****

**Конкурсное задание**

**Компетенция «Кондитерское дело - Юниоры»**

**для отборочного этапа**

**Красноярского края Всероссийского чемпионатного движения**

**«Профессионалы»**

Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей - А, Г.

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

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

5. Инструкции для участников

6. "Тулбокс" (Инструмент, который должен привезти с собой участник)

**Количество часов на выполнение заданий: 1,5 часа**

Разработчики:

Эксперт методист: Бердюгина Т. И.

Страна: Россия

**ВВЕДЕНИЕ**

1.1. Название и описание профессиональной компетенции.

1.1.1. Название профессиональной компетенции: Кондитерское дело - Юниоры.

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:

• Описание компетенции «Кондитерское дело»;

• Положение о Всероссийском чемпионатном движении по профессиональному мастерству.

## 2. ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс в очном формате.

## 3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

**МОДУЛЬ: А.**

У участников есть 1,5 часа, на 1 день для каждого участника, для изготовления изделий всех модуля, описанного ниже.

Участники должны учитывать время презентации указанное в расписании.Изделия, не представленные на презентационный стол **в десятиминутный интервал, оценке не подлежат. Участник имеет право закончить работу до времени СТОП, однако экспертами при оценки будет учитываться сложность выполненных изделий и слишком раннее завершение выполнение задания.**

Оценка производится как в отношении работы модуля, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

**Перед началом работы участник получает сырье по заявке. Участники могут использовать разрешенный список сырья. Участники привозят сырье для выполнения задания с собой и сдают организаторам вместе с заявкой. Организаторы выставлют сырье на площадку согласно заявке.**

Время конкурсного задания может быть распределено в зависимости от конкурсных условий.

Участники планируют работу самостоятельно.

**Описание программы и задач**

**Модули**

У участников есть 1,5 часа, для изготовления изделий модуля, описанного ниже. Участники должны учитывать время презентации модуля, указанное в расписании.

**ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

ИСКУССТВО — это способ понимания и отображения действительности путем создания особого продукта — произведений, способных вызвать эмоциональный отклик у людей.

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 (как 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.

ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: отношение к документации, предоставленной Организатором соревнований, озаглавленной Правила Здравоохранения.

РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС: демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.

ПОРТФОЛИО**:** содержит полный набор рецептур модуля.

**3.1 МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование модуля | Время на выполнение модуля | Время на задание |
|  | |  | |
| 1 | Модуль А. Мучные кондитерские изделия | Последовательность и время выполнения задания, участник планирует самостоятельно, с учетом времени презентации модуля | 1,5 часа |

**Модуль А. Мучные кондитерские изделия**

Участник должен изготовить пирожные – ***из заварного теста*** в количестве **15 штук**.

* вес одного пирожного **70 - 80 граммов,** **погрешность между изделиями до 3 граммов;**
* наполнение пирожного - **на выбор** участника;

Презентация:

Подаются 10 шт. на акриловой подставке 30х30х1,5 см. На белой тарелке прямоугольной формы для дегустации выкладываются 5 изделий.

**4. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА**

* Участник получает сырьё в соответствие с заявкой, развес сырья до старта выполнения задания запрещено.
* Время презентации каждого модуля – в десятиминутный интервал, согласно расписанию, по истечении которого изделие считается **не представленным и оцениванию не подлежит.**

Рецепты могут быть взяты из любой кулинарной книги или из личной коллекции, кроме случаев, когда будет объявлен какой-то определенный рецепт.

1. **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | | **Баллы** | | |
| **Судейские аспекты** | **Объективная оценка** | **Общая оценка** |
| **А** | **Мучные кондитерские изделия** | 20 | 3 | 23 |
| **Итого** | | **20** | **3** | **23** |

**6. «ТУЛБОКС» (ИНТСРУМЕНТ, КОТОРЫЙ УЧАСТНИК МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВО ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ)**

1. Инструменты, необходимые для индивидуальной работы

2. Формы, выемки для индивидуального использования

3. Коврики силиконовые, лопатки силиконовые, лопатки деревянные.

**ТУЛБОКС должен содержать разрешённые инструменты и инвентарь. Любые другие ситуации должны быть согласован с Экспертным сообществом.**

* **ОБОРУДОВАНИЕ, ТЕХНИКА И УСТАНОВКИ**

Обратитесь к Техническому Описанию и Инфраструктурному Листу.

**Требования к спецодежде**

**для участников**

**Китель** – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее ¾.

**Брюки** - белого цвета

**Фартук** длинный – белого цвета.   
**Головной убор** – белый поварской колпак (допускается одноразовый);  
**Обувь** – профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.

**Обязательные элементы для экспертов - наставников**

**Китель** – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее ¾.

**Брюки** – тёмного цвета

**Головной убор** – белый поварской колпак (допускается одноразовый);  
**Обувь** – профессиональная, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.

**Приложение 1**

**РАСПИСАНИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ ИЗДЕЛИЙ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Соревновательный день** | **Действия** | **Время презентации** |
| 1 | 1,5 часа | Модуль -А | 10 минут до окончания времени выполнения задания. |