




СОГЛАСОВАНО  
Менеджер компетенции  
И.Ю.Жукова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

*Задание  
взето с форума  
экспертов без изменений*



## Конкурсное задание

### Компетенция «Кондитерское дело»

для участия в Региональных чемпионатах

WorldSkills Russia Junior 2017-2018г.

### Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей - А В С D E

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания
5. Критерии оценки

Количество часов на выполнение заданий: 8 часов

Разработчики:

Международный эксперт – Леленкова Е.Н.

Зам. менеджера компетенции, эксперт-куратор – Виноградова Э.Р.

Страна: Россия



## 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 обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

1.3. Сопроводительная документация

1.3.1. Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо



использовать совместно со следующими документами:

- «WorldSkillsRussia», Техническое описание «Кондитерское дело».
- «WorldSkillsRussia», Правила проведения чемпионата.
- Принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.



## 2. ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс, возрастная группа 14-16 лет. **Количество конкурсантов не менее трёх.**

## 3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

### ТЕМА

Все изделия должны соответствовать теме **«Street art»**. Тема «Street art» должна быть визуально представлена во всех изделиях всех модулей.

### МОДУЛИ: А В С D E

Соревнования длятся 8 часов в течение 2 дней, готовятся изделия всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанное в расписании.

### ОПРЕДЕЛЕНИЕ СУБЪЕКТИВНЫХ КРИТЕРИЕВ

**ВКУС:** соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный.

**ТЕКСТУРА:** комбинация различных текстур, соответствующих типу.

**ИСКУСНОСТЬ:** изящество и тонкость исполнения работ.

**ЦВЕТ:** исполнено со вкусом. Показывает художественные навыки и отражает тему.

**ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ:** гармония всех элементов, визуальная целостность.

**КРЕАТИВНОСТЬ:** оригинальность, экспрессивность, и впечатляющая работа.

**ДИЗАЙН:** композиция и согласованность элементов. Соответствие теме.

**ТЕХНИКИ:** различные уровни сложности, различные техники.

**ГИГИЕНА:** каждый день участник будет оцениваться согласно документам, предоставленным организаторами соревнований.

### ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕКТИВНЫХ КРИТЕРИЕВ

**ПОРТФОЛИО:** содержит полный набор технологических карт всех изделий, подготовленных для соревнований. Должно быть представлено на презентационном столе в первый день.



Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. В первый день участники соревнований получают сырье по своей заявке, высланной за 4 недели до начала соревнований. Время конкурсного задания может быть распределено по дням в зависимости от конкурсных условий региональными экспертами.

#### **4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

##### **МОДУЛЬ А – ПОДГОТОВКА РАБОЧЕГО МЕСТА, РАБОТА (день первый)**

Участники должны иметь **простое портфолио** с технологическими картами всех изделий, которые они собираются готовить согласно модулям – В, С, D, Е. Участники могут использовать день соревнований для планирования своей работы, подготовки рабочего места и презентации модулей, согласно расписания.



## МОДУЛЬ В – МОДЕЛИРОВАНИЕ (день первый)

Изготовить **1 вид сформованной вручную фигурки** из сахарной пасты/марципана:

- Один вид (на выбор конкурсанта) - одну (1) фигурку.
- При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан или/и цветную сахарную пасту.
- Использовать **отливочные формы и прессы запрещено.**

Изделие участники изготавливают в соответствии с домашним заданием.

Фигурка должна весить **80 г максимум (принимается вес от 60 до 80 грамм).**

Должны быть представлены на поликарбонатном постаменте размером 20x20 см.

Никаких дополнительных элементов не может быть представлено в презентации. Изделие должно стоять так, чтобы было просто снять с презентационного постамент. Применение шоколада и какао-масла не допускается.

Молды и формы не могут быть использованы, вся работа должна производиться руками. Тем не менее, использование соответствующих вырубков и инструментов для моделирования допускается. Для украшения могут быть использованы роял-айсинг, красители и шоколад. Не допускается покрытие лаком.



## МОДУЛЬ С – ШОКОЛАД (день первый)

Изготовить **1 вид конфет**, используя технику изготовления: корпусные:

- **корпусные** – с одной начинкой.

Всего 15 штук 1 вида.

При изготовлении конфет могут быть использованы **горький, молочный и белый шоколад** в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования минимум 2-х видов шоколада.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

Для украшения нельзя использовать элементы украшения из сахарной пасты, марципана или изомальта. Но могут быть использованы **цукаты, орехи, пищевое золото или серебро**.

Можно использовать рельефные листы, молды для шоколада и изомальта.

Каждая готовая конфета должна весить **минимум 8 г. - максимум 15 г.**

10 конфет подаются на поликарбонатном постаменте, полученном согласно инфраструктурному списку.

По 5 конфет подаются на постаменте для дегустации.



## МОДУЛЬ D – ШОКОЛАДНЫЙ АНТРЕМЕ

(день второй)

Изготовить торт - **2 штуки**. Вес каждого без декорации **700-1000 грамм**:

- Форма изделия на выбор участника;
- Изготовить антреме на основе выпеченного п/ф – бисквит (на выбор конкурсанта);
- Использовать **мусс на основе шоколада**;
- Возможно использование **любого вида шоколада**;
- Оба торта **должны быть покрыты**, использовать можно любые ингредиенты и техники (**велюр, глазурь....**);
- Оформление одного изделия должно быть выполнено простым способом из шоколада и должно отражать тему **«Street art»**;
- Второе изделие не должно быть декорировано и представлено с вырезанным и выдвинутым кусочком (для взвешивания и дегустации);
- **Не допускается** использование **замороженных ингредиентов** при подаче.

Торт с декором подается на поликарбонатном постаменте. Дегустационный экземпляр на постаменте для дегустации.





## МОДУЛЬ E – ДЕСЕРТ В ВЕРРИНАХ (день второй)

Приготовить 6 порций **холодного десерта в верринах**:

- десерт, при подаче, **не должен содержать никаких замороженных продуктов**;
- только **холодные компоненты**;
- обязательный компонент **крустиант**;
- минимум три компонента;
- может быть оформлен свежими ягодами, декором из шоколада, орехами, цукатами, пищевым золотом или серебром и т.д..

Десерты должны быть представлены в верринах. Веррины ставятся на 2 **прямоугольные тарелки по 3 штуки на каждой**. Одна тарелка для демонстрации, вторая для дегустации.



## **Инструкции для участников**

Общее время для выполнения конкурсного задания – 8 часов, распределенные на 2 дня.

За день до начала соревнований, участники будут иметь возможность посетить свои рабочие места и получить основную информацию. Участники могут подготовить свои рабочие места, инвентарь и другое оборудование. Никаких пищевых материалов нельзя использовать в это время. Также нельзя завешивать ингредиенты.

Рецептуры участники могут брать из различных источников или из собственных разработанных коллекций рецептов.

Санитарная одежда - белого цвета, головной убор – белого цвета, допускается одноразового использования. Обувь на резиновой подошве с закрытой пяткой.