

Согласовано: 25.12.17г.  
МК: ГИИ Жукова И.Ю



# КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ - 2018

## **Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей ABCD**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Описание программы и задач
2. Модули задания
3. Инструкцию для участников
4. Критерии оценивания

Количество часов на выполнение задания: 10 часов

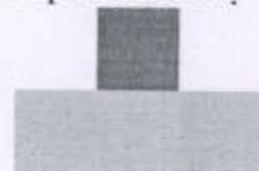
Международный эксперт: Е.Н. Леленкова

Менеджер компетенции: И.Ю. Жукова

Сертифицированные эксперты: Белобородова О.И., Родина И.Ю., Виноградова Э.Р., Герасимова О.Н.

Главный эксперт: Воронцова А.В.

Страна: Россия



# КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ - 2018

## **Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей ABCD**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Описание программы и задач
2. Модули задания
3. Инструкцию для участников
4. Критерии оценивания

Количество часов на выполнение задания: 10 часов

Международный эксперт: Е.Н. Леленкова

Менеджер компетенции: И.Ю. Жукова

Сертифицированные эксперты: Белобородова О.И., Родина И.Ю., Виноградова Э.Р., Герасимова О.Н.

Главный эксперт: Воронцова А.В.

Страна: Россия



## ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ И ЗАДАЧ

### ТЕМА

Все изделия должны соответствовать теме «**Streetart**» (уличное искусство)/ Граффити. Тема должна **ВИЗУАЛЬНО** присутствовать во всех изделиях модулей А-Д.

### МОДУЛИ

У участников есть 10 часов, распределенных на 2 дня для каждого участника, для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Участники планируют работу самостоятельно, **делать заготовки на следующий день не допускается.**

Работа должна быть выполнена от начала и до конца в соревновательный день.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

**Участник получает сырье на каждый соревновательный день отдельно, поэтому заявку на сырьё нужно сформировать по дням работы.**

Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании (смотрите ниже).

Заявка на сырьё должна быть представлена **не позднее, чем за 2 недели до начала чемпионата.**

### ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**Streetart/ Граффити:** визуальное искусство, создаваемое в публичных местах; обычно несанкционированные художественные работы, выполненные вне контекста традиционных художественных направлений.

**ВКУС:** должен быть аутентичным по типу и сбалансированным.

**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 (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: **Streetart** / Граффити

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

**ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ:** санитарно-гигиенические нормы и правила, правила охраны труда и техники безопасности.

## **ПОРТФОЛИО**

**ПОРТФОЛИО:** должно содержать полный набор рецептов всех изделий, подготовленных для соревнований и быть представлено на презентационном столе в первый день.



## **МОДУЛЬ А – МИНИАТЮРЫ, ПИРОЖНЫЕ И ПТИФУРЫ – ТАЙНОЕ ИЗДЕЛИЕ**

### **День первый**

Участник готовит 14 штук изделий одного вида из блока «Миниатюры, пирожные, птифуры».

- Вид **выпеченного полуфабриката** и его **рецептура** будут объявлены Участникам, после обсуждения Экспертами в день С-1.  
Продукты предоставляются организаторами соревнований.
- Один из компонентов в составе изделия должен быть приготовлен с использованием фруктового пюре.
- Изделия должны весить **30-45 г** каждое, включая украшения.
- Все изделия должны весить строго одинаково.
- Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему.
- Изделия подаются на подставках, предоставленными организаторами соревнований, в следующем количестве:
  - одна подставка - четыре шт. (4) изделий для оценки
  - вторая подставка - десять шт. (10) изделий для презентационного стола.



## МОДУЛЬ В – ТОРТЫ, ГАТО И АНТРЕМЕ

### День второй

Участник должен приготовить два (2) фруктовых антреме (одинаковых) любой формы и содержания.

- Вес антреме для оценивания должен быть минимум **800 г**, максимум – **1000 г**, без украшений.
- Фруктово/ягодный вкус должен быть заметным в изделии.
- Оба антреме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).

#### *Антреме для презентации:*

- Подаётся на самостоятельно изготовленном простом сахарном постаменте из изомальта высотой не более 30 см.
- При изготовлении постаментаможноиспользовать любые техники работы сизомальтом и украшать любыми сахарными деталями, сделанными в течение дня (например, выдувной карамелью, выливной карамелью и т. д.).
- Постамент и антреме должны дополнять друг друга и отражать тему.
- Использование форм и/или молдов разрешено.
- Для презентации антреме устанавливается на **плоскую простую прозрачную** (акриловую) подложку толщиной не более 3 мм., соответствующего размера и формы, которую **должен привезти участник с собой**.

**Затем, антреме ставится на сахарный постамент, выставленный на акриловую подставку (по размеру постамент, толщина 1,5 см., которую участник должен привезти с собой)**

#### *Антреме для дегустации:*

- Не должно быть украшено, оно подается на подставке 30x30 см., предоставленной организаторами соревнований.
- Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
- Антреме не должно содержать замороженных компонентов.
- Температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал +2 -10С.



## МОДУЛЬ С – МОДЕЛИРОВАНИЕ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

### *ТАЙНЫЙ ПРЕДМЕТ*

#### День второй

Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить две (2) фигурки одного типа. Требуемый предмет будет объявлен в начале дня на брифинге в день выполнения модуля.

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

- Обе фигурки 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 может быть использованы для простых, (таких как глаза).
- Покрытие лаками **не допускается**.
- Подача: фигурки должны быть поставлены на подставку 20x20 см, которая будет предоставлена Организаторами соревнований.



## МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД

### День первый

Участник должен изготовить четырнадцать (14) штук **ОДНОГО** типа **корпусных** шоