|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Кондитерское дело»

Отборочных соревнований для участия в Региональном этапе Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» - 2024 (основная группа) в Кузбассе

2024 г.

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

**Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:**

[1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ](#_Toc142037183) 3

[1.1. Общие сведения о требованиях компетенции](#_Toc142037184) 3

[1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Кондитрское дело»](#_Toc142037185) 3

[1.3. Требования к схеме оценки](#_Toc142037186) 8

[1.4. Спецификация оценки компетенции](#_Toc142037187) 9

[1.5. Конкурсное задание 1](#_Toc142037188)0

[1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания 1](#_Toc142037189)1

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) 1](#_Toc142037190)1

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 1](#_Toc142037191)3

[2.1. Личный инструмент конкурсанта](#_Toc142037192) 16

[2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке](#_Toc142037193) 16

[3. ПРИЛОЖЕНИЯ](#_Toc142037194) 17

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ**

1. **Эклер** (от франц. éclair - молния) – кондитерское изделие в виде продолговатого пирожного из заварного теста с кремом внутри, имеет отделку поверхности. Создание эклера приписывается французскому кулинару XIX века Мари-Антуану Карему.
2. **Текстура:** физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.
3. **Тонкость:** изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства конкурсанта.
4. **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).
5. **Общее впечатление:** гармония всех элементов, визуальное восприятие.
6. **Креативность:** оригинальность, выразительность и работа воображения.
7. **Дизайн:** композиция, размещение и баланс всех элементов.
8. **Тема:** представление и выполнение данной темы: **«Союзмультфильм**».
9. **Техники:** сложность и современность различных методов/навыков.
10. **Гигиена и безопасность:** соблюдение санитарных и гигиенических норм, а также требований безопасности, установленных нормативно-технической документацией, предоставленной Организатором соревнований.
11. **Рабочий процесс:** демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.
12. **Портфолио:** Количество портфолио – 2 шт.

Рабочее портфолио - для пользования конкурсантом во время выполнения конкурсного задания (технологические карты, копия заявки на сырьё, список личных инструментов, алгоритм работы).

Презентационное портфолио - для оценивания должно быть представлено в 1-й день во время презентации на презентационном столе, должно содержать полный набор технологических карт всех изделий Конкурсного задания.

1.ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Кондитерское дело» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов/рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

*Перечень видов профессиональной деятельности, умений и знаний, и профессиональных трудовых функций специалиста (из ФГОС/ПС/ЕТКС) и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту*

