**Конкурсное задание**

Компетенция

ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ 50+

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модули задания и необходимое время
4. Критерии оценки

Количество часов на выполнение задания:4 ч.



## 1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальное участие в конкурсе.

## 2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания являются выпечка различных хлебобулочных изделий. Конкурсное задание имеет несколько модулей. Выполняется в течение одного конкурсного дня.

При выполнении конкурсного задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули. В процессе работы участник должен соблюдать требования правил техники безопасности и соблюдать регламент чемпионата.

## 3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Каждый участник имеет 4 часа для выполнения Конкурсного задания по компетенции «Хлебопечение»:

**C1 – 4 часа**

Рабочее место для участника выбирается жеребьевкой в день С-1.

Инструкция техники плетения должна быть представлена в день С-1 на фотографиях или схемах, как производить технику плетения.

Все подготовительные работы должны быть произведены в конкурсное время.

**Портфолио участника**

Все участники предоставляют для каждого эксперта портфолио, которое содержит:

* Титульную страницу;
* Информацию об участнике;
* Описание ингредиентов, которые участник привозит с собой (не более 4 ингредиентов) с пояснением для чего они используются;
* Унифицированную и производственную рецептуры всех изделий, включая рецептуры начинок;
* Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами процесса;
* Фотографии или изображения изделий.

**С1 – ДЕНЬ 1**

**МОДУЛЬ А – ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ**

Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей. Портфолио предоставляется экспертам в день С1 до начала конкурса.

Участник может использовать первый день для планирования своей работы и организации рабочего места.

Готовые изделия необходимо презентовать на демонстрационном столе для участников согласно конкурсного задания.

**МОДУЛЬ В – ТЕХНИКА ПЛЕТЕНИЯ**

Каждый участник должен приготовить четыре объемных плетенных изделия из пяти жгутов, масса тестовой заготовки 600г.

Эксперт может проверить технику плетения в соответствии с предложенной схемой. Участник должен предоставить рецептуру, технологию приготовления в день С1.

**Требования**

* Количество 4 шт.
* Вес тестовой заготовки 600г
* Способ плетения: из 5 жгутов объемная
* Рецептура: На 1000 г. муки пшеничной используется минимум 150 г масла сливочного. Улучшитель не допускается кроме солода.
* Готовое изделие нужно предоставить на презентационном столе в С1.

Участники должны предоставить в портфолио, либо унифицированную рецептуру на плетеный хлеб, либо рецептуру на 1 кг муки.

**из 5-ти жгутов объемная:**  
[](http://bvallejo.livejournal.com/pics/catalog/515/343637)  
[](http://bvallejo.livejournal.com/pics/catalog/515/343859)

**МОДУЛЬ С: ПИКАНТНАЯ ЗАКУСКА**

**Лепешка Фокаччо.**

Использование улучшителя не допускается, кроме солода.

Количество:

4 изделия лепешки Фокаччо одного вкуса.

Вес: 500г. после выпечки.

**Булочки для Сэндвичей.**

Количество:10 штук. Вес 80 гр. после выпечки

**Пирог Киш.**

Количество: 15шт \* диаметром 9 – 12 см

**МОДУЛЬ Е**: **ХЛЕБНЫЕ БУЛОЧКИ**

Булочки должны быть изготовлены с добавлением 10 % натурального йогурта.

Количество: 15 булочек одинаковой формы.

Вес: 90-100 г после выпечки.

Булочки должны быть презентованы в день С1вместе с рецептурой.

**ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ**

К концу C1 должна быть финальная презентация на презентационном столе

Из каждого модуля должно быть представлено по 1 – 2 изделия.

Запрещается дополнительные декоративные украшения.

Эксперты могут предоставить схему выкладки изделий на столе.

**НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ, УСТАНОВКИ   
И МАТЕРИАЛЫ.**

Конкурсное задание может быть выполнено участниками на оборудовании и материалах, указанных в Инфраструктурном листе.

(Определение: Инфраструктурный лист - это оборудование, машины, установки и материалы, поставляемые принимающей стороной, он не включает в себя инструменты и материалы, которые будут предоставлены Конкурсантами и/или Экспертами).

Участники должны заказывать сырье не позднее дня C-30.

Участникам разрешено приносить на конкурс следующие предметы:

* Пищевые красители в порошке, пасте, жидкой или натуральной форме;
* Пищевые специи;
* Разрешены четыре ингредиента по выбору участника, они должны быть предоставлены при проверке тулбоксов;
* В тулбоксе можно принести все инструменты на усмотрение участника;
* Тулбокс должен быть на колесах, чтобы легко перевозить с одной смены на другую;
* Участникам не разрешается приносить больше инструментов, чем может поместиться в тулбокс.

## 4. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (Judgment и объективные). Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 30,0.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел | Критерий | Оценки | | |
| Judgment | Объективная | Общая |
| А | Организация работы | 4,0 | 1,25 | 5,25 |
| В | Техника плетения (тайная) | 4,5 | 1,25 | 5,75 |
| С | Закуска пикантная | 8,5 | 1,25 | 9,75 |
| Е | Тайные булочки | 7,0 | 2,25 | 9,25 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Итого = | | 24,0 | 6,0 | 30,0 |