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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

**«Кондитерское дело»**

**Итоговый (межрегиональный) этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»**

**Ханты - Мансийский автономный округ - Югра**

2025 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 5](#_Toc142037183)

[1.1. Общие сведения о требованиях компетенции 5](#_Toc142037184)

[1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Кондитерское дело» 5](#_Toc142037185)

[1.3. Требования к схеме оценки 10](#_Toc142037186)

[1.4. Спецификация оценки компетенции 10](#_Toc142037187)

[1.5. Конкурсное задание 12](#_Toc142037188)

[1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания 13](#_Toc142037189)

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) 13](#_Toc142037190)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 19](#_Toc142037191)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта 23](#_Toc142037192)

[2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке](#_Toc142037193) 23

[3. ПРИЛОЖЕНИЯ 24](#_Toc142037194)

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ**

1. **Торт «Захер»** – торт, по классике, состоящий из шоколадных бисквитов «Захер», фруктовой прослойки, покрытый шоколадной глазурью.
2. **Тарт – Татен –** вид французского яблочного пирога, для которого нарезанные яблоки карамелизуют и выпекают, накрыв слоем песочного теста. Подается на тарелке в перевернутом виде.
3. **Мармелад** – кондитерское изделие, уваренное из фруктовых/ягодных пюре с сахаром и загустителем.
4. **Десерт крем – карамель** – запеченный заварной крем (англез), приготовленный с карамельным сиропом. При подаче извлекается из формы (переворачивается), может подаваться с ягодами/фруктами.
5. **Финансье** (фр. financier, «финансист») — французский миндальный кекс, приправленный топлёным маслом (beurre noisette), обычно выпекаемый в небольшой форме. Легкий и влажный, с хрустящей корочкой, напоминающей яичную скорлупу, финансье также содержит яичные белки, муку и сахарную пудру. Форма кекса — обычно это небольшие прямоугольные буханки.
6. **Текстура:** физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.
7. **Тонкость:** изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства конкурсанта.
8. **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).
9. **Общее впечатление:** гармония всех элементов, визуальное восприятие.
10. **Креативность:** оригинальность, выразительность и работа воображения.
11. **Дизайн:** композиция, размещение и баланс всех элементов.
12. **Тема:** представление и выполнение данной темы: **«Времена года**» в модулях: Б (задание 5), **Д.**
13. **Техники:** сложность и современность различных методов/навыков.
14. **Гигиена и безопасность:** соблюдение санитарных и гигиенических норм, а также требований безопасности, установленных нормативно-технической документацией, предоставленной Организатором соревнований.
15. **Рабочий процесс:** демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.
16. **Портфолио:** Количество портфолио – 2 шт.

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

Презентационное портфолио - для оценивания должно быть представлено в 1-й день перед началом работы, должно содержать полный набор рецептур всех изделий Конкурсного задания.

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯКОМПЕТЕНЦИИ

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 компетенция 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 профессиональных задач специалиста по компетенции «Кондитерское дело»

Перечень видов профессиональной деятельности, умений, знаний, профессиональных трудовых функций специалиста 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;
* 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;
 |  |
| 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:* 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 таблице2.

Таблица 2

**Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерий/Модуль** | **Итого баллов** **за раздел Требований компетенции** |
| **Разделы Требований компетенции** |  | **A** | **Б** | **В** | **Г** | **Д** | **Е** |  |
| **1** | 8,00 | 2,50 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | - | 12,00 |
| **2** | 12,00 | - | - | - | - | - | 12,00 |
| **3** | 5,00 | - | - | - | - | - | 5,00 |
| **4** | 5,00 | - | - | - | - | - | 5,00 |
| **5** | 6,00 | 34,00 | 5,50 | 7,00 | 7,00 | 6,50 | 66,00 |
| **Итого баллов за критерий/модуль** | 36,00 | 36,50 | 6,00 | 7,50 | 7,50 | 6,50 | **100** |

