

Конкурсное задание 2024

У участников есть 3 часа для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

На выполнение тестового задания дается 15 минут, которые не входят в основное время.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Презентация всех выполненных модулей производится одновременно по окончании времени, отведенного на выполнение всего Конкурсного задания.

Участник самостоятельно разрабатывает технологические карты согласно заданию. Участник конкурса приезжает вместе с волонтером.

Участники планируют работу самостоятельно, использование готовых работ не допускается, возможны не значительные заготовки такие как - декор и начинки.

Задание для конкурса профессионального мастерства среди работников потребительского рынка Калужской области в номинации «Повар, кондитер»

Время для выполнения теоретического тестового задания - 15 минут. Время выполнения не входит в основное конкурсное время.

Время для выполнения основного конкурсного задания - 3 часа.

Презентация всех выполненных заданий производится одновременно по окончании времени, отведенного на выполнение всего конкурсного задания.

Участник самостоятельно разрабатывает технологические карты согласно заданию. Участник конкурса приезжает вместе с волонтером.

Участники планируют работу самостоятельно, использование готовых работ не допускается, возможны незначительные заготовки, такие как декор и начинки.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ И ЗАДАЧ

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ТЕКСТУРА: физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.

ТОНКОСТЬ: изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника

ЦВЕТ: внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (как например, в результате реакции Майяра).

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальное восприятие.

КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, выразительность и работа воображения.

ДИЗАЙН: композиция, размещение и баланс всех элементов.

ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: отношение к документации, предоставленной организатором конкурса, соблюдение правил гигиены и безопасности труда, здравоохранения.

РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС: демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.

ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЙ

Наименование задания	Содержание задания
Задание N 1 "Теория"	Теоретический тест из с вариантами ответов, задание предоставляется в день проведения конкурса
Задание N 2 "Приготовление закусок"	Приготовление закуски в виде кондитерского изделия - конфеты на основе «калужского теста»
Задание N 3 "Приготовление основного блюда"	Приготовление основного блюда в виде бенто-торта
Задание N 4 "Приготовление десерта"	Приготовление десерта в виде пирожного с желирующим компонентом

ЗАДАНИЕ 2 – ЗАКУСКА - КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ КОНФЕТЫ (ОСНОВА ПОДОБИЕ КАЛУЖСКОГО ТЕСТА)

Участник должен изготовить 1 вид конфет, 10 штук. Вид – определяется участником. Основным компонентом должно быть подобие калужского теста (основной ингредиент - бородинский хлеб).

1. Масса одной конфеты не должна превышать 15 г, включая декорации.
2. Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты, марципана или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов

ЗАДАНИЕ 3 – ОСНОВНОЕ БЛЮДО - БЕНТО -ТОРТ

3. Технологическая карта разрабатывается самим участником.
4. Бенто-торт должен содержать (бисквитную основу, ягодную начинку, крем, украшение)
5. Изделия должны иметь вес от 350-500 г, включая украшения.
6. Украшения остаются на выбор участника.

ЗАДАНИЕ 4 – ДЕСЕРТ - ПИРОЖНОЕ С ЖЕЛИРУЮЩИМ КОМПОНЕНТОМ

7. Технологическая карта разрабатывается самим участником.
8. Должно содержаться желирующее вещество (агар-агар, желатин, пектин).
9. Изделия должны иметь вес от 50-150 г, включая украшения.
10. Украшения остаются на выбор участника.
11. Участник должен изготовить 3 штуки 1 вида пирожного.

Сумма оцениваемых критериев

ЗАДАНИЕ	НАЗВАНИЕ	Общие баллы (макс.)
Задание N 2 "Приготовление закусок"	Приготовление закуски в виде кондитерского изделия - конфеты на основе «калужского теста»	15
Задание N 3 "Приготовление основного блюда"	Приготовление основного блюда в виде бенто-торта	15
Задание N 4 "Приготовление десерта"	Приготовление десерта в виде пирожного с желирующим компонентом	15
	Всего:	45

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

СПИСОК ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО СЫРЬЯ

- 1. Молоко**
- 2. Сливки 10%**
- 3. Масло сливочное**
- 4. Творожный сыр**
- 5. Хлеб бородинский**

ОСТАЛЬНОЕ СЫРЬЕ УЧАСТНИКИ ПРИВОЗЯТ САМОСТОЯТЕЛЬНО

РАСХОДНЫЙ МАТЕРИАЛ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ ВСЕХ МОДУЛЕЙ УЧАСТНИКИ ПРИВОЗЯТ С СОБОЙ.