*Таблица №1*

**Перечень профессиональных задач специалиста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел** | **Важность в %** |
| **1** | **Организация работы, документация и программное обеспечение** | 12 |
| Специалист должен знать и понимать:   * нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, (ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП), государственные стандарты, отраслевые стандарты, технические регламенты, Сборник рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий); * специфику производственной деятельности организаций, технологические процессы и режимы производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * принципы планирования работы в целях правильной организации рабочего процесса; * правила разработки технологических карт на кондитерскую продукцию (с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания); * правила составления заявок на продукты и расходные материалы; * нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования; * алгоритм работы со справочной литературой, программным обеспечением для расчёта химического состава, пищевой и энергетической ценности; * специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в технологических процессах. |  |
| Специалист должен уметь:   * выстраивать процесс и эффективно планировать работу в целях организации рабочего времени; * организовывать и проводить подготовку рабочих мест, работать в соответствии с инструкциями и регламентами; * осуществлять уборку рабочего места в соответствии с производственными стандартами; * оценивать и анализировать потребность в необходимом оборудовании, инвентаре, инструментах, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы; * оценивать и анализировать потребность в необходимых материалах (продукты, расходные материалы) для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы; * оценивать и анализировать потребность в необходимых трудовых ресурсах для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы; * разрабатывать технологические карты в соответствии с полученным производственным заданием; * составлять заявки на сырье и расходные материалы с учётом заданного объёма заказа, минимизации отходов, взаимозаменяемости, сезонности; * своевременно предоставлять отчётную документацию; * использовать нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской продукции, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов. |  |
| **2** | **Техника безопасности и охрана труда, пищевая гигиена и санитария** | 12 |
| Специалист должен знать и понимать:   * нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (СанПиН, правила охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности); * необходимость бережливого отношения к окружающей среде в процессе работы на всех этапах производственного цикла; * правила личной гигиены работника при организации и выполнении технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * санитарно-гигиенические требования при организации и выполнении процесса приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * правила обеспечения пищевой безопасности при хранении, подготовке, приготовлении, реализации мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; * правила утилизации органических и неорганических отходов. |  |
| Специалист должен уметь:   * соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * соблюдать правила личной гигиены кондитера; * применять и хранить чистящие, моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с инструкциями; * соблюдать санитарные требования к производству, хранению и реализации пищевых, расходных материалов и готовой продукции; * определять наличие аллергенов в полуфабрикатах и готовой мучной кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, указывая информацию об аллергенах в меню и других, доступных клиентам ресурсах; * соблюдать правила утилизации органических и неорганических отходов; * использовать упаковочный материал, упаковывать готовую продукцию, используя в разрешённый пищевой промышленности упаковочный материал. |  |
| **3** | **Оборудование, инвентарь, ресурсы** | 5 |
| Специалист должен знать и понимать:   * виды, назначение, характеристику и правила эксплуатации технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемых в кондитерском производстве; * виды, характеристику и назначение производственного инвентаря, посуды, правила использования и ухода; * принципы рационального использования электроэнергии, водных ресурсов; * нормативы потребности в трудовых ресурсах необходимых для обеспечения производственного процесса. |  |
| Специалист должен уметь:   * подготавливать, тестировать, эффективно применять технологическое оборудование, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; * использовать профессиональный инвентарь и приспособления в соответствии с технологическим процессом; * рационально расходовать электроэнергию, воду и другие ресурсы; * анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, выстраивая эффективную работу; * использовать оборудование в соответствие с инструкциями по эксплуатации и профессиональный инвентарь, в соответствии с назначением. |  |
| **4** | **Расходные материалы и сырьё** | 5 |
| Специалист должен знать и понимать:   * виды, товароведные характеристики, назначение основного и дополнительного сырья, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * условия хранения и способы применения сырья; * методы органолептического определения доброкачественности пищевых продуктов; * способы базовой обработки продуктов и подготовки их к использованию; * способы взаимозаменяемости продуктов; * основные принципы сочетания ингредиентов для получения баланса текстур и вкусов; * способы минимизации количества отходов; * способы сокращения потерь и сохранение питательной ценности пищевых продуктов при тепловой обработке, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * виды, характеристики, назначение расходных и упаковочных материалов; * способы и правила упаковки готовой продукции. |  |
| Специалист должен уметь:   * уметь оценивать качество и производить первичную обработку сырья с учетом нормативов, требований к безопасности; * заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита; * сочетать ингредиенты для получения оптимальных результатов; * владеть современными техниками подготовки и обработки сырья к использованию на производстве с целью минимизации количества отходов и сохранения пищевой ценности. |  |
| **5** | **Технология производства и изготовления кондитерских изделий** | **66** |
| Специалист должен знать и понимать:   * классификацию, ассортимент мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * базовые технологии производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования; * современные тенденции в области производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных из различных материалов для моделирования; * технологические процессы изготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования; * виды декора и техники его изготовления для мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов; * общеизвестные мировые кондитерские, шоколадные и сахаристые изделия. |  |
| Специалист должен уметь:   * использовать нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской продукции, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов; * создавать креативный и гармоничный дизайн кондитерских изделий с точки зрения форм и цветовой гаммы; * изготавливать разнообразный ассортимент мучной кондитерской продукции: праздничных тортов, слоёных тортов, гато, антреме, рулетов, порционных пирожных, миниатюр, птифур, печенья, бисквитов, кексов, пряников, вафель, безе; * изготавливать разнообразный ассортимент шоколадной и сахаристой продукции: шоколадных конфет и батончиков, мармелада, пастилы, зефира, нуги, грильяжа, ириса, халвы, леденцовой карамели; * изготавливать разнообразный ассортимент замороженных, холодных и горячих десертов: мороженое, сорбетов, парфе, терринов, гранит, ледяных салатов, холодных суфле, желе, кремов, муссов, фланов, горячих суфле, пудингов, фанданов, фламбе, кляров, кнедли; * изготавливать разнообразный ассортимент презентационных скульптур из изомальта/ карамели/ пастилажа/ грильяжа или шоколада или их сочетаний; * изготавливать разнообразный ассортимент изделий методом моделирования: фигурки из сахарной мастики/ марципана/ шоколадной массы или их сочетаний; * изготавливать виды декора в различных техниках в соответствие с современными тенденциями; * работать профессионально, креативно и творчески; * работать в рамках заданной темы; * презентовать мучную, кондитерскую, шоколадную и сахаристую продукцию, замороженные, холодные и горячие десерты, презентационные скульптуры и изделия, изготовленные методом моделирования. |  |

