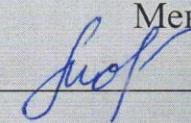


СОГЛАСОВАНО

Менеджер компетенции

 (И. Ю. Жукова)

«9» 01 2018 г.

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
ДЛЯ III РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНТА
«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»
(WORLD SKILLS RUSSIA)
По компетенции «КОНДИТЕРСКОЕ
ДЕЛО»**

Республика Крым 2018

**Изготовление изделий в соответствии с заданиями
модулей ABCD**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Описание программы и задач
2. Модули задания
3. Инструкцию для участников
4. Критерии оценивания

Количество часов на выполнение задания: 10 часов

Международный эксперт: Е.Н. Леленкова

Менеджер компетенции: И.Ю. Жукова

Сертифицированные эксперты: Белобородова О.И., Родина И.Ю., Виноградова Э.Р., Герасимова О.Н.

Страна: Россия



ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ И ЗАДАЧ

ТЕМА

Все изделия должна соответствовать теме **«Street art»** (уличное искусство)/ Граффити. Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях модулей А - D.

МОДУЛИ

У участников есть 10 часов, распределенных на 2 дня для каждого участника, для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Участники планируют работу самостоятельно, **делать заготовки на следующий день не допускается**.

Работа должна быть выполнена от начала и до конца в соревновательный день.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Участник получает сырье на каждый соревновательный день отдельно, поэтому заявку на сырьё нужно сформировать по дням работы.

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

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Street art / Граффити: визуальное искусство, создаваемое в публичных местах; обычно несанкционированные художественные работы, выполненные вне контекста традиционных художественных направлений.

ВКУС: должен быть аутентичным по типу и сбалансированным.

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 (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: **Street art / Граффити**

ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: санитарно-гигиенические нормы и правила, правила охраны труда и техники безопасности.

ПОРТФОЛИО

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептур всех изделий, подготовленных для соревнований, и должно быть представлено на презентационном столе в первый день.



МОДУЛЬ А – МИНИАТЮРЫ

День первый

Участник готовит 14 штук изделий одного вида.

- Вид выпеченного полуфабриката будет объявлен всем Участникам и Экспертам в день С-1, после обсуждения экспертами.
- Один из компонентов в составе изделия должен быть приготовлен с использованием фруктового пюре.
- Изделия должны весить **30-45 г** каждое, включая украшения.
- Все изделия должны весить строго одинаково.
- Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему.
- Изделия подаются на подставках, предоставленными организаторами соревнований, в следующем количестве:
 - одна подставка - четыре шт. (4) изделий для оценки
 - вторая подставка - десять шт. (10) изделий для презентационного стола.



МОДУЛЬ В – ФРУКТОВОЕ АНТРЕМЕ И САХАРНЫЙ ПОСТАМЕНТ.

День второй

Участник должен приготовить два (2) фруктовых антреме (одинаковых) любой формы и содержания.

- 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 быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).

Антреме для презентации:

- Подаётся на самостоятельно изготовленном простом сахарном постаменте из изомальта высотой не более 30 см.
- При изготовлении постамента можно использовать любые техники работы с изомальтом и украшать любыми сахарными деталями, сделанными в течение дня (например, выдувной карамелью, выливной карамелью и т. д.).
- Постамент и антреме должны дополнять друг друга, отражать тему.
- Использование форм и/или молдов разрешено.
 - Для презентации антреме устанавливается на плоскую прозрачную (акриловую) подложку толщиной не более 3 мм., соответствующего размера и формы, которую **должен привезти участник с собой**.
 - Затем антреме ставится на сахарный постамент, выставленный на акриловую подставку (по размеру постамента, толщина 1,5 см., которую участник должен привезти с собой)

Антреме для дегустации:

- Не должно быть украшено, оно подается на подставке 30x30 см., предоставленной организаторами соревнований.
- Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
- Антреме **не должно содержать замороженных компонентов**.
- Температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал +1 -10С.



МОДУЛЬ С – МОДЕЛИРОВАНИЕ

День второй

Используя сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить две (2) фигурки одного типа. Требуемый предмет будет объявлен в начале дня на брифинге в день выполнения модуля.

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

- Обе фигурки 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 аэробрафт, 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 может быть использованы для простых деталей (таких как глаза).
- Никаких лаков не допускается.
- Подача: фигурки должны быть поставлены на подставку 20x20 см, которая будет представлена Организаторами соревнований.



МОДУЛЬ D – ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЧИКИ

День первый

Участник должен изготовить четырнадцать (14) штук **ОДНОГО** типа **корпусных** шоколадных батончиков с двумя начинками для перекуса.

- В день изготовления модуля Главным экспертом будет объявлен компонент, определяющий вкус батончика. Данный компонент необходимо включить в рецептуру, чтобы он отчетливо ощущался во вкусе готового батончика.
- Техника изготовления – корпусные.
- Количество начинок – две
- Текстура начинок должна быть контрастной.
- Каждый батончик должен весить от **30 до 45 г**, включая декорации.
- Размер каждого батончика должен быть не более:
длина до 13 см, ширина до 3 см и высота до 2 см (кроме декораций).
- Можно использовать темный, молочный или белый шоколад.
- **Не допускается** использование готовых трансферных (переводных) листов.
- **Не допускается** декорировать шоколадные изделия элементами из марципана, сахара или изомальта.
- Украшение может состоять из карамелизованных или засахаренных фруктов, трав, орехов; шоколада или окрашенного масла- какао и должно отражать тему.
- Подача: батончики должны быть поданы на предоставленных организаторами подставках, в следующем количестве:
 - Одна подставка - четыре штуки (4) для оценки
 - Вторая подставка – десять штук (10) для презентационного стола.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА

- 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 развесивание 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 ограничено десятиминутным интервалом, 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, ТЕХНИКА И УСТАНОВКИ

Обратитесь к Техническому Описанию и Инфраструктурному Листу.



СУММА ОЦЕНИВАЕМЫХ КРИТЕРИЕВ

МОДУЛЬ	НАЗВАНИЕ	ОБЩИЕ БАЛЛЫ
A	Миниатюры	17
B	Антреме и презентационный постамент	17
C	Моделирование	16
D	Шоколадные батончики	16
Итог		66



Расписание



День С-1 - День экспертов и участников				
Подготовка рабочего места	Соревновательный день – 5 часов	Действия	Время презентации	Уборка, обсуждение Участник/Эксперт
	День 1			
8:00 – 9:00	9:00 – 14:00	Портфолио Задание А – Миниатюры Задание D – Шоколадные батончики	14:00-14:10	14:10 - 14:30 Уборка рабочего места 14:30 – 14:45 Обсуждение Участник/Эксперт
День 2				
8:00 – 9:00	9:00 – 14:00	Задание В - Фруктовое антреме и сахарный постамент Задание С – Моделирование	14:00-14:10	14:10 – 15:00 Уборка рабочего места Сдача рабочего места техническому эксперту. 15:00 – 15:15 Обсуждение Участник/Эксперт