

Конкурсное задание

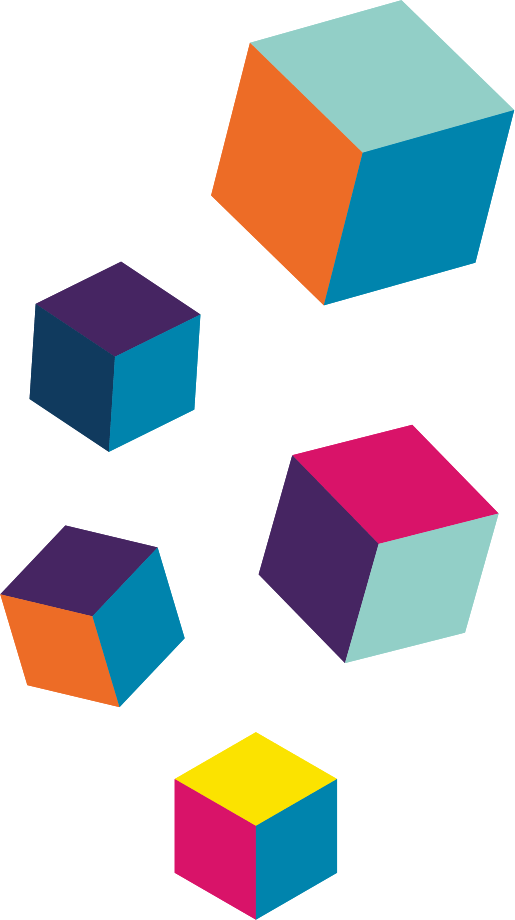
Республиканского конкурса профессионального мастерства WorldSkills Kazakhstan 2024

по компетенции «Кондитерское дело»

Разработали:

Главный эксперт: А. Саидов

Заместитель главного эксперта: Т. Халуева



ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение 3

Описание проекта и заданий 4

Инструкции для участников 7

Оборудование, аппараты, инструменты и требуемые материалы 7

Материалы, оборудование и инструменты, находящиеся в тулбоксе конкурсанта 8

Материалы & оборудование и инструменты, запрещенные на конкурсной площадке 8

Другое 8

ВВЕДЕНИЕ

Конкурсное задание состоит из независимых модулей/одного общего задания, позволяющих конкурсантам продемонстрировать навыки в компетенции...

В ходе выполнения модулей могут подвергаться проверке следующие области знаний и умений

Конкурсное задание имеет несколько модулей или заданий, выполняемых последовательно. 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. Время и детали конкурсного задания в зависимости от конкурсных условий могут быть изменены членами жюри.

ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА И ЗАДАНИЙ

1. **Модули задания и необходимое время**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование модуля/ критерия | Максимальный балл | Время на выполнение |
| 1 | Модуль A– ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ | 20 | 3 |
| 2 | Модуль A - КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД | 21 | 4 |
| 3 | Модуль B - ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ СКУЛЬПТУРА ИЗ ШОКОЛАДА | 25 | 4 |
| 4 | Модуль C – БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «Topforward Cake» | 19 | 3 |
| 5 | Модуль D – МОДЕЛИРОВАНИЕ | 15 | 2 |

У участников есть 16 часов на 2 дня.

Участники должны изготовить и представить на презентацию изделия модулей **A, В, C, D, Е**

* Все изделия должны соответствовать теме «Флора и фауна»
* Тема ВИЗУАЛЬНО должна присутствовать во всех изделиях модулей **A, В, C, D, Е**
* 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 сырье 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.

**МОДУЛЬ A – ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ**

Участник должен приготовить десерт из песочного теста на тему «Флора и фауна» с использованием обязательных ингредиентов.

Обязательные ингредиенты будут представлены Главным экспертом в начале дня на брифинге **в день выполнения модуля**.

Количество десертов - 3 штуки

Десерты должны быть представлены на тарелках, предоставленных Организаторами.

Предполагается проверка владения навыками изготовления базовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов.

**МОДУЛЬ B: КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД**

Участник должен изготовить **1 вид нарезных конфет, глазированных шоколадом**

* Масса одной конфеты не должна превышать **15 г,** включая декор
* Конфета должна содержать две контрастные по текстуре начинки.

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

* Количество конфет - **10 штук**
* Нельзя использовать готовые переводные листы.
* **Не допускается** декорировать шоколадные изделия элементами из марципана, сахара или изомальта.
* Декор должен отражать тематику «Флора и фауна».

Изделия подаются - 5 (пять) шт. на презентацию, должны быть представлены на подставке участника на презентационном столе, 5 (пять) шт. подаются на одном блюде, предоставленном организаторами для дегустации и оценки.

