

## Утверждаю

Менеджер компетенции

И.Ю.Жукова \_\_\_\_\_

«08» октября 2021г.



**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**  
**VII РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА**  
**«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ» (WorldSkills Russia)**  
**Курской области**  
**по компетенции «Кондитерское дело»**

*Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:*

1. Форма участия в конкурсе:	2
2. Общее время на выполнение задания:	2
3. Задание для конкурса	2
4. Модули задания и необходимое время	2
5. Критерии оценки.	8
6. Приложения к заданию.	9

1. **Форма участия в конкурсе:** Индивидуальный конкурс

2. **Общее время на выполнение задания: 18 ч.**

3. **Задание для конкурса**

У участников есть 18 часов (3 дня по 6 часов).

Участники должны изготовить и представить на презентацию изделия модулей **A, B, C, D, E, F**.

- Все изделия должны соответствовать теме «**Искусство**»
- Тема **ВИЗУАЛЬНО** должна присутствовать во всех изделиях модулей **A, B, C, D, E, F**.
- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании (смотреть в приложении). Изделия, не представленные десятиминутный интервал, оценке **не подлежат**.
- Заявки на сырьё должны быть сформированы по дням работы.
- Участник получает сырьё по заявке накануне каждого дня работы.

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

4. **Модули задания и необходимое время**

Таблица 1.

Наименование модуля		Соревновательный день (С1, С2, С3)	Время на задание
<b>A</b>	Миниатюры	С2	3
<b>B</b>	Антреме и сахарный постамент	С1	5
<b>C</b>	Моделирование	С1	1
<b>D</b>	Кондитерские изделия и шоколад	С2	3
<b>E</b>	Презентационная скульптура	С3	4
<b>F</b>	Главное задание	С3	2

## ***Модуль А: Миниатюры***

Участник должен приготовить **два** вида миниатюр по 14 штук.

- Два вида выпеченных полуфабрикатов, на усмотрение участников.
- Изделия должны содержать **минимум 5** компонентов
- В составе первого изделия один из компонентов должен быть с использованием фруктового пюре.
- В составе второго изделия один из компонентов должен быть крем взбитый ганаш.
- Изделия должны весить **30 - 45 г.** каждое, включая украшения.
- Все изделия должны весить строго одинаково.
- Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему: **«Искусство»**.

Изделия подаются по 10 шт. (десять) каждого вида (всего 20 шт.) должны быть представлены на акриловой подставке 30x40x1,5 см., предоставленной организаторами, на презентационном столе.

по 4 шт. (четыре) каждого вида (всего 8 шт.) подаются на одном блюде, предоставленном организаторами для дегустации и оценки.

## ***Модуль В: Антреме и сахарный постамент***

Участник должен приготовить два (2) антреме (одинаковых) любой формы и содержания.

- Вес антреме для оценивания должен быть минимум **800 г**, максимум – **1000 г**, без украшений.
- Оба антреме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).

### *Антреме для презентации:*

- Подаётся на самостоятельно изготовленном сахарном постаменте из изомальта высотой не более 30 см.

При изготовлении постамента можно использовать любые техники работы с изомальтом. **Минимум 3 техники** должно быть использовано.

Украшать антреме любыми сахарными деталями, сделанными в течение дня (например, выдувной карамелью, выливной карамелью и т. д.).

Постамент и антреме должны дополнять друг друга, отражать тему «Искусство».

Использование форм и/или молдов разрешено.

*Антреме для презентации:*

Устанавливается на **плоскую простую прозрачную** (акриловую) подложку толщиной не более 3 мм., которую участник должен привезти с собой (размер и форма подложки должна соответствовать изготовленному антреме).

**Антреме на подложке** ставится на сахарный постамент, который выставлен на акриловую подставку, предоставленную организаторами (40 см х 60 см толщина 1,5 см.), на презентационном столе.

