



# Конкурсное Задание

Городского конкурса профессионального мастерства

WorldSkills Astana 2024

**КОМПЕТЕНЦИИ**

**«Кондитерское дело»**

**для основной возрастной категории**

**16-22 ГОДА**

Разработали:

Главный эксперт Ж.Жумагази

Заместитель главного эксперта Ж.Айгүл



**Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:**

- 1. Форма участия в конкурсе: индивидуальная**
- 2. Общее время на выполнение задания:**
- 3. Задание для конкурса**
- 4. Модули задания и необходимое время**
- 5. Критерии оценки.**
- 6. Приложения к заданию.**



1. **Форма участия в конкурсе:** Индивидуальный конкурс
2. **Общее время на выполнение задания:** 16 ч.
3. **Задание для конкурса**

У участников есть 16 часов (2 дня по 8 часов).

Участники должны изготовить и представить на презентацию изделия модулей **А, В, С, Е**.

- Все изделия должны соответствовать теме «**Флора и Фауна**»
- Тема **ВИЗУАЛЬНО** должна присутствовать во всех изделиях модулей **А, В, С, Е**.
- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании (смотреть в приложении). Изделия, не представленные десятиминутный интервал, оценке **не подлежат**.
- Заявки на сырьё должны быть сформированы по дням работы.
- Участник получает сырьё по заявке накануне каждого дня работы.

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

#### 4. Модули задания и необходимое время

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля/ критерия	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Module А – АНТРЕМЕ И САХАРНЫЙ ПОСТАМЕНТ	35	6
2	Модуль В - КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД	25	3
3	Модуль С - ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ СКУЛЬПТУРА ИЗ ШОКОЛАДА	25	5
4	Модуль Е – МОДЕЛИРОВАНИЕ (ТАИНСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ)	15	2

### **Модуль А: Антреме и сахарный постамент**

Участник должен приготовить один (1) антреме любой формы и содержания.

- Вес антреме для оценивания должен быть минимум **800 г**, максимум – **1000 г**, без украшений.
- антреме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).

#### Антреме для презентации:

Подается на самостоятельно изготовленном сахарном постаменте из изомальта высотой не более 30 см.

При изготовлении постаментов можно использовать любые техники работы с изомальтом. **Минимум 3 техники** должно быть использовано.

Украшать антреме любыми сахарными деталями, сделанными в течение дня (например, выдувной карамелью, выливной карамелью и т. д.).

Постамент и антреме должны дополнять друг друга, отражать тему «Флора и Фауна».

Использование форм и/или молдов разрешено.

Устанавливается на **плоскую простую прозрачную** (акриловую) подложку толщиной не более 3 мм., которую **участник должен привезти с собой** (размер и форма подложки должна соответствовать изготовленному антреме).

**Антреме на подложке** ставится на сахарный постамент, который выставлен на акриловую подставку, предоставленную организаторами (40 см x 60 см толщина 1,5 см.), на презентационном столе.

Антреме **не должно содержать замороженных** компонентов.

Температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал от +1 до +10С

Подается на блюде, предоставленном организаторами соревнований, для дегустации и оценки.

### **Модуль В: Кондитерские изделия и шоколад**

Участник должен изготовить **конфеты нарезные глазированные шоколадом**.

- Техника изготовления – нарезные (нарезка ножом)
- Масса одной конфеты не должна превышать **15 г**, включая декорации.

Для выполнения задания модуля могут быть использованы различные виды шоколада (тёмный, молочный и белый) в любых комбинациях.

- Количество конфет - **14 штук**:
- Нельзя использовать готовые переводные листы.
- **Не допускается** декорировать шоколадные изделия элементами из марципана, сахара или изомальта.
- Декор должен отражать тему

Изделия подаются по 10 шт. (десять) конфет должны быть представлены на акриловой подставке 30x40x1,5 см., предоставленной организаторами, на презентационном столе.