**МОДУЛЬ C: ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ СКУЛЬПТУРА ИЗ ШОКОЛАДА**

* Участник,  используя только шоколад, 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 ОБЯЗАТЕЛЬНО иметь движущийся элемент из шоколада.
* Скульптура должна отражать тему «Флора и фауна».
* Использование молдов и форм разрешается, но должно быть минимальным.
* Скульптура должна быть основанием максимум 50см х 50см, высота от 50 до 70 см высотой.
* Не допускается использование никаких внешних или внутренних поддерживающих конструкций.
* Презентация: на постаменте (50х50смх1,5 см)

***МОДУЛЬ D– БИСКВИТНЫЙ ТОРТ*** ***«Topforward Cake»***

Участник должен приготовить один (1) торт «Topforward Cake» любой формы и содержания.

Top forward cake – это торт на боку, он же перевернутый торт. Торт может быть любой формы - квадрата, восьмиугольника.

* Вес для оценивания должен быть минимум **1200 г**, максимум – **1500 г**, с учетом украшений.
* Декор из шоколада по тематике **«Флора и фауна».**
* Обязательные компоненты: бисквит, пропитка для бисквита, фруктовая/ягодная начинка, стабильный крем.
* Рецептура может быть использована любая.

*Для презентации:*

* Отрезанный кусок торта подается на тарелке.
* Торт устанавливается на плоскуюподложку.



Рисунок 1 -Пример торта «Topforward Cake»

На торте должна быть нанесена надпись/рисунок по теме конкурса.

• Дизайн и разработка этой презентации должны быть представлены в портфолио с иллюстрациями и отображаться на презентационном столе в начале смены, в течение которой эти модули будут выпускаться. За сходство будут выставляться оценки, как показано в портфолио.

***МОДУЛЬ E – МОДЕЛИРОВАНИЕ***

Используя мастику (марципан и/или сахарную пасту) ***у***частники должны изготовить две (2) фигурки одинакового типа которые должны отражать тему: **«Флора и фауна»**.

Фигурка должна весить минимум **60 г** и максимум **80 г.**

* Обе фигурки одного типа 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 могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза).
* Никаких лаков не допускается.
* Подача: Обе фигурки должны быть поставлены на подставку 20х20 см, которая будет предоставлена Организаторами соревнований.

**ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

ФЛОРА И ФАУНА

Фауной называют все виды зверей, которые обитают в определенной местности, входят в ее экологическую систему. Следует учесть, представители животного мира, проживающие в зоопарке или у людей, не относятся к фауне.

Флору представляет вся растительность на планете. К флоре не относят класс оранжерейных, комнатных растений

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: **Флора и фауна** (растительный и животный мир).

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 эскизы композиции из шоколада, карамели подготовленных для соревнований, должно быть представлено на презентационном столе в первый день.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

* 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.

ОБОРУДОВАНИЕ, АППАРАТЫ, ИНСТРУМЕНТЫ И ТРЕБУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Ожидается, что все конкурсные задания могут быть выполнены Конкурсантами на том оборудовании и материалах, которые указаны в инфраструктурном листе \*.

Если требуется какое-либо оборудование или материал, который не указан в инфраструктурном листе, он должен быть указан здесь (в приведенной ниже таблице - заголовки столбцов могут отличаться для разных компетенций).

WorldSkills Kazakhstan должен одобрить любые дополнительные требования к инфраструктуре, которые не указаны в инфраструктурном листе. Заголовки столбцов могут отличаться для разных компетенций.

\* (Определение: Инфраструктурный лист - это оборудование, механизмы, установки и материалы, поставляемые принимающей страной - он не включает инструменты и материалы, которые должны быть предоставлены конкурсантами и/или экспертами)

МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ В ТУЛБОКСЕ КОНКУРСАНТА

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;

МАТЕРИАЛЫ & ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКЕ

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.

Никаких лаков не допускается.

ДРУГОЕ

Используйте этот раздел для информации, которая важна, но не рассматривается в предыдущих разделах.

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, безопасная закрытая с зафиксированной пяткой,

***Обязательные элементы для экспертов***

*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.

День С-1 День приезда Конкурсантов для прохождения следующих процедур:

Прохождение регистрации и проверки документов, удостоверяющих личность участников;

Прослушивание объяснений и подробного инструктажа по Конкурсному заданию с уже внесенными не менее 30% изменениями;

Прослушивание инструктажа участниками по ТБ и ОТ, подписание протоколов по ОТ и ТБ;

Проведение жеребьевки конкурсных мест и подписание протокола жеребьевки;

Проверка тулбоксов;

Ознакомление с конкурсными местами и тестирование оборудования на площадке.