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

*Таблица №2*

**Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий/Модуль** | | | | **Итого баллов за раздел Требований компетенции** |
| **Разделы Требований компетенции** |  | А | Г |  |
| 1 | 4,00 | 1,50 | 5,50 |
| 2 | 3,50 | 0,50 | 4,00 |
| 3 | 1,00 | 0,50 | 1,50 |
| 4 | 1,00 | 0,50 | 1,50 |
| 5 | 9,00 | 10,00 | 19,00 |
| **Итого баллов за критерий/модуль** | | 18,50 | 13,00 | **31,5** |

1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

*Таблица №3*

**Оценка конкурсного задания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерий** | | **Методика проверки навыков в критерии** |
| **А** | **Мучные кондитерские изделия** | Измеримые аспекты:  - портфолио;  - количество;  - вес изделий;  - время выполнения;  - идентичность изделий;  - идентификация обязательных компонентов.  Оценка судей:  - организация рабочего места;  - планирование рабочего процесса;  - следование технологическому процессу;  - санитария и гигиена;  - техника безопасности и охрана труда;  - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур для каждого типа изделий модуля;  - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий каждому типу изделий модуля;  - сбалансированные, гармоничные сочетания и контрасты для каждого типа изделий модуля;  - демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также креативный дизайн каждого типа изделий этого модуля;  - гармония всех элементов, визуальное впечатление каждого типа изделий этого модуля. |
| **Г** | **Моделирование из различных материалов** | Измеримые аспекты:  - портфолио;  - количество;  - вес изделий;  - время выполнения;  - идентичность изделий.  Оценка судей:  - организация рабочего места;  - планирование рабочего процесса;  - следование технологическому процессу;  - санитария и гигиена;  - техника безопасности и охрана труда;  - техники и методы лепки;  - демонстрация различных техник формовки, окрашивания;  - индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход с акцентом на объявленную тему, креативный дизайн. |

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания[[1]](#footnote-1): **4 часа**

Количество конкурсных дней: **1 день**

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

Оценка знаний конкурсанта должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из **2 модулей**, включает **обязательную** к выполнению часть **(инвариант) – 2 модуля (А, Г).** Общее количество баллов конкурсного задания составляет **31,5**.

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант)

*Заказанное сырьё конкурсант получает в подготовительный день Д- 1*

*Планирование рабочего процесса - на усмотрение конкурсанта!*

**Модуль А. Мучные кондитерские изделия *(инвариант)***

***Задание 1 – Эклер глазированный* (день Д1)**

Конкурсант должен изготовить пирожные – ***эклеры, глазированные*** в количестве **10штук**.

Перед выпечкой п/ф НЕ ЗАМОРАЖИВАТЬ.

* вес одного эклера **70 - 80 граммов,** погрешность между изделиями до 3 граммов;
* наполнение пирожного - **на выбор** конкурсанта;
* обязательный компонент– **глазурь**, рецептура на выбор конкурсанта;
* декорирование – на выбор и по желанию конкурсанта.

Презентация:

* подаются на акриловой подставке 30х40х1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.
* для дегустации изделия будут отобранным случайным образом в количестве 5 штук.

**Модуль Г. Моделирование из различных материалов *(инвариант)***

**(день Д1)**

***Задание: Г1 – Моделирование***

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

* каждая фигурка должна весить **60- 80 граммов**;
* каждая фигурка должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания);
* обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными **по весу, форме и цвету**;
* способ формовки – **бескаркасная** (готовые фигурки не должны включать поддерживающие каркасные элементы);
* **техники изготовления** (сборка фигурки) допускают использование: крахмала, спирта, сиропа глюкозы, нейтрального геля.
* **техники окрашивания** могут включать: работу с аэрографом, роспись, сухая тонировка;
* допускается использование королевской глазури;
* вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки, плунжеры и инструменты для моделирования;
* использование молдов, вайнеров, экструдера запрещается;
* покрытие шоколадом и масло-какао запрещается;
* использовать пищевой лак и пищевые фломастеры запрещается.