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** | **Работа** | Измеримые аспекты: - наличие заявки на сырье и расходные материалы с учётом заданного объёма заказа;- наличие аллергенов в мучных кондитерских изделиях;- использование оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с технологическим процессом и назначением;-содержание всех рабочих поверхностей и оборудования в чистоте, по самым высоким стандартам;-соблюдение правил деления органических и не органических отходов;- сдача бокса в первоначальном состоянии, с учетом инвентаризации;Оценка судей:- подготовка и организация рабочего места;- планирование рабочего процесса;- последовательное ведение технологического процесса;- санитария и гигиена;- техника безопасности, охрана труда, противопожарная безопасность. |
| **Б** | **Мучные кондитерские изделия** | Измеримые аспекты: - портфолио;- количество;- вес изделий; - время выполнения;- идентичность изделий;- идентификация обязательных компонентов.Оценка судей:- 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. |
| **В** | **Кондитерские изделия** | Измеримые аспекты: - портфолио;- количество;- вес изделий;- время выполнения;- идентичность изделий;Оценка судей:- изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия. |
| **Г** | **Шоколад** | Измеримые аспекты: - портфолио;- количество;- вес изделий;- время выполнения;- идентичность изделийОценка судей:- изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия;- сбалансированные и гармоничные сочетания, и контрасты;- гармония всех элементов, визуальное впечатление. |
| **Д** | **Моделирование из различных материалов** | Измеримые аспекты: - портфолио;- количество;- вес изделий;- время выполнения;- идентичность изделий. Оценка судей:- техники и методы лепки; - демонстрация различных техник формовки, окрашивания; - индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход с акцентом на объявленную тему, креативный дизайн. |
| **Е** | **Презентационный образец** | Измеримые аспекты: - портфолио;- размеры презентационного продукта;- время выполнения;- использование заявленного материала.Оценка судей:- визуальное впечатление;- гармоничное сочетание всех элементов;- индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход, креативный дизайн; - определенный уровень сложности и использование различных техник. |

1.5. Конкурсное задание

Общая продолжительность Конкурсного задания: 15 часов

!!!Особенностью реализации конкурсного задания по компетенции является одномоментное параллельное выполнение всех модулей в пределах общей продолжительности выполнения конкурсного задания, но не более 15 часов.

Количество конкурсных дней: 3 дня

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

Оценка знаний конкурсанта проводится 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 **6 модулей - А, Б, В, Г, Д, Е**

Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

**1.5.2. Структура модулей конкурсного задания(инвариант/вариатив)**

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

*Планирование рабочего процесса - на усмотрение конкурсанта!*

*Разрешается делать заготовки на последующие чемпионатные дни!*

**Модуль А. Работа (инвариант)**

**Время на выполнение модуля:** 15 часов

**Задание:**

Модуль выполняется ежедневно – Д1 (6 часов), Д2 (6 часов), Д3 (3 часа)

Подготовка и организация рабочего места, планирование работы, ведение технологического процесса, с учетом соблюдения правил техники безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены.

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

**Время на выполнение модуля:** 12 часов

**Задания:**

Модуль состоит из нескольких заданий, которые выполняются в дни Д1, Д2, Д3

***Задание 1 – Десерт на тарелке*** (**день Д1)**

Конкурсант должен изготовить Десерт на тарелке «Крем - карамель»

в количестве 4 порции

* Рецептура на выбор конкурсанта;
* Десерт подается с ягодами/фруктами;
* Десерты выпекаются в рамекинах (форма конкурсанта)
* *30% изменения принимаются в подготовительный день Д-1*

Презентация:

* десерты подаются на тарелках, предоставленных организаторами, на презентационном столе.

***Задание 2 – Торт «Захер»* (день Д2)**

Конкурсант должен изготовить торт «Захер» в количестве 1 штука.

* обязательный компонент бисквит «Захер»
* состав рецептуры на выбор конкурсанта;
* вес торта с декором от 1200 г.;
* торт должен быть подан на презентацию с декором из шоколада, выполненным в технике «Цветы»;
* Размер и сложность шоколадного декора на усмотрение конкурсанта.
* Декор оценивается отдельно как модуль Е «Презентационный образец», а также будет оцениваться в аспекте «Общее впечатление украшенного торта».
* Торт оформляется на подложке конкурсанта, соответствующего диаметру изделия и выставляется на акриловую подставку, предоставленную организаторами;
* При оценке взвешивается с подложкой;
* На дегустацию изделие будет взято с презентационного стола.

Презентация:

Торт на подложке конкурсанта подаётся на акриловой подставке 30х30х1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

***Задание 3 – Пирог Тарт- Татен* (день Д2)**

Конкурсант должен приготовить яблочный пирог Тарт-Татен в количестве 1 штука/

* вес изделия 600 - 800 г.;
* диаметр изделия до 18 см.

Презентация:

* Изделие подается на блюде, предоставленном организаторами, на презентационном столе;
* для дегустации изделие будет взято с презентационного стола.

***Задание 4 – Пирожные Тарт (*день Д2)**

Конкурсант должен приготовить пирожные Тарты в количестве 10 штук.

* Изделия должны быть одинакового диаметра/размера;
* Вес изделий до 80 грамм

Допустимая погрешность в весе изделий до 3 граммов;

Рецептура на выбор конкурсанта.

*В задании предусмотрено 30% изменение*

Обязательные компоненты:

* выпечной полуфабрикат – песочный;
* отделка – крем взбитый ганаш;
* остальные компоненты на выбор конкурсанта.