по 4 шт. (четыре) конфеты подаются на одном блюде, предоставленном организаторами для дегустации и оценки.

### **Модуль С: Презентационная скульптура из шоколада**

Участник, используя только шоколад (кувертюр), должен изготовить презентационную скульптуру по собственному дизайну, с применением минимум 3 (трех) техник: (литье, лепка, окрашивание, полирование, скульптурирование, использование форм, отсаживание из мешка, нарезание) и другие.

Должны быть использованы в работе три вида шоколада (темный, молочный, белый) и продемонстрирована техника темперирования всех 3 (трех) видов шоколада.

Окрашивание допускается, но должен быть виден темперированный шоколад (все 3 вида).

- Скульптура должна отражать тему «Флора и Фауна»
- Использование молдов и форм разрешается, но должно быть минимальным.
- Скульптура должна быть максимум 50см x 50см x 100см, минимум 75 см высотой.
- Не допускается использование никаких внешних или внутренних поддерживающих конструкций.

Презентация: на постаменте (50x50смx1,5 см), предоставленном организаторами, на презентационном столе.

### **Модуль Е – МОДЕЛИРОВАНИЕ (ТАИНСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ)**

Используя мастику (марципан и/или сахарную пасту) участники должны изготовить две (2) фигурки одинакового типа

Фото фигурок будет представлено Главным экспертом в начале дня на брифинге в день выполнения модуля.

Фигурка должна весить минимум **60 г** и максимум **80 г**.

- Обе фигурки одного типа должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету.
- Каждая фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).
- Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.
- Покрытие шоколадом и масло - какао не разрешается.
- Молды и прессы **не могут** быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.
- Готовые изделия **не должны** содержать поддерживающие каркасные элементы.
- Только марципан и сахарная паста могут быть использованы, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза).
- Никаких лаков не допускается.
- подача: Обе фигурки должны быть поставлены на подставку 20x20 см, которая будет предоставлена Организаторами соревнований.

## 5. Критерии оценки.

Таблица 2.

Критерий/ Модуль	Критерий	Оценка		
		Судейская (если это применимо)	Измеряемая	Общая
Критерий Модуль А	Антреме И Сахарный Постамент	12	23	35
Критерий Модуль В	Кондитерские изделия и шоколад	8	17	25
Критерий/ Модуль С	Презентационная скульптура из шоколада	10	15	25
Критерий/ Модуль Е	Моделирование (Таинственное задание)	7	8	15
		<b>37</b>	<b>63</b>	<b>100</b>

## Приложения к заданию.

### ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Флора и фауна взаимосвязаны и взаимозависимы и позволяют нам понять биоразнообразие и экологический баланс конкретной среды. Изменения в одной из них могут вызвать волновые эффекты во всей экосистеме. Флора относится к растениям, которые растут в географической области в определенный период времени, а фауна относится к группе видов животных, которые обитают в данной географической области в определенное время.

Характеристики	Флора	Фауна
Определение	Относится ко всем растениям, присутствующим в определенном регионе в течение определенного периода времени	Относится ко всем животным, присутствующим в определенном регионе в течение определенного периода времени.

**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.

**ТЕМА:** представление и выполнение данной темы: «Флора и Фауна».

**ТЕХНИКИ:** сложность и современность различных методов/навыков

**ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ:** отношение к документации, предоставленной Организатором соревнований, озаглавленной Правилами Здравоохранения.

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

**ПОРТФОЛИО:** содержит полный набор рецептов всех изделий и эскизы композиции из шоколада, карамели подготовленных для соревнований, должно быть представлено на презентационном столе в первый день.

## ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА

- За день до начала Соревнований (С-1), участники будут знать номера рабочих мест согласно жеребьевке. У них будет возможность ознакомиться с рабочими местами и оборудованием, получить общую информацию, протестировать оборудование.
- Участники могут подготовить свое рабочее место и разложить инвентарь в день С-1 в течение **одного часа**, они могут получить помощь своего Эксперта **максимум на 15 минут**.
- Работа с продуктами в этот день не допускается. Не допускается развешивание продуктов.
- После команды «Стоп», участники должны выйти из боксов, предоставив их для оценки экспертов после окончания работы.
- После оценки бокса Участники должны сдать техническому эксперту рабочее место, приведя его в первоначальный вид.
- Шоколад и окрашенное какао - масло может быть помещено в разогревательную ванну участника в ночь с С1-С2, с С2.
- Время презентации каждого модуля - согласно расписанию – десятиминутный интервал, по истечении которого изделие считается **не представленным и оцениванию не подлежит**.
- Рецепты могут быть взяты из любой кулинарной книги или из личной коллекции, кроме случаев, когда будет объявлен какой-то определенный рецепт.

### **«ТУЛБОКС» (ИНТСТРУМЕНТ, КОТОРЫЙ ДОЛЖЕН ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК)**

1. Красители пищевые в форме порошка, пасты, масла какао, жидкие (в соответствии с ограничениями, действующими в стране);
2. Пищевые металлические порошки и листья;
3. Коврики силиконовые (гладкие, перфорированные)
4. Лопатки силиконовые
5. Инструменты, молды, трафареты для работы с шоколадом;
6. Инструменты, молды для работы с карамелью;
7. Инструменты для работы с марципаном, сахарной пастой;
8. Индивидуальные формы для конфет;
9. Индивидуальные формы для десертов.



## **МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКЕ**

Покрывание шоколадом и масло - какао в фигурках из мастики не разрешается. Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубку и инструменты для моделирования. Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы. Никаких лаков не допускается.

## **СХЕМА ОЦЕНКИ**

Каждый тестовый проект должен сопровождаться соответствующей схемой оценки, соответствующей критериям оценки, приведенным в Техническом описании. Для каждого из этих критериев должен быть определен подробный перечень подлежащих оценке аспектов (это будет проект предложения, которое обсуждается и дорабатывается во время подготовительного периода на Чемпионате).

## **ТРЕБОВАНИЯ К СПЕЦОДЕЖДЕ**

### ***для участников***

*Китель* – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее  $\frac{3}{4}$ .

*Брюки* - белого цвета

*Фартук длинный* – белого цвета.

*Головной убор* – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

*Обувь* – профессиональная, безопасная закрытая с зафиксированной пяткой,

### ***Обязательные элементы для экспертов***

*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.

**День С-1** День приезда Конкурсантов для прохождения следующих процедур:

Прохождение регистрации и проверки документов, удостоверяющих личность участников;

Прослушивание объяснений и подробного инструктажа по Конкурсному заданию с уже внесенными не менее 30% изменениями;

Прослушивание инструктажа участниками по ТБ и ОТ, подписание протоколов по ОТ и ТБ;

Проведение жеребьевки конкурсных мест и подписание протокола жеребьевки;

Проверка тулбоксов;

## **РАСПИСАНИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ ИЗДЕЛИЙ**

День С-2
----------

День С-1				
	Соревновательный день – 8 часов	Действия	Время презентации	Уборка, обсуждение Участник/Эксперт
День С1				
	9:00 – 18:00 Обед: 13:00 -14:00	Портфолио Задание А –Антреме и сахарный постамент Задание Е- Моделирование (Таинственное задание)	09:00 – 09:10  <b>12:50 - 13:00</b>  <b>17:50 - 18:00</b>	18:10 - 18:30 Уборка рабочих мест  18:30 – 19:00 Обсуждение Участник/Эксперт
День С2				
	9:00 – 18:00 Обед: 13:00 -14:00	Портфолио Задание С– Презентационная скульптура Задание В - Кондитерские изделия и шоколад	09:00 – 09:10  <b>12:50 - 13:00</b>  <b>17:50 - 18:00</b>	18:10 - 18:30 Уборка рабочих мест  18:30 – 19:00 Обсуждение Участник/Эксперт