Презентация:

* фигурки подаются на акриловой подставке 20х20х1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ*[[2]](#footnote-2)*

Заказ сырья

Заявки на сырьё должны быть сформированы по общему весу и представлены организаторам за 5 дней до начала соревнований по форме ([смотреть приложение № 5](#_Приложение_№1._Расписание)).

При составлении заявки рекомендуется учитывать сезонность и территориальное расположение региона.

Последующие изменения в заявке **недопустимы**!

Конкурсант **получает всё сырьё по заявке в подготовительный день Д-1**.

Запрещено использование сырья и продуктов, неуказанных в списке продуктов инфраструктурного листа.

**Подготовка рабочего места и ящик с инструментами**

В подготовительный день проводится жеребьёвка номеров рабочих мест, конкурсанты знакомятся с оборудованием, проходят инструктаж – тренинг, тестируют оборудование в течение необходимого времени, но не менее 1 часа.

Затем конкурсанты должны предоставить на проверку Тулбокс. Подготовить рабочие места, инвентарь и оборудование.

Получить и проверить сырьё по предоставленной заявке в течение 1 часа, включая 15 минутную помощь своего эксперта наставника.

В это время работа с пищевыми материалами запрещена.

Конкурсант может использовать специальное оборудование и инструменты, не указанные в ИЛ, если данный вопрос вынесен на общее обсуждение экспертного сообщества и представлен на голосование всем экспертам, аккредитованным на площадке в подготовительный день. Простое большинство (50% экспертов + 1 голос) определяет решение по данному вопросу. Все решения должны быть оформлены протоколом с подписями экспертов.

В конкурсный день у конкурсантов есть 15 минут перед стартом на подготовку рабочих мест.

После работы и оценки боксов экспертной группой конкурсанту предоставляется 30 минут для заключительной уборки и сдачи рабочего места, оборудование должно быть в полной комплектации, готовым к работе. Инвентарь, инструменты должны находиться на своих рабочих местах.

**Фото и видео съёмка**

Фото и видео съёмка СМИ на площадке осуществляется в санитарной одежде. Фотограф не должен заходить за линию рабочего места конкурсанта, подносить аппаратуру к конкурсанту ближе 1 метра.

**!!!**Обязательная фотофиксация при оценивании **измеримых** аспектов с предоставлением материалов главному эксперту.

**Штрафные санкции**

Штрафные санкции могут быть применены к конкурсанту в случае:

* дополнительного заказа сырья, но при условии наличии на складе организатора – в данном случае производится обнуление аспекта раздела 1 Перечня профессиональных задач;
* эксперт, не соблюдающий этику поведения и нормы Положения о проведении чемпионата будет отстранен от процедуры оценивания и удалён с площадки.

Все решения должны быть оформлены протоколом с подписями экспертов.

**Презентация готовых изделий**

Время презентации готовых изделий начинается за 10 минут до точки «Стоп». В это время конкурсант может осуществлять работу по своему усмотрению (завершать сборку, оформление, выкладку изделий и др.).

**!!! После точки «Стоп» изделия на презентацию не допускаются и оцениванию не подлежат.**

**!!! Изделия, не соответствующие требованиям качества (брак), оценке не подлежат, на презентацию не должны быть поданы.**

**!!! В случае, если изделия поданы без отбраковки, оценка будет сниматься как по измеримым, так и по судейским аспектам.**

**Особые требования к конкурсантам**

* Наличие действующей медицинской книжки.
* Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее ¾.
* Брюки - белого цвета.
* Фартук длинный – белого цвета, при необходимости может быть заменен во время перерыва.
* **В день** работы с шоколадом допускается использование тёмного фартука.
* Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).
* Обувь – профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

Все конкурсанты должны знать, как использовать представленное на площадке оборудование, до начала соревнований.

Все конкурсанты должны быть осведомлены об опасностях, связанных с работой на рабочем месте, пройти инструктаж по технике безопасности, нормах охраны здоровья и окружающей среды от Организатора соревнований.

**Особые требования к экспертам**

Для участия в оценивании в подготовительный день эксперты-наставники **должны пройти чемпионат экспертов (тестирование**), на основании которого будут распределены Главным экспертом в оценивающие группы.

