



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ «Кондитерское дело»

Регионального этапа Чемпионата по профессиональному
мастерству «Профессионалы»-2024
в Чувашской Республике
основная группа

2024 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	2
1.1. Общие сведения о требованиях компетенции	4
1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Кондитрское дело»	4
1.3. Требования к схеме оценки	10
1.4. Спецификация оценки компетенции	11
1.5. Конкурсное задание	12
1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания	12
1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив).....	14
2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ	19
2.1. Личный инструмент конкурсанта	22
2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке	22
3. ПРИЛОЖЕНИЯ.....	24

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

1. **Антреме** –представляет собой муссовый торт, состоящий минимум из трёх слоев: выпеченный полуфабрикат, мусс и фруктовая вставка.
2. **Эклер** (от франц. éclair - молния) – кондитерское изделие в виде продолговатого пирожного из заварного теста с кремом внутри, имеет отделку поверхности. Создание эклера приписывается французскому кулинару XIX века Мари-Антуану Карему.
3. **Финансье** (фр. financier, «финансист») — небольшой 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, по размеру похожие на птифур.

4. **Маршмелоу** – кондитерское изделие, напоминающее пастилу, состоящее из сахара или сахарного сиропа, кукурузного крахмала, желатина, глюкозы.
5. **Текстура:** физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.
6. **Тонкость:** изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства конкурсанта.
7. **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).
8. **Общее впечатление:** гармония всех элементов, визуальное восприятие.
9. **Креативность:** оригинальность, выразительность и работа воображения.
10. **Дизайн:** композиция, размещение и баланс всех элементов.
11. **Тема:** представление и выполнение данной темы: «Союзмультфильм».
12. **Техники:** сложность и современность различных методов/навыков.
13. **Гигиена и безопасность:** соблюдение санитарных и гигиенических норм, а также требований безопасности, установленных нормативно-технической документацией, предоставленной Организатором соревнований.
14. **Рабочий процесс:** демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.
15. **ПОРТФОЛИО:** Количество портфолио – 2 шт.

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

Презентационное портфолио - для оценивания должно быть представлено в 1-й день во время презентации на презентационном столе, должно содержать полный набор технологических карт всех изделий Конкурсного задания.

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ 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: <ul style="list-style-type: none">- 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;	

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - использовать упаковочный материал, упаковывать готовую продукцию, используя в разрешённой пищевой промышленности упаковочный материал. 	
3	Оборудование, инвентарь, ресурсы	5
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 соответствии с инструкциями по эксплуатации и профессиональный инвентарь, в соответствии с назначением. 	
4	Расходные материалы и сырьё	5
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Технология производства и изготовления кондитерских изделий</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	66
	<p>Специалист должен уметь:</p>	

- 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 соответствии 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

Таблица № 2

Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

Критерий/Модуль							Итого баллов за раздел Требования компетенции
Разделы Требования компетенции		А	Б	В	Г	Д	
	1	6,00	1,50	1,50	1,50	1,50	12,00
	2	6,50	1,50	1,50	0,50	2,00	12,00
	3	2,00	1,00	1,00	0,50	0,50	5,00
	4	2,00	1,00	1,00	0,50	0,50	5,00
	5	32,5	6,00	8,00	10,00	9,50	66,00
Итого баллов за критерий/модуль		49,00	11,00	13,00	13,00	14,00	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 Мучные кондитерские изделия	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий; - идентификация обязательных компонентов. <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - техника безопасности и охрана труда; - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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.
Б	Кондитерские изделия	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий; <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - техника безопасности и охрана труда; - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия.
В	Шоколад	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - техника безопасности и охрана труда; - 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.

Г	<p>Моделирование из различных материалов</p>	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий. <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - техника безопасности и охрана труда; - техники и методы лепки; - демонстрация различных техник формовки, окрашивания; - индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход с акцентом на объявленную тему, креативный дизайн.
Д	<p>Презентационная скульптура</p>	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - размеры презентационного продукта; - время выполнения; - использование заявленного материала для скульптурирования. <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - техника безопасности и охрана труда; - визуальное впечатление от изделия; - гармоничное сочетание всех элементов; - соответствие объявленной теме; - индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход, креативный дизайн; - определенный уровень сложности и использование различных техник.

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания: **16 часов**

Количество конкурсных дней: **3 дня**

КЗ включает оценку по каждому из разделов требований компетенции.

