

## КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

компетенция «Кондитерское дело» для регионального чемпионата  
«Навыки Мудрых» по стандартам WorldSkills Russia

Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей - B, D, F

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)
7. Критерии оценки
8. Оборудование и инструменты (на 1-о рабочее место)
9. Расходные материалы на участников
10. Список расходных материалов (сырья)

Количество часов на выполнение заданий: 6 часов (1 день)

Разработчики:

Международный эксперт – Леленкова Е.Н.

Заместитель менеджера компетенции по направлению «Навыки Мудрых» – Коч Е.В.

### 1. 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

## 2. ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс

## 3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

### ТЕМА

Все изделия должны соответствовать теме «Цирк». Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях модулей.

### МОДУЛИ: В, D, F.

У участников есть 6 часов (1 день), для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании (смотрите ниже).

Оценка производится как в отношении работы модулей, 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.

### ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**ВКУС:** отличимый вкус, который должен быть аутентичным по типу и сбалансированным с остальными ароматами и вкусами.

**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: ЦИРК

**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 всех изделий и эскиз фигуры из шоколада, подготовленных для соревнований, должно быть представлено на презентационном столе в первый день.

Участник получает сырье по заявке накануне выполнения задания модуля.

Сформировать и выслать заявку необходимо за 3 недели до начала соревнований.

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

Участники планируют работу самостоятельно.

### 3.1 МОДУЛИ 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, с учетом времени презентации модулей	6 часов
2	МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД		
3	Модуль F –Десерт на тарелке		
Всего			6 часов

### 4.МОДУЛИ ЗАДАНИЯ

#### МОДУЛЬ В – торты, гато и антреме

Участники должны приготовить два (2) фруктовых антреме (одинаковых) любой формы и содержания, одно из которых должно быть подано на постаменте, предоставленном организаторами, другое – на подходящей подложке для торта (для оценивания), предоставленной организаторами:

Вес антреме для оценивания должен быть минимум 800 г, максимум – 1000 г, без украшений.

Фруктово-ягодный вкус должен быть заметным в изделии.

Оба антреме должны иметь покрытие, с использованием любой техники или рецепта, кроме велюра.

Антреме для презентации: должно иметь небольшой декор из шоколада, соответствующий теме.

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 + 4 до +10°C.

#### МОДУЛЬ D – кондитерские изделия и шоколад

Изготовить 1 вид конфет, в количестве 15 штук, в технике изготовления - трюфели отсадные – с последующим погружением в шоколад.

– При изготовлении трюфелей и погружения могут быть использованы горький, молочный и белый шоколад, продемонстрирована техника темперирования минимум 1 вида шоколада

– Масса одной конфеты должна быть: минимум 10 грамм – максимум 15 грамм, включая декорации.

– Формовка трюфелей руками не допускается.

– Нельзя использовать готовые переводные листы.

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

– 10 конфет подаются на акриловом постаменте, предоставляемым организаторами согласно инфраструктурному листу.

– 5 конфет подаются на подложке для дегустации.

#### МОДУЛЬ F–ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ

Приготовить 4 порции десерта на тарелке

– Десерт должен содержать минимум 3 компонента, обязательный компонент крустилант.

– Десерт должен подаваться с соусом.

- Декор должен отражать тему.
- Вес готового десерта с соусом 100-150г.
- Десерт при подаче не должен содержать никаких замороженных компонентов.
- Десерт подается на тарелках, предоставленных организаторами, согласно инфраструктурному листу.
- Все 4 десерта на тарелках должны быть идентичны друг другу.

## 5. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА

Общее время для выполнения конкурсного задания – 6 часов (1 день).

За день до начала Соревнований (С-1), будет проведена жеребьевка, участники узнают номера рабочих мест. 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.

Работа с продуктами в этот день не допускается, также не допускается развешивание продуктов.

В конце каждого соревновательного дня Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам. Этот процесс будет оценен.

Время презентации каждого модуля – десятиминутный интервал, согласно расписанию, по истечении которого изделие считается не представленным и оцениванию не подлежит (в это время участник не имеет права работать и заканчивать декорирование изделий).

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

## 6. «ТУЛБОКС» (ИНСТРУМЕНТ, КОТОРЫЙ ДОЛЖЕН ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК)

Участники могут принести с собой на Чемпионат:

- приспособления (микровесы, формы, ножи, резак);
- красители в виде/на основе: порошка, пасты, какао-масла, жидкие пищевые красители (в соответствии с ограничениями, действующими в стране), кондурин;
- инструменты, необходимые для работы шоколадом;
- формы/молды для индивидуального использования (для мелкого декора);
- ножницы;
- коврики силиконовые.

Требования к спецодежде для участников: китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее  $\frac{3}{4}$ . На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: «Фамилия Имя» на правой стороне кителя на уровне груди.

Брюки - белого цвета.

Фартук белого цвета длинный (ниже колена).

Головной убор – белого цвета, допускается одноразового использования.

Обувь профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.

## 7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Модуль	Название	Общие баллы
B	Антреме	16,5
D	Кондитерские изделия и шоколад	20,5
F	Десерт на тарелке	16
Всего:		53

## 8. ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ (НА 1-О РАБОЧЕЕ МЕСТО)

№	Наименование
1	Стол производственный 1800x600x850 мм, со сплошной полкой
2	Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт
3	Подставка под конвекционную печь
4	Весы настольные электронные
5	Плита индукционная 2-х конфорочная
6	Противень для конвекционной печи алюминиевый
7	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный
8	Планетарный настольный миксер
9	Микроволновая печь
10	Холодильный шкаф
11	Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800
12	Стеллаж 4-х уровневый 600x500x1800
13	Тележка-шпилька
14	Противень для тележки шпильки
15	Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая)
16	Доска мраморная 50x100
17	Смеситель холодной и горячей воды
18	Тарелка для подачи десерта 20*30
19	Поднос пластик
22	Куттер Robot Coupe
23	Блендер Vamix Gastro 350 Light Grey
	Миксер Robot Coupe
25	Ванна для растапливания шоколада Martellato MC 101
26	Сотейник 4 л для индукционной плиты
27	Сотейник 2 л для индукционной плиты
28	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты
29	Сотейник 1 л для индукционной плиты
30	Сковорода для индукционной плиты
31	Решётка для глазировки 460x260x30 ММ
32	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2СМ)
33	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2СМ)
34	Подставка металлическая под разделочные доски
35	Сито большое d=20 см
36	Сито среднее d=14 см
37	Сито малое d=7 см
38	Венчик большой (сталь нерж.; L=400/160мм; металлич.)

№	Наименование
39	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)
40	Стакан мерный 1 л пластиковый
41	Стакан мерный 2 л пластиковый
42	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)
43	Фен строительный Bosch GHG 660 LCD
44	Перчатки силиконовые термостойкие
45	Рулон одноразовых кондитерских мешков (100 шт.в рулоне)
46	Миска пластиковая 1 л
47	Миска пластиковая 2 л
48	Миска пластиковая 3 л
49	Миска из нержавеющей стали 3 л
50	Миска из нержавеющей стали 1 л
51	Миска из нержавеющей стали 0,5 л
52	Спрей для жарки и выпекания
53	Спрей заморозка (фризер)
54	Обеззараживающий спрей
55	Пирометр лазерный
56	Корзина для мусора 60 л
57	Корзина для мусора 25 л
58	Палетта кондитерская прямая
59	Палетта кондитерская угловая
60	Подставка под торт вращающаяся
61	Шпатель
65	Шпатель
66	Набор кондитерских насадок
67	Набор ножей 3 шт
68	Ножницы
69	Коврик силиконовый
70	Скалка деревянная (бук)
71	Лопатка силиконовая
72	Подставка под бумажные полотенца
73	Скалка силиконовая