**Оценивание конкурсанта экспертом - наставником не допускается.** Исключение составляют измеримые аспекты.

* Наличие официальной и(или) признанной квалификации.
* Производственный и(или) практический опыт в представляемой области.
* Знание нормативных документов Чемпионата.
* Наличие действующей медицинской книжки.
* Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее ¾.
* Брюки – тёмного цвета.
* Фартук длинный – белого цвета.
* Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый)
* Обувь – профессиональная, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

2.1. Личный инструмент конкурсанта. Материалы, оборудование и инструменты, разрешенные на площадке

Тип ящика с инструментами - неопределенный - можно привезти оборудование по списку, кроме запрещенного.

* Пищевые красители водо- и жиро - растворимые в виде порошка, пасты, на основе какао-масла, пищевое золото и серебро в соответствии с ограничениями, действующими в стране;
* Инструменты, молды, формы, трафареты для работы с шоколадом;
* Инструменты для работы с марципаном и сахарной пастой;
* Перчатки одноразовые по размеру руки конкурсант;
* Коврики силиконовые (гладкие, перфорированные);
* Лопатки силиконовые;
* Ложки (используемые при развесе сырья).

2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

* Не указанные в пункте 2.1.1.
* Телефон сотовый.
* Материалы, оборудование и инструменты, дублирующее позиции ИЛ.
* Все пищевые ингредиенты, неуказанные в списке продуктов.

3. Приложения

Приложение №1 Критерии оценки

Приложение №2Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции «Кондитерское дело».

Приложение № 3 Расписание работы площадки и презентации изделий

Приложение № 4 Форма заявки на сырьё. Список сырья.

**Приложение №3**

**Расписание работы площадки и презентации изделий**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Подготовительный день конкурсантов и экспертов** | | | | |
|  |  | **Действия** | **Время**  **презентации** | **Уборка, обсуждение конкурсант /Эксперт** |
| **Конкурсный день Д1 (инвариант) Соревновательный день – 4 часа** | | | | |
|  | 8:00 – 12:00  (1 смена)  Обед: 12:00 -13:00  13:30 – 17:30 (2 смена) | **Портфолио**  **Модуль А – Мучные кондитерские изделия**  ***Задание 1*** - Эклеры  **Модуль Г – Моделирование**  Фигурки из сахарной пасты  **Портфолио**  **Модуль А – Мучные кондитерские изделия**  ***Задание 1*** - Эклеры  **Модуль Г – Моделирование**  Фигурки из сахарной пасты | **11:50 - 12:00**  **17:20 - 17:30** | 12:00 -12:30 осмотр бокса после работы (оценка)  12:30 - 13:00 Уборка рабочих мест. **Сдача рабочего места в первоначальном состоянии** (оценка).  13:00 – 13:30 Обсуждение конкурсант /Эксперт  17:30 -18:00 осмотр бокса после работы (оценка)  18:00 - 18:30 Уборка рабочих мест. **Сдача рабочего места в первоначальном состоянии** (оценка).  18:30 – 19:00 Обсуждение конкурсант /Эксперт |