Оценка знаний конкурсанта 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 **5 модулей**, включает **инвариант – 3 модуля (А, В, Г)**, и вариатив – 2 модуля (Б, Д). 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. Мучные кондитерские изделия (инвариант)

Модуль состоит из нескольких заданий, которые выполняются в дни Д1 и Д2.
Задание 1 – Антреме (день Д1)

Конкурсант должен изготовить ***Антреме в количестве - 2 штуки.***

- минимальное количество компонентов – **3: впеченный п\ф, мусс, фруктовая вставка;**
- основной выпеченный п/ф – **на выбор конкурсанта;**
- обязательный компонент – **мусс фруктовый/ягодный**, рецептура на выбор конкурсанта;
- вес антреме **800 - 1000 граммов**, без декора;
- отделка (покрытие) антреме - на выбор конкурсант ка;
- сложность изготовления (наполнение разнообразных компонентов антреме) - **при условии качественного выполнения (в диапазоне оптимально выбранных комбинаций), будет оценена;**
- антреме не должно содержать замороженных компонентов на время подачи.

Оба антреме выставляются на презентационный стол, в десятиминутный интервал времени для подачи изделий на презентацию.

Антреме для презентации:

- должно быть оформлено декором на выбор конкурсанта (шоколад/изомальт) и отражать тему «Союзмультфильм»;

- подается на акриловой подставке 30x30x1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

Антреме для дегустации:

- не должно быть оформлено декором;
- порция должна быть вырезана и выдвинута;
- температура антреме будет измерена сразу же после подачи на презентацию (допустимый диапазон от +1 до +10);
- подается на блюде, предоставленном организаторами соревнований, для дегустации и оценки.

Задание 2 – Эклер глазированный (день Д1)

Конкурсант должен изготовить пирожные – *эклеры глазированные* в количестве **10штук**.

Перед выпечкой п/ф НЕ ЗАМОРАЖИВАТЬ.

- вес одного эклера **70 - 80 граммов**, погрешность между изделиями до 3 граммов;
- наполнение пирожного – **на выбор** конкурсанта;
- обязательный компонент – **глазурь**, рецептура на выбор конкурсанта;
- декорирование – на выбор и по желанию конкурсанта.

Презентация:

- подаются на акриловой подставке 30x40x1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.
- для дегустации изделия будут отобраны случайным образом в количестве 5 штук.

Задание 3 – Десерт на тарелке (день Д1)

Конкурсант должен приготовить десерт на тарелке «Павлова» в количестве **4 порций**.

- выпеченный п/ф – **воздушный**, рецептура **на выбор конкурсанта**;
 - обязательные компоненты:
 1. **Крем «Дипломат»**
 2. **Соус** (в количестве, достаточном для дегустации, не менее 30 г)
 3. **Свежие ягоды**
- все порции должны быть идентичны по внешнему виду;
- декорирование - на выбор и по желанию конкурсанта.

Презентация:

- ✓ десерты подаются на тарелках, предоставленных организаторами, на презентационном столе.
- ✓ порция крема **20-30** граммов подаётся в отдельном стаканчике для оценивания текстуры и вкуса, предоставленном организаторами на презентационном столе.

Задание 4 – кексы (штучные) Финансье (день Д2)

Конкурсант должен изготовить кексы Финансье в количестве – **10штук**.

- рецептура на выбор конкурсанта;
- отделка изделий на выбор конкурсанта;
- изделия должны быть идентичны по форме и размеру;
- выход изделий должен быть одинаковый, погрешность массы до 3 граммов;
- декорирование изделий – на выбор и по желанию конкурсанта

Презентация:

Изделия подаются на акриловой подставке 30x40x1,5 см., предоставленных организаторами, на презентационном столе;

для дегустации изделия будут отобраным случайным образом в количестве 5 штук.

Задание 5 – Печенье песочное (день Д2)

Конкурсант должен изготовить **печенье песочное**

в количестве – **250- 300 грамм**.

- рецептура - на выбор конкурсанта;
- изделия должны быть идентичны по форме и размеру;

Презентация:

печенья подаются на акриловой подставке 30x40x1,5 см., предоставленных организаторами, на презентационном столе;

для дегустации изделия будут отобраным случайным образом в количестве 5 штук.

Модуль Б. Кондитерские изделия (*вариатив*) (день Д3)

Задание: Б1 – Кондитерское сахаристое изделие

Конкурсант должен изготовить **зефир** в количестве **20 штук одинаковой формы**.

• отсадка изделий должна быть выполнена с помощью кондитерского мешка (техника работы с кондитерским мешком будет оценена);

- изделия должны быть идентичны по форме и размеру;
- форма изделия – на выбор конкурсанта;

Презентация:

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

Модуль В. Шоколад (*инвариант*) (день Д2)

Задание: В1 – Конфеты

Конкурсант должен изготовить **1 вид конфет** в количестве **15 штук**.

Техника изготовления – будет определена в подготовительный **день Д-1**, методом жеребьевки. После чего, в этот же день (Д-1) конкурсант должен сразу предоставить Главному эксперту заявку на сырьё.