*Антреме для дегустации:*

- Не должно быть украшено
- Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
- Антреме **не должно содержать замороженных** компонентов.
- Температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал от +1 до +10С

Подается на блюде, предоставленном организаторами соревнований, для дегустации и оценки.

### ***Модуль С: Моделирование***

Участник, используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе), должен изготовить 1 вид – 2 фигурки, которые должны отражать тему: «**Искусство**».

- Фигурки должны весить минимум 60 г и максимум 80 г.
- Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету.
- Каждая фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).
- Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.
- Покрытие шоколадом и масло-какао не разрешается.
- Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.
- Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.
- Только марципан и сахарная паста могут быть использованы, с

исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые может быть использованы для простых деталей (таких как глаза).

- Никаких лаков не допускается.

Подача: фигурки должны быть представлены на акриловой подставке 20х20 см, предоставленном организаторами, на презентационном столе.

### ***Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад***

Участник должен изготовить **2 вида конфет**

#### **Первый вид - корпусные шоколадные батончики**

- Техника изготовления – корпусные
- Количество начинок – на выбор участника
- Размер батончика минимальный 6 см.

**Второй вид - на выбор участника – конфеты нарезные или трюфель, глазированные шоколадом.**

- Техника изготовления – нарезные (нарезка ножом) или трюфель (обязательная отсадка через кондитерский мешок, формовка руками запрещена)
- Масса одной конфеты не должна превышать **15 г**, включая декорации.

Для выполнения задания модуля могут быть использованы различные виды шоколада (тёмный, молочный и белый) в любых комбинациях.

- Количество конфет - **14 штук каждого вида:**
- Нельзя использовать готовые переводные листы.
- **Не допускается** декорировать шоколадные изделия элементами из марципана, сахара или изомальта.
- Декор должен отражать тему

Изделия подаются по 10 шт. (десять) конфет каждого вида (всего 20 шт.) должны быть представлены на акриловой подставке 30х40х1,5 см., предоставленной организаторами, на презентационном столе.

по 4 шт. (четыре) конфеты каждого вида (всего 8 шт.) подаются на одном блюде, предоставленном организаторами для дегустации и оценки.

### ***Модуль E: Презентационная скульптура из шоколада***

Участник, используя только шоколад (кувертюр), должен изготовить презентационную скульптуру по собственному дизайну, с применением минимум 3 (трех) техник: (литье, лепка, окрашивание, полирование, скульптурирование, использование форм, отсаживание из мешка, нарезание) и другие.

Должны быть использованы в работе три вида шоколада (темный, молочный, белый) и продемонстрирована техника темперирования всех 3 (трёх) видов шоколада.

Окрашивание допускается, но должен быть виден темперированный шоколад (все 3 вида).

- Скульптура должна отражать тему **«Искусство»**
- Использование молдов и форм разрешается, но должно быть минимальным.
- Скульптура должна быть максимум 50см x 50см x 100см, минимум 75 см высотой.
- Не допускается использование никаких внешних или внутренних поддерживающих конструкций.

Презентация: на постаменте (50x50смx1,5 см), предоставленном организаторами, на презентационном столе.

### ***Модуль F: Таинственное задание***

Участник должен изготовить 4 порции - десерт **на тарелке**. Компоненты, дизайн подачи, участник должен будет разработать, на основе полученного в С-1 списка сырья для выполнения этого модуля. Предполагается проверка владения навыками изготовления базовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов.

- Десерт должен содержать минимум 5 компонентов
- Десерт должен содержать обязательный компонент – соус (количество соуса, должно быть достаточным для дегустации!)
- Десерт должен иметь шоколадный декор отражающий тему «Искусство»

Подача 4 порции десерта на прямоугольных тарелках 20х30 см., предоставленных организаторами, на презентационном столе

## 5. Критерии оценки.

Таблица 2.