Расходный материал для выполнения заданий всех модулей

- 1. Пергамент**
- 2. Бумажные полотенца**
- 3. Губки для мытья посуды**
- 4. Полотенца х/б**
- 5. Контейнер одноразовый для пищевых продуктов 500мл и 300 мл**
- 6. Пакеты для мусора 60л**
- 7. Коврик силиконовый**
- 8. Формы для приготовления пирожных**
- 9. Перчатки одноразовые силиконовые (необходимого размера)**
- 10. Мешки кондитерские**
- 11. Подложки под готовые изделия**
- 12. Моющее средство**
- 13. Насадки для крема**
- 14. Пленка пищевая**
- 15. Набор кондитерских насадок**
- 16. Шпатель**
- 17. Набор ножей (3 шт)**
- 18. Ножницы**
- 19. Лопатка силиконовая**
- 20. Скалка силиконовая**

21. Скалка деревянная (бук)

22. Тарелка для подачи десерта 20*30

Если участнику нужен дополнительный расходный материал, не вошедший в список, он может привезти его с собой.

**Оборудование, имеющееся на площадке для проведения конкурса
Необходимо ознакомиться с правилами эксплуатации до начала конкурса**

Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)	На каждом рабочем месте
Подставка металлическая под разделочные доски	На каждом рабочем месте
Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	На каждом рабочем месте
Сито большое d=20 см	На каждом рабочем месте
Сито среднее d=14 см	На каждом рабочем месте
Сито малое d=7 см	На каждом рабочем месте
Венчик большой (сталь нерж.; L=400/160мм; металлич.)	На каждом рабочем месте
Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)	На каждом рабочем месте
Стакан мерный 1 л пластиковый	На каждом рабочем месте
Стакан мерный 2 л пластиковый	На каждом рабочем месте
Перчатки силиконовые термостойкие	На каждом рабочем месте
Миска пластиковая 1 л	На каждом рабочем месте
Миска пластиковая 2 л	На каждом рабочем месте
Миска пластиковая 3 л	На каждом рабочем месте
Миска из нержавеющей стали 2 л	На каждом рабочем месте
Миска из нержавеющей стали 1 л	На каждом рабочем месте
Миска из нержавеющей стали 0,5 л	На каждом рабочем месте
Палетта кондитерская прямая	На каждом рабочем месте
Палетта кондитерская угловая	На каждом рабочем месте
Крутящаяся подставка под торт	
Поднос пластик	На каждом рабочем месте
Весы порционные CAS SW-5W	На каждом рабочем месте
Планетарный настольный миксер Kitchenaid 5KSM175PSE	На каждом рабочем месте
Холодильный шкаф INDESIT ES 18	На каждом рабочем месте

Доска мраморная (для темперирования шоколада)	На каждом рабочем месте
Смеситель холодной и горячей воды	На каждом рабочем месте
Блендер стационарный Philips HR 2102/90	На каждом рабочем месте
Сотейник для индукционной плиты Luxstahl 2,0 л с ручкой	На каждом рабочем месте
Сотейник для индукционной плиты Luxstahl 1,7 л с ручкой	На каждом рабочем месте
Сотейник для индукционной плиты Luxstahl 1,3 л с ручкой	На каждом рабочем месте
Сковорода 20 см NADOVA Vilma 728219	На каждом рабочем месте
Доска разделочная 600x400x18 мм, белая	На каждом рабочем месте
Ручной блендер Bosch MSM 87165	На каждом рабочем месте
Печь конвекционная Abat КЭП-4	На каждом рабочем месте
Подставка под пароконвектомат ПП-90/86	На каждом рабочем месте
Противень UNOX TG 405	На каждом рабочем месте
Плита индукционная Gastrograd TZ BT-350D2	На каждом рабочем месте
Шкаф шоковой заморозки HURAKAN HKN-BCF10	
Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)	На каждом рабочем месте
Стол производственный с бортом СПРБ-180/60	На каждом рабочем месте
Холодильный шкаф INDESIT ES 18	На каждом рабочем месте
Шкаф низкотемпературный INDESIT SFR 167 NF C	
Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П	На каждом рабочем месте
Стол производственный СПР-80/69	На каждом рабочем месте
Тележка-шпилька	На каждом рабочем месте