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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Кондитерское дело»

Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

регион проведения

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 4](#_Toc142037183)

[1.1. Общие сведения о требованиях компетенции 4](#_Toc142037184)

[1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Кондитерское дело» 4](#_Toc142037185)

[1.3. Требования к схеме оценки 6](#_Toc142037186)

[1.4. Спецификация оценки компетенции 6](#_Toc142037187)

[1.5. Конкурсное задание 7](#_Toc142037188)

[1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания 7](#_Toc142037189)

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) 8](#_Toc142037190)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 9](#_Toc142037191)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта 9](#_Toc142037192)

[2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке 9](#_Toc142037193)

[3. ПРИЛОЖЕНИЯ 9](#_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. **Маршмелоу** – кондитерское изделие, напоминающее пастилу, состоящее из сахара или сахарного сиропа, кукурузного крахмала, желатина, глюкозы.
4. **Нуга** – кондитерское изделие, традиционно изготавливаемое из сахара, меда и яичного белка с орехами.
5. **Мармелад** – кондитерское изделие, уваренное из фруктовых/ягодных пюре с сахаром и загустителем.
6. **Десерт крем – карамель** – запеченный заварной крем (англез), приготовленный с карамельным сиропом. При подаче извлекается из формы (переворачивается), может подаваться с ягодами/фруктами.
7. **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.
8. **Текстура:** физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.
9. **Тонкость:** изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника.
10. **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).
11. **Общее впечатление:** гармония всех элементов, визуальное восприятие.
12. **Креативность:** оригинальность, выразительность и работа воображения.
13. **Дизайн:** композиция, размещение и баланс всех элементов.
14. **Тема:** представление и выполнение данной темы: **«Времена года**» в модулях: Б (задание 5), **Д.**
15. **Техники:** сложность и современность различных методов/навыков.
16. **Гигиена и безопасность:** соблюдение санитарных и гигиенических норм, а также требований безопасности, установленных нормативно-технической документацией, предоставленной Организатором соревнований.
17. **Рабочий процесс:** демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.
18. **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 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**

**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** |  | **A** | **Б** | **В** | **Г** | **Д** | **Е** |  |
| **1** | 8,00 | 2,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0 | 12,00 |
| **2** | 12,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12,00 |
| **3** | 5,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,00 |
| **4** | 5,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 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 изделий  Оценка 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[[1]](#footnote-1): **15 часов**

Количество конкурсных дней: **3 дня**

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

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

Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Обязательная к выполнению часть **инвариант (А, Б, Г, Д, Е)** выполняется **всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.**

Модуль из вариативной части **В**, представлен в виде вариантов, выбор варианта на усмотрение региона, выполняется **всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.**

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

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

*Планирование рабочего процесса - на усмотрение участника!*

*Разрешается делать заготовки на последующие чемпионатные дни!*

**Модуль А. Работа.**

*Модуль выполняется ежедневно* ***– Д1 (6 часов), Д2 (5 часов), Д3 (4 часа)***

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

*Планирование времени для выполнения заданий - на усмотрение участника!*

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

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

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

*В задании предусмотрено 30% изменение*

Участник должен изготовить ***Десерт на тарелке «Крем - карамель»***

***в количестве порций - 4***

* Рецептура на выбор участника;
* Десерт подается с ягодами/фруктами;
* *30% изменения принимаются в подготовительный день Д-1*

Презентация:

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

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

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

* состав рецептура на выбор участника;
* 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 участника.

*Декор оценивается отдельно как модуль Е «Презентационный образец», а также будет оцениваться в аспекте «Общее впечатление украшенного торта».*

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

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

Участник должен приготовить яблочный пирог **Тарт-Татен** в количестве 1 штука

* вес изделия 600 - 800 г.;
* диаметр изделия от 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)**

*В задании предусмотрено 30% изменение*

Участник должен приготовить пирожные **Тарт** 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 участника.

Обязательные компоненты:

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

Сложность исполнения будет оценена **при качественном выполнении всех компонентов.**

* декорирование изделий – на выбор и по желанию участника

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)**

Участник должен приготовить **кекс Финансье** в количестве **2 штуки**.

* вес одного кекса от **200 г.**, без декора;
* выпеченный п/ф – **Финансье**;
* 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)* (день Д1)**

***Задание 1 –* Кондитерские изделия**

Участник должен изготовить кондитерское изделие на выбор:

**Нуга/ Мармелад двухслойный/ Маршмелоу** в количестве **20 штук одинаковой формы**.

* нарезка должна быть выполнена ручным способом с помощью ножа;
* изделия должны быть идентичны по форме и размеру;
* форма изделия – на выбор участника.