**Приложение №4**

**Форма заявки на сырье. Список продуктов.**

***\*Форму не менять!***

***\*Если позиции сырья не используются - оставлять строки пустыми!***

***\*Заполнять строго по единицам измерения!***

|  |
| --- |
| **Регион:** |
| **Полное название образовательной организации:** |
| **ФИО наставника:**  **Эл. почта:**  **№ телефона:** |
| **ФИО конкурсанта:** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Ед. изм.** | **Всего** |
| Категория: сахара | |  |
| Сахар - мелкокристаллический | кг |  |
| Сахар коричневый | кг |  |
| Сахарная пудра | кг |  |
| Сироп глюкозы | кг |  |
| Сироп кленовый | кг |  |
| Мёд натуральный цветочный | кг |  |
| Инвертный сироп (тримолин) | кг |  |
| Декстроза | кг |  |
| Сорбитол | кг |  |
| Изомальт | кг |  |
| Помадка - белая паста | кг |  |
| Категория: свежие фрукты, ягоды | |  |
| Манго | шт |  |
| Ананас | шт |  |
| Груша | кг |  |
| Красное яблоко | кг |  |
| Зеленое яблоко | кг |  |
| Лимон | кг |  |
| Лайм | шт |  |
| Мандарины | кг |  |
| Грейпфрут | кг |  |
| Апельсин | кг |  |
| Помело | кг |  |
| Слива | кг |  |
| Киви | шт |  |
| Банан | шт |  |
| Облепиха | кг |  |
| Ежевика | кг |  |
| Малина | кг |  |
| Чёрная смородина | кг |  |
| Красная смородина | кг |  |
| Клубника | кг |  |
| Черника | кг |  |
| Голубика | кг |  |
| Белый виноград | кг |  |
| Черный виноград | кг |  |
| Гранат | шт |  |
| Категория: орехи и семена | |  |
| Миндальная мука | кг |  |
| Фундучная мука | кг |  |
| Фисташковая мука | кг |  |
| Миндаль с кожей целый | кг |  |
| Миндаль без кожи целый | кг |  |
| Миндальные лепестки | кг |  |
| Зеленая фисташка очищенная | кг |  |
| Фундук очищенный | кг |  |
| Фундук дробленый | кг |  |
| Арахис несоленый | кг |  |
| Грецкий орех половинки | кг |  |
| Орех пекан целый | кг |  |
| Кедровый орех | кг |  |
| Кешью | кг |  |
| Кокос | кг |  |
| Кокос, измельченный высушенный | кг |  |
| Мак (семена) | кг |  |
| Кунжут семена белые | кг |  |
| Кунжут семена черные | кг |  |
| Пралине миндальное 50% (Barry Callebaut) или аналог | кг |  |
| Пралине из лесного ореха 50% (Barry Callebaut) или аналог | кг |  |
| Паста фисташковая 100% | кг |  |
| Паста из лесного ореха 100% | кг |  |
| Категория: масла, жиры и уксус | |  |
| Уксус бальзамический | л |  |
| Белый винный уксус | л |  |
| Уксус столовый 9% | л |  |
| Оливковое масло | л |  |
| Арахисовое масло | л |  |
| Кокосовое масло | л |  |
| Подсолнечное масло | л |  |
| Масло виноградной косточки | л |  |
| Категория: молочные продукты | |  |
| Сливочный сыр "Крем чиз" | кг |  |
| Сливочный сыр "Маскарпоне" | кг |  |
| Сгущённое молоко с сахаром 8,5% | кг |  |
| Сгущённое молоко вареное 8,5% | кг |  |
| Натуральный йогурт 4% | л |  |
| Сметана 25–30% | кг |  |
| Сливки для взбивания 33 % | л |  |
| Сливки для взбивания 35 % | л |  |
| Молоко цельное 3,2% | л |  |
| Молоко сухое цельное 3,5 % | кг |  |
| Масло сливочное несоленое 82,5% | кг |  |
| Категория: яичные продукты | |  |
| Яичный желток пастеризованный | кг |  |
| Яичный белок пастеризованный | кг |  |
| Яйцо пастеризованное | кг |  |
| Яйцо целое в скорлупе 1 категории | шт |  |
| Яичный белок сухой | кг |  |
| Категория: замороженные фруктовые пюре | |  |
| Пюре вишня (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Пюре абрикос (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Пюре маракуйя (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Пюре черная смородина (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Пюре апельсин (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Пюре красный апельсин (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Пюре мандарин (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Пюре ананас (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Пюре манго (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Пюре малина (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Пюре персик (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Пюре клубника (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Пюре кокос (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Пюре красная смородина (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Пюре лайм (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Пюре юдзу (Аgrobar) или аналог | кг |  |
| Категория: цукаты и сухофрукты | |  |
