КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурс «Профессиональная семья-2024»

По компетенции

Кондитерское дело

**«Приготовление изделий в соответствии с заданием модуля 1 (А, Б)**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания и необходимое время
5. Список продуктов
6. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 3 часа.

**1.ВВЕДЕНИЕ**

* 1. Название и описание профессиональной компетенции
		1. Название профессиональной компетенции: Кондитерское дело.
		2. Описание профессиональной компетенции.

Кондитер планирует меню, готовит разнообразные изделия в соответствии с санитарными нормами, а также управляет процессами на производстве.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности кондитера могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится. Кондитер всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных десертов и мучных кондитерских изделий, придерживаясь отведённого бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

* 1. Область применения
		1. Каждый Эксперт, Наставник и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.
	2. Сопроводительная документация
		1. Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:
	+ Техническое описание «Кондитерское дело»;
	+ Правила проведения Конкурса;
	+ Список продуктов;
	+ Инфраструктурный лист
	+ Принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.
1. **ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

**2.1 УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ**

Соревнование по компетенции «Кондитерское дело» является командным. Команда состоит из 2-х участников: 1- участник-школьник 10-13 лет; 2-ой – родитель или законный представитель.

**2.2. ВОЗРАСТ УЧАСТНИКОВ**

По компетенции «Кондитерское дело» к участию допускается команда в состав которой могут входить:

- Родитель или законный представитель участника, возраст 18+;

- Участник (школьник) который в год проведения конкурса должен обучаться в 5-8 классе.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА**

Конкурсное задание имеет один модуль состоящий из двух частей, выполняемых последовательно: модуль **1 (А, Б)**

Конкурс длится 3 часа в течение 1 дня, готовятся изделия модуля, представленного ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из заданий, указанного в расписании.

Участники конкурса получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за 2 недели до начала конкурса. В случае если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время конкурса разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса.

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, то вся команда может быть отстранена от участия в конкурсе.

Конкурсное задание должно выполняться по частям. Каждая часть оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

**3** **МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Вскрытие «Чёрных ящиков» проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований.

Все участники конкурса за один день выполняют 1 модуль. На выполнение модуля **1 (А, Б)** предусмотрено 2,5 часа без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа), общая продолжительность выполнения конкурсного задания 3 часа 00 минут.

|  |
| --- |
| **Модуль 1 – время выполнения 3 часа** |
| Часть А | ***Демонстрация навыков по приготовлению мучного кондитерского изделия***  |
|  | **Продемонстрировать технологию приготовления *печенья песочного*** в количестве **– 250- 300 грамм 2 порции**рецептура - на выбор конкурсанта; |
| **Особенности подачи** | * Температура тарелки не измеряется
* печенья подаются на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см;
* одна тарелка с изделиями для дегустации
* изделия должны быть идентичны по форме и размеру;
* Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
* Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования**.** |
| **Основные ингредиенты** | * Используйте продукты с общего стола
* Используйте продукты из заказанного списка
 |
| **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке |

|  |  |
| --- | --- |
| Часть Б | ***Демонстрация навыков по приготовлению муссового десерта с ягодной прослойкой, с выпеченным полуфабрикатом, оформление из мастики должно отражать тему: Семьи***  |
|  | **Продемонстрировать технологию приготовления муссового десерта** с выпеченным полуфабрикатом и соусом в количестве 2 порций вес 150-200 г. рецептура - на выбор конкурсанта; |
| **Описание** | Приготовить 2 порции* Основной компонент мусс (основа на выбор участников)
* Обязательное использование выпеченного элемента из бисквитного теста
* Ягодная прослойка - Использовать региональные ягоды замороженные
* оформление из мастики
* Рабочие поверхности не должны быть загромождены
* Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
* Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
* Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
* Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
 |
| **Особенности подачи** | * 2 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см
* Масса от 150 **до 200** грамм
* Температура тарелки не измеряется
* Подаются два идентичных блюда
* Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
* Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
* Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования.
* При подаче десерт должен содержать только хо лодные компоненты.
* Отдельная подача соуса не предусмотрена. Соуса на тарелке должно быть достаточно, чтобы судьи могли произвести качественную оценку.
* оформление из мастики должно отражать тему: Семьи
 |
| **Основные ингредиенты** | * Используйте продукты с общего стола
* Используйте продукты из заказанного списка
 |
| **Обязательные ингредиенты** | В десерте должны использоваться региональные ягоды.  |
| **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке |

Пример расписания работы на площадке

Таблица 1 - расписания работы на площадке

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Брифинг Участников по ТБ и ОТ****Проверка****наличия продуктов**  | **Подготовка рабочего места** | **Модуль** | **Время работы**  | **Уборка рабочего места** |
| День 9:10 – 13:00 (с учетом брифинга, подготовки рабочих мест, перемен по 15 мин, уборки рабочих мест) |  09:10 – 09:30 | 09:30-09:45 | Часть АДемонстрация навыков по приготовлению мучного кондитерского изделия | 11.45-11.55 | 12:45-13:00 |
| Часть Б Демонстрация навыков по приготовлению муссового десерта с выпеченным полуфабрикатом и соусом  | 12.35-12.45 |

**СПИСОК ПРОДУКТОВ**

|  |
| --- |
| Конкурс "Профессиональная семья-2024" компетенция «Кондитерское дело»  |
| Дата передачи: | за две недели до чемпионата |
| Лист заказов для ОО: | название образовательной организации |
| Имя конкурсанта: | ФИО конкурсантов |
| Имя Эксперта компатриота: | ФИО наставника  |
| ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ НАСТАВНИКА:  |   |
| ТЕЛЕФОН НАСТАВНИКА: |   |
| **ИНГРЕДИЕНТЫ** | **ЕДИНИЦА.** | **МАКС.** |  | **Примечание** |
| МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ |   |   |   |   |
| Яйцо куриное  | Шт. | 5 |   |   |
| Сливки 33% | Г | 500 |   |   |
| Масло сливочное  | г | 150 |   |   |
| ФРУКТЫ |   |   |   |   |
| Лимон | г | 100 |   |   |
| СУХИЕ ПРОДУКТЫ |   |   |   |   |
| Желатин листовой  | г | 15 |   |   |
| сода пищевая | г | 10 |   |   |
| Пектин | г | 10 |  |  |
| Агар | г | 10 |  |  |
| Разрыхлитель | г | 10 |  |  |
| КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ  |   |   |   |   |
| Пюре из смородины  | г | 200 |   |   |
| ШОКОЛАД  |   |   |   |   |
| Шоколад Callebaut белый 27% | г | 200 |   |   |
| Замороженныые ягоды  |   |   |   |   |
| Клубника  | г | 100 |   |   |
| Вишня  | г | 100 |   |   |
| смородина черная с/м | г | 100 |   |   |
| Клюква  | г | 100 |   |   |
| УГЛЕВОДЫ |   |   |   |   |
| Сахар  | г | 300 |   |   |
| Мастика  | г | 100 |  |  |
| МУКА ,Хлеб |   |   |   |   |
| Мука пшеничная (высший сорт)  | г | 400 |   |   |
| Мука миндальная | г | 400 |   |   |
| ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека) |   |   |   |   |
| Соль мелкая | г | 30 |   |   |
| Горчица Дижонская | г | 10 |   |   |
| Ванильный сахар | шт | 5 |   |   |
| Базилик | г | 2 |   |   |
| Перец черный молотый | г | 2 |   |   |
| Майоран | г | 2 |   |   |
| Корица молотая | г | 2 |   |   |
| Уксус винный белый  | г | 10 |   |   |
| ЧЕРНЫЙ ЯЩИК (нет необходимости заказывать) |   |   |   |   |
| Модуль Б |   |   |   |   |
| Ягоды свежемороженные  | г | 120 |   |   |

На конкурсе «Профессиональная семья-2024» используется единый список продуктов.

Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за 2 недели до конкурса.

Участник указывает количество продуктов необходимое ему. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании.

Список продуктов будет опубликован вместе с конкурсным заданием в формате Excel. Его необходимо заполнить в этом же формате.

***МЕНЮ (ПРИМЕР)***

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование модуля, задания** | **Описание** |
| Мучное кондитерское изделие  | Лимонное печенье  |
| Десерт | Муссовый десерт на бисквитной подложке, ягодной прослойкой, оформление из мастики |

***МЕНЮ***

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Описание** |
| Задание А: Мучное кондитерское изделие - Песочное печенье |  |
| Задание Б: «Десерт» - муссовый десерт с ягодной прослойкой с выпеченным полуфабрикатом, с оформлением из мастики отражающим тему: Семьи |  |