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)* (день Д1)**

***Задание 1 –* Шоколад**

Участник 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)***

**(день Д3)**

***Задание 1 – Моделирование***

Участник, 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)* (день Д2)**

***Задание 1 – Презентационный образец***

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

* **техники окрашивания** на выбор участника;

Презентация:

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

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

Перед началом работы на брифинге в день Д1 участник 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**!

Участник **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), участники знакомятся с оборудованием, проходят инструктаж – тренинг, тестируют оборудование в течение необходимого времени, но не менее 1 часа.

Затем участники 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.

Участник 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 участников есть 15 минут перед стартом на подготовку рабочих мест.

После работы и оценки боксов экспертной группой участнику 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 участника, подносить аппаратуру к участнику ближе 1 метра.

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

**Штрафные санкции**

Штрафные санкции могут быть применены к участнику 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 участник 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 участника 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 формы для конфет, кондитерские насадки;
* Индивидуальные формы для десертов. пирожных;
* Перчатки для работы с шоколадом;
* Перчатки одноразовые по размеру руки участника;
* 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 и технике безопасности по компетенции «Кондитерское дело»

Приложение №4 Расписание работы площадки и презентации изделий

Приложение № 5 Форма заявки на сырьё. Список сырья.

Приложение № 6 Таблица аллергенов

**Приложение №4**

**Расписание работы площадки и презентации изделий**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Подготовительный день участников и экспертов** | | | | |
|  |  | **Действия** | **Время**  **презентации** | **Уборка, обсуждение Участник/Эксперт** |
| **Конкурсный день Д 1 (инвариант\вариатив) Соревновательный день – 6 часов** | | | | |
|  | 9:00 – 16:00  Обед: 12:00 -13:00 | **Портфолио**  **Модуль А. Работа**  **Модуль Б – Мучные кондитерские изделия**  ***Задание 1*** - Десерт на тарелке «Крем карамель»  **Модуль В – Кондитерские изделия** нуга/мармелад/маршмелоу  **Модуль Г – Шоколад**  конфеты - трюфели | **15:50 - 16:00** | 16:00 -16:30 осмотр бокса после работы (оценка)  16:30 - 17:00 Уборка рабочих мест.  17:00 – 17:30 Обсуждение Участник/Эксперт |
| **Конкурсный день Д 2 (инвариант) Соревновательный день – 5 часов** | | | | |
|  | 9:00 – 15:00  Обед: 12:00 -13:00 | **Модуль А. Работа**  **Модуль Б – Мучные кондитерские изделия**  ***Задание 2*** – Торт «Захер»  ***Задание 3****-* Тарт-Татен  ***Задание 4****-* Пирожные Тарты  **Модуль Е –**  **Презентационный образец –** декор «Цветок» из шоколада | **14:50 - 15:00** | 15:00 -15:30 осмотр бокса после работы (оценка)  15:30 - 16:00 Уборка рабочих мест.  16:00 – 16:30 Обсуждение Участник/Эксперт |
| **Конкурсный день Д 3 (ивариант) Соревновательный день – 4 часа** | | | | |
|  | 9:00 – 13:00  Обед: 13:00 -13:30 | **Модуль А. Работа**  **Модуль Б – Мучные кондитерские изделия**  ***Задание 5***– Кекс «Финансье»  **Модуль Д – Моделирование**  Фигурки из сахарной пасты | **12:50 - 13:00** | 13:00 -13:30 осмотр бокса после работы (оценка)  13:30 - 14:00 Уборка рабочих мест  **Сдача рабочего места в первоначальном состоянии** (оценка). |

**Приложение №5**

**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 участника:** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 "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) или аналог | 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 |  |
| Ванильная паста | кг |  |
| 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 |  |
| Ликер грушевый "Merlet Creme de Poire William" или аналог | 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 |  |

**Приложение № 6**

**ТАБЛИЦА НАЛИЧИЯ АЛЛЕРГЕНОВ В ИЗДЕЛИЯХ**

|  |  |
| --- | --- |
| Picture background | Picture background |
| Picture background | Picture background |
| Картинки по запросу | Picture background |
| Picture background | Картинки по запросу имбирь фото |
| Picture background | Белая мука повышает ваш уровень сахара в крови почти так же, как сахар-рафинад |

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)