| Абрикос сушёный | кг |  |
| Чернослив сушёный | кг |  |
| Изюм тёмный без косточки | кг |  |
| Изюм светлый без косточки | кг |  |
| Финики сушеные | кг |  |
| Инжир сушёный | кг |  |
| Клюква вяленая | кг |  |
| Вишня вяленая | кг |  |
| Кумкват вяленый | кг |  |
| Цукаты манго | кг |  |
| Цукаты киви | кг |  |
| Цукаты из апельсиновой корки | кг |  |
| Имбирь цукаты | кг |  |
| Категория: шоколад и какао-продукты | |  |
| Шоколад белый 25,9% (Callets) CW2 (Callebaut) или аналог | кг |  |
| Шоколад молочный 33,6% (Callets) 823 (Callebaut) или аналог | кг |  |
| Шоколад тёмный 54,5% (Callets) 811 (Callebaut) или аналог | кг |  |
| Горький шоколад 70,5% (Callets) 70-30-38 (Callebaut) или аналог | кг |  |
| Шоколад карамелизированный 30,4% (Callets) GOLD (Callebaut) или аналог | кг |  |
| Шоколад белый Sicao 28% (Callebaut) или аналог | кг |  |
| Шоколад молочный Sicao 32% (Callebaut) или аналог | кг |  |
| Шоколад темный Sicao 53% (Callebaut) или аналог | кг |  |
| Какао-бобы Grue de Cacao (Cacao Barry (Callebaut) илианалог | кг |  |
| Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) или аналог | кг |  |
| Какао Масса 100% (Cacao Barry (Callebaut) или аналог | кг |  |
| Микрио (порошок какао-масла) (Cacao Barry (Callebaut) или аналог | кг |  |
| Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) или аналог | кг |  |
| Категория: замороженные ягоды, фрукты | |  |
| Ежевика | кг |  |
| Малина | кг |  |
| Клубника | кг |  |
| Черная смородина | кг |  |
| Красная смородина | кг |  |
| Вишня | кг |  |
| Ревень | кг |  |
| Брусника | кг |  |
| Клюква | кг |  |
| Облепиха | кг |  |
| Категория: травы | |  |
| Лимонграсc свежий | кг |  |
| Розмарин свежий | кг |  |
| Тимьян свежий | кг |  |
| Базилик зеленый свежий | кг |  |
| Мята свежая | кг |  |
| Категория: специи | |  |
| Имбирь молотый | кг |  |
| Имбирь свежий | кг |  |
| Кора коричного дерева (молотая) | кг |  |
| Кора коричного дерева (палочки) | кг |  |
| Бобы тонка | шт |  |
| Перец розовый горошком | шт |  |
| Перец черный горшком | шт |  |
| Перец черный молотый | кг |  |
| Бадьян (анис звездчатый) | шт |  |
| Стручок ванили | шт |  |
| Мускатный орех целый | шт |  |
| Соль поваренная | кг |  |
| Соль морская | кг |  |
| Соль «Fleurdesel» | кг |  |
| Категория: алкоголь | |  |
| Бренди | л |  |
| Водка | л |  |
| Виски | л |  |
| Ром - белый "Bacardi" или аналог | л |  |
| Ром - темный "Bacardi" или аналог | л |  |
| Ликергрушевый "Merlet Creme de Poire William" илианалог | л |  |
| Ликер "Limoncello" или аналог | л |  |
| Ликер мятный | л |  |
| Ликер малиновый | л |  |
| Ликер "Calvados" или аналог | л |  |
| Ликер "Cointreau" или аналог | л |  |
| Ликер "Amaretto" или аналог | л |  |
| Ликер "Baileys" или аналог | л |  |
| Ликер "Malibu" или аналог | л |  |
| Ликер "Blue Curacao" или аналог | л |  |
| Ликер "Grand Marnier" или аналог | л |  |
| Вино игристое белое брют | л |  |
| Вино красное сухое | л |  |
| Вино белое сухое | л |  |
| Кирш | л |  |
| Портвейн | л |  |
| Категория: прочее | |  |
| Марципан 33% | кг |  |
| Марципан 45% | кг |  |
| Мастика "Model Paste" (для моделирования) или аналог | кг |  |
| Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Laped) или аналог | кг |  |
| Наппаж глазурь нейтральная (холодная) | кг |  |
| Наппаж глазурь нейтральная (горячая) | кг |  |
| Желатин листовой (EWALD, 120 Блум) | кг |  |
| Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум) | кг |  |
| Ксантантановая камедь (Xanthan Gum) или аналог | кг |  |
| Пектин NH | кг |  |
| Пектин желтый "Jaune" или аналог | кг |  |
| Агар-агар (900) | кг |  |
| Кофе сублимированный (растворимый) | кг |  |
| Кофе натуральный в зернах (Арабика) | кг |  |
| Экстракт кофейный | кг |  |
| Мука 10,5% белки (высший сорт) | кг |  |
| Мука 12% белки (высший сорт) | кг |  |
| Чай "Earl Grey" листовой | кг |  |
| Чай зелёный листовой | кг |  |
| Порошок зеленого чая матча | кг |  |
| Крошка вафельная (Callebaut) или аналог | кг |  |
| Кислота винная | кг |  |
| Кислота лимонная | кг |  |
| Дрожжи прессованные | кг |  |
| Дрожжи сухие | кг |  |
| Разрыхлитель | кг |  |
| Кокосовое молоко "Aroi-D" или аналог | л |  |
| Картофельный крахмал | кг |  |
| Кукурузный крахмал | кг |  |
| Абрикосовый джем | кг |  |

1. *Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.* [↑](#footnote-ref-2)