Сложность исполнения будет оценена при качественном выполнении всех компонентов.

* декорирование изделий – на выбор и по желанию конкурсанта

Презентация:

Тарты подаются на акриловой подставке 30х40х1,5 см. предоставленной организаторами, на презентационном столе.

Для дегустации изделия будут отобранным случайным образом в количестве 5 штук.

***Задание 5 – Кекс Финансье (*день Д3)**

Конкурсант должен приготовить кекс Финансье в количестве 2 штуки.

* вес одного кекса от **200 г.**, без декора;
* выпеченный п/ф – **Финансье**;
* состав рецептуры на выбор конкурсанта;
* форма – **прямоугольная**;

Кекс для презентации:

* отделка – для витрины кондитерской, в современном стиле, при качественном выполнении сложность будет оценена;
* завершить отделку следует декором из шоколада, отражающим тему **«Времена года»**;
* подаётся на акриловой подставке 30х30х1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

Кекс для дегустации:

* подается на блюде, предоставленном организаторами соревнований, для дегустации и оценки;
* кекс с отделкой, но без декора;
* порция должна быть отрезана и развёрнута, для демонстрации внутренней части;

**Модуль В.** **Кондитерские изделия (вариатив)**

**Время на выполнение модуля:** 1 час

**Задания:**

***Задание 1 –* Кондитерские изделия**

Конкурсант должен изготовить кондитерское изделие:

**Мармелад нарезной в** количестве **20 штук одинаковой формы**.

* обязательный ингредиент загуститель – пектин;
* нарезка должна быть выполнена ручным способом с помощью ножа;
* изделия должны быть идентичны по форме и размеру;
* форма изделия – на выбор конкурсанта.

Презентация:

* изделия подаются по 10 штук на 2-х тарелках, предоставленных организаторами, на презентационном столе;
* для дегустации изделия будут отобранным случайным образом в количестве 5 штук.

**Модуль Г. Шоколад (инвариант)**

**Время на выполнение модуля:** 3 часа

**Задания:**

***Задание 1 –* Шоколад**

Конкурсант должен изготовить **1 вид конфет - трюфели** в количестве **20 штук**.

* количество начинок – 2 (две), контрастной текстуры.
* обязательная отсадка через кондитерский мешок, с последующим погружением в шоколад, формовка руками запрещена;
* вес 1 конфеты **от 7 до 15 граммов**;
* погрешность в весе 1-2 грамма;
* нельзя использовать готовые переводные листы.

Презентация:

* конфеты **(20 штук)** подаются на акриловой подставке 30х30х1,5 см. предоставленной организаторами, на презентационном столе;
* для дегустации изделия будут отобранным случайным образом в количестве 5 штук.

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

**Время на выполнение модуля:** 1 час

**Задания:**

***Задание 1 – Моделирование***

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

* 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;

Запрещается:

* использование молдов, вайнеров, экструдера;
* покрытие шоколадом и масло-какао;
* использовать пищевой лак и пищевые фломастеры.

Презентация:

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

**Модуль Е. Презентационный образец (инвариант)**

**Время на выполнение модуля:** 1 час

**Задания:**

***Задание 1 – Презентационный образец***

Конкурсант должен изготовить презентационный образец в виде **шоколадного декора для торта в технике «Цветы»** с использованием минимум 2 вида шоколада.

* **техники окрашивания** на выбор конкурсанта.

Презентация:

* декор выставляется на торт при презентации модуля Б «Мучные кондитерские изделия».

**2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ**

Перед началом работы на брифинге в день Д1 конкурсант заполняет таблицу аллергенов (приложение № 6) и сдает готовый бланк главному эксперту для последующей оценки экспертной группой.

**Заказ сырья**

Заявки на сырьё должны быть сформированы по общему весу и представлены организаторам за 3 недели 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 жеребьёвка номеров рабочих мест проводится в ЦСО (цифровая система оценивания), 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.

Исключение - шоколад и окрашенное какао-масло могут быть помещены в ванну для растапливания шоколада накануне соревновательного дня.

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 руководителем группы 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 всех модулей, 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 + практическая часть**), 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;
* Индивидуальные кондитерские насадки;
* Индивидуальные формы для десертов (торт, тарт – Татен, крем -карамель, финансье, тарты);
* Перчатки для работы с шоколадом;
* Перчатки одноразовые по размеру руки конкурсанта;
* 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

**3. Приложения**

Приложение 1. Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания.

Приложение 2. Матрица конкурсного задания.

Приложение 3. Инструкция по охране труда по компетенции «Кондитерское дело».

Приложение 4. Расписание работы площадки и презентации изделий.

Приложение 5. Форма заявки на сырьё. Список сырья.

Приложение 6. Таблица аллергенов.