Критерий		Баллы		
		Судейские аспекты	Объективная оценка	Общая оценка
<b>A</b>	<b>Миниатюры</b>	13,5	3	16,5
<b>B</b>	<b>Ангрème и сахарный постамент</b>	13,5	7	20,5
<b>C</b>	<b>Моделирование</b>	9,5	4,5	14
<b>D</b>	<b>Кондитерские изделия и шоколад</b>	13	3,5	16,5
<b>E</b>	<b>Презентационная скульптура</b>	13	3,5	16,5
<b>F</b>	<b>Таинственное задание</b>	11,5	4,5	16
<b>Итого</b>		<b>74</b>	<b>26</b>	<b>100</b>



## 6. Приложения к заданию.

### 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.

**ТЕМА:** представление и выполнение данной темы: «**Искусство**» (живопись, театр, кино, балет, эстрада).

**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 рецептов всех изделий и эскизы композиции из шоколада, карамели подготовленных для соревнований, должно быть представлено на презентационном столе в первый день.

## ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА

- За день до начала Соревнований (С-1), участники будут знать номера рабочих мест согласно жеребьевке. У них будет возможность ознакомиться с рабочими местами и оборудованием, получить общую информацию, протестировать оборудование.
- Участники могут подготовить свое рабочее место и разложить инвентарь в день С-1 в течение **одного часа**, они могут получить помощь своего Эксперта **максимум на 15 минут**.
- Работа с продуктами в этот день не допускается. Не допускается развешивание продуктов.
- После команды «Стоп», участники должны выйти из боксов, предоставив их для оценки экспертов после окончания работы.
- После оценки бокса Участники должны сдать техническому эксперту рабочее место, приведя его в первоначальный вид.
- Шоколад и окрашенное какао - масло может быть помещено в разогревательную ванну участника в ночь с С1-С2, с С2- С3.
- Время презентации каждого модуля - согласно расписанию – десятиминутный интервал, 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.

### «ТУЛБОКС» (ИНТСРУМЕНТ, КОТОРЫЙ ДОЛЖЕН ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК)

1. Красители пищевые в форме порошка, пасты, масла какао, жидкие (в соответствии с ограничениями, действующими в стране);
2. Пищевые металлические порошки и листья;
3. Коврики силиконовые (гладкие, перфорированные)
4. Лопатки силиконовые
5. Инструменты, молды, трафареты для работы с шоколадом;
6. Инструменты, молды для работы с карамелью;
7. Инструменты для работы с марципаном, сахарной пастой;
8. Индивидуальные формы для конфет;
9. Индивидуальные формы для десертов.

## РАСПИСАНИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ ИЗДЕЛИЙ

<b>День С-2</b>				
<b>День С-1</b>				
	Соревновательный день – 6 часов	Действия	Время презентации	Уборка, обсуждение Участник/Эксперт
<b>День С1</b>				
	9:00 – 16:00 Обед: 13:00 -14:00	Портфолио Задание С – Моделирование Задание В - Антреме и сахарный постамент	09:00 – 09:10 <b>12:50 - 13:00</b>  <b>15:50 - 16:00</b>	16:10 - 16:30 Уборка рабочих мест 16:30 – 17:00 Обсуждение Участник/Эксперт
<b>День С2</b>				
	9:00 – 16:00 Обед: 13:00 -14:00	Портфолио Задание А – Миниатюры, порционные пирожные, птифуры Задание D - Кондитерские изделия и шоколад	09:00 – 09:10 <b>12:50 - 13:00</b>  <b>15:50 - 16:00</b>	16:10 - 16:30 Уборка рабочих мест 16:30 – 17:00 Обсуждение Участник/Эксперт
<b>День С3</b>				
	9:00 – 16:00 Обед: 13:00 -14:00	Портфолио Задание F- Таинственное задание Задание E – Презентационная скульптура	09:00 – 09:10 <b>12:50 - 13:00</b>  <b>15:50 - 16:00</b>	16:10 - 16:30 Уборка рабочих мест 16:30 – 17:00 Обсуждение Участник/Эксперт