вместе или подаваться отдельно)
- должен подаваться с соусом
- должны быть использованы 3 ингредиента таинственной корзины,

При изготовлении участник должен выбрать и использовать 3 ингредиента из списка 5, которые будут представлены экспертами в момент внесения 30% изменений в конкурсное задание. Используемые ингредиенты могут входить в любой из 3 элементов, в т.ч. в соус готового десерта. Они должны отчетливо чувствоваться.

Десерты должны быть представлены на тарелках, предоставленных организаторами (тарелки круглые диаметр 32 см).

Инструкции для участника

Общее время для выполнения конкурсного задания – 13 часов, распределенные на 3 дня;

Сразу после предыдущих соревнований все участники получают 70% заданий для подготовки;

Оставшиеся 30 % (таинственная корзина) будут даны участникам незадолго до начала соревнований, как только все детали будут обговорены и подписаны экспертами.

За два дня до начала соревнований, участники будут иметь возможность посетить свои рабочие места и получить основную информацию. Участники могут подготовить свои рабочие места, инвентарь и другое оборудование. Никаких пищевых материалов нельзя использовать в это время. Также нельзя завешивать ингредиенты.

Рецепты участники могут брать из кулинарных книг или из собственных коллекций рецептов.

ТАБЛИЦА ИНГРЕДИЕНТОВ ТАИНСТВЕННОЙ КОРЗИНЫ

Участник должен заполнить и сдать в день презентации модуля D и модуля F

№ рабочего места _____

Регион _____

Таинственная корзина – десерт на тарелке (антреме)

ИНГРЕДИЕНТЫ	
1	
2	
3	
4	
5	

ИНГРЕДИЕНТЫ ВЫБРАННЫЕ	ГДЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ
1	
2	
3	
4	
5	

РАСПИСАНИЕ

ДЕНЬ СОРЕВНОВАНИЙ	БРИФИНГ УЧАСТНИКОВ	ОБЩЕНИЕ УЧАСТНИКОВ	МОДУЛЬ	ВРЕМЯ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	ОБЕД - 1 ЧАС	ВРЕМЯ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	УБОРКА (ПОЛЧАСА НЕСОРЕВНОВАТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ)	ОБЩЕНИЕ УЧАСТНИКОВ	ВСЕГО ЧАСОВ
День 1 1 смена 09:00 14:00	1 смена	08:30 09:00	А Подготовка Портфолио				14:00 14:30		5 часов
			В Моделирование	14:00					
	2 смена 15:00 20:00	14:30 15:00	А Подготовка Портфолио				20:00 20:30		
			В Моделирование			20:00			
День 2 1 смена 09:00 14:00	1 смена	08:30 09:00	С Шоколад Ф Антреме	14:00			14:00 14:30		5 часов
	2 смена 15:00 20:00	14:30 15:00	С Шоколад Ф Антреме			20:00	20:00 20:30		
День 3 1 смена 09:00 12:00	1 смена	08:30 09:00	Д Десерт на тарелке	12:00			12:00 12:30		3 часа
	2 смена 13:00 16:00	12:30 13:00	Д Десерт на тарелке			16:00	16:00 16:30		
Всего									13 часов

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Общее количество баллов задания / модуля по всем критериям оценки составляет 65.

NO	ЗАДАНИЕ МОДУЛЯ	ВСЕГО БАЛЛОВ	СУБЪЕКТИВНЫЕ	ОБЪЕКТИВНЫЕ
A	Подготовка/Гигиена/Рабочий процесс/Отходы	14	13	1
B	Моделирование	11	6	5
C	Шоколад	17	12	5
D	Десерт на тарелке	11	6	5
E	Шоколадная скульптура	0	0	0
F	Таинственная корзина: антреме	12	7	5
G	Миниатюры	0	0	0
	Всего баллов ----->	65	44	21
	Субъективные оценки			
	Идеально	10		
	Очень хорошо	9		
	Хорошо	8		
	Достаточно хорошо	7		
	Недостаточно хорошо	6		
	Средне	5		
	Слабо	4		
	Неудовлетворительно	3		
	Плохо	2		
	Очень плохо	1		