## 9. РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (НА УЧАСТНИКОВ)

№	Наименование
1	Квадратная акриловая подставка (конфеты) 20х20х1,5
2	Квадратная акриловая подставка (антреме)30х30х1,5
3	Акриловые цилиндры под подставки, диаметр 5 см, высота 5 см
4	Рулон одноразовых кондитерских мешков (100 шт.в рулоне)
5	Перчатки виниловые разм. S-L [100шт]
6	Ацетатная плёнка для шоколада
7	Пленка пищевая рулон 20 м
8	Фольга рулон 10м
9	Пергамент листовой 600х400 (500 листов, упаковка)
10	Скатерть для презентационного стола белая
11	Вилки пластик 200 (эксперты)
12	Тарелки пластик d15-20 (эксперты)
13	Бумажные полотенца
14	Вискозные полотенца
15	Губка для мытья посуды
16	Полотенца х/б 50х100 см
17	Салфетки бумажные 100 шт.
18	Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов 250 мл
19	Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов 500мл
20	Контейнеры 1000мл
21	Контейнеры 1500 мл
22	Контейнеры 2000мл
23	Стаканы одноразовые 200мл
24	Пакеты для мусора 60 л
25	Вода питьевая негазированная (бутилированная, ёмкость 0,5 л)
26	Пакеты для мусора 200 л
27	Чашки пластиковые для горяч (эксперты)
28	Перчатки латексные - коробка (100 штук в коробке)
29	Порошок чистящий Пемолукс 500 г
30	Средство, моющее жидкое для посуды 1 л
31	Салфетки вискозные для уборки
32	Колпак одноразовый
33	Кофе натуральный в зернах
34	Чай пакетированный (100 шт.)

## 10. СПИСОК РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ (СЫРЬЯ)

№	Наименование материалов, работ и затрат	Ед. изм.	Кол-во	Стоимость, руб.	Итого, руб.
1	2	3	4	5	6
1	Апельсины	кг	0,500	130,00	65,00
2	Бананы Эквадор	кг	0,500	60,00	30,00
3	Вишня замороженная	кг	0,500	330,00	165,00
4	Грейпфрут	кг	0,500	150,00	75,00
5	Джем САВА 300г Абрикос	шт	1,000	60,00	60,00
6	Желатин листовой	кг	0,050	3000,00	150,00
7	Имбирь корень	кг	0,300	300,00	90,00
8	Йогурт Данон 3,3% Натуральный	шт	1,000	40,00	40,00
9	Какао-масло	кг	1,200	1500,00	1800,00
10	Кокосовая стружка	кг	1,000	390,00	390,00
11	Кофе	кг	0,500	700,00	350,00
12	Краситель, 100г	шт	0,500	100,00	50,00
13	Кунжут черн.	кг	0,500	330,00	165,00
14	Кунжут бел	кг	0,500	260,00	130,00
15	Лайм	кг	2,000	400,00	800,00
16	Лимоны	кг	2,000	130,00	260,00
17	Масло сливочное 82,5% ГОСТ 200Г	шт	2,000	100,00	200,00
18	Мед ЭКОФУД 350г	шт	0,500	200,00	100,00
19	Моделпаст	кг	2,500	910,00	2275,00
20	Молоко Скоморошка 3,2% 1л	шт	2,000	80,00	160,00
21	Молоко сгущ., 360г	шт	2,000	80,00	160,00
22	Мята,горшок	шт	2,000	70,00	140,00
23	Мука	кг	3,000	60,00	180,00
24	Паста из ядра фисташки 250г	шт	1,000	495,00	495,00
25	Пектин	кг	1,000	2160,00	2160,00
26	Пюре облепиха	шт	1,000	500,00	500,00
27	Пюре вишня Буарон,1000г	шт	0,200	1700,00	340,00
28	Пюре малиновое Буарон,1000г	шт	0,200	1700,00	340,00
29	Пюре Манго Буарон,1000г	шт	0,200	1700,00	340,00
30	Разрыхлитель	кг	0,500	200,00	100,00
31	Сливки Пармалат 35% 1л	шт	3,000	500,00	1500,00
32	Сахар	кг	5,000	54,00	270,00
33	Сахарная пудра	кг	5,000	150,00	750,00
34	Сыр Кремчиз СооKing 70% мягкий	кг	0,200	1000,00	200,00
35	Шоколад бел	кг	1,000	700,00	700,00
36	Шоколад молочный	кг	3,000	700,00	2100,00
37	Шоколад 74%	кг	3,000	700,00	2100,00
38	Шоколад 70%	кг	3,000	700,00	2100,00
39	Фундук	кг	0,200	1000,00	200,00
40	Фисташки жареные соленые	кг	0,200	1000,00	200,00
41	Цукаты	кг	0,200	1200,00	240,00
42	Яйцо	шт.	10,000	5,00	50,00
				<b>ИТОГО:</b>	<b>22520,00</b>