Возможные техники изготовления конфет:

- конфеты **корпусные**, должны содержать **2 начинки контрастной** текстуры на выбор конкурсанта;
- конфеты **нарезные, начинка (и)** на выбор конкурсанта (нарезка ручным способом - ножом, с последующим погружением в шоколад);
- конфеты **трюфель**, обязательная отсадка кондитерским мешком, 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 (15 штук) подаются на акриловой подставке 30x30x1,5 см. предоставленной организаторами, на презентационном столе.
- для дегустации изделия будут отобраны случайным образом в количестве 5 штук.

Модуль Г. Моделирование из различных материалов (*инвариант*) (день Д2)

Задание: Г1 – Моделирование

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

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

Презентация:

- фигурки подаются на акриловой подставке 20x20x1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

-

Модуль Д. Презентационная скульптура(вариатив) (день Д3)

Задание: Д1 – Презентационная скульптура

Конкурсант должен разработать эскиз и изготовить **презентационную скульптуру из изомальта** по собственному дизайну, с применением минимум **3 (трех)** техник: (литье, патирование, выдувание и др.).

- общее количество изомальта для изготовления скульптуры **не должно превышать 3 кг**;
- **техники окрашивания** могут включать: работу с аэрографом, роспись, сухая тонировка;
- скульптура должна отражать тему **«Союзмультфильм»**.
- использование молдов и форм разрешается;
- скульптура должна быть высотой не менее **50 см**;
- не допускается использование поддерживающих конструкций.

Презентация:

- скульптура подаётся на акриловой подставке 30x40x1,5 см, предоставленной организаторами, на презентационном столе.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ

Перед началом работы на брифинге в день Д1 конкурсант заполняет таблицу аллергенов 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).

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, не указанных 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 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 наличия 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, 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 $\frac{3}{4}$.
- 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 $\frac{3}{4}$.
- 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 жирно - 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;
- Перчатки для работы с шоколадом;
- Перчатки одноразовые по размеру руки конкурсант;
- 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.
- Телефон сотовый.
- Материалы, оборудование и инструменты, дублирующие позиции ИЛ.
- Все пищевые ингредиенты, не указанные в списке продуктов.

3. ПРИЛОЖЕНИЯ


Приложение № 1 Расписание работы площадки и презентации изделий

Приложение № 2 Таблица аллергенов

Расписание работы площадки и презентации изделий

Подготовительный день конкурсантов и экспертов				
		Действия	Время презентации	Уборка, обсуждение конкурсант /Эксперт
Конкурсный день Д1 (инвариант) Соревновательный день – 6 часов				
	9:00 – 16:00 Обед: 12:00 - 13:00	Портфолио Модуль А – Мучные кондитерские изделия <i>Задание 1</i> - Антреме <i>Задание 2</i> - Эклеры <i>Задание 3</i> – Десерт на тарелке «Павлова»	15:50 - 16:00	16:00 -16:30 осмотр бокса после работы (оценка) 16:30 - 17:00 Уборка рабочих мест. Сдача рабочего места в первоначальном состоянии (оценка). 17:00 – 17:30 Обсуждение конкурсант /Эксперт
Конкурсный день Д2 (инвариант) Соревновательный день – 6 часов				
	9:00 – 16:00 Обед: 12:00 - 13:00	Модуль А – Мучные кондитерские изделия <i>Задание 4</i> – Кекс «Финансье» <i>Задание 5</i> - Печенье песочное Модуль В – Шоколад Конфеты (корпусные/нарезные/ трюфели) Модуль Г – Моделирование Фигурки из сахарной пасты	15:50 - 16:00	16:00 -16:30 осмотр бокса после работы (оценка) 16:30 - 17:00 Уборка рабочих мест. Сдача рабочего места в первоначальном состоянии (оценка). 17:00 – 17:30 Обсуждение конкурсант /Эксперт
Конкурсный день Д3 (вариатив) Соревновательный день – 4 часа				
	9:00 – 13:00	Модуль Б – Кондитерские изделия Зефир Модуль Д – Презентационная скульптура Фигура из изомальта	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).

ТАБЛИЦА НАЛИЧИЯ АЛЛЕРГЕНОВ В ИЗДЕЛИЯХ

 <input data-bbox="746 568 807 631" type="checkbox"/>	 <input data-bbox="1394 560 1455 622" type="checkbox"/>
 <input data-bbox="730 949 791 1012" type="checkbox"/>	 <input data-bbox="1382 976 1442 1039" type="checkbox"/>
 <input data-bbox="740 1335 801 1397" type="checkbox"/>	 <input data-bbox="1394 1335 1455 1397" type="checkbox"/>
 <input data-bbox="746 1617 807 1680" type="checkbox"/>	 <input data-bbox="1394 1617 1455 1680" type="checkbox"/>
 <input data-bbox="746 1935 807 1998" type="checkbox"/>	 <input data-bbox="1394 1935 1455 1998" type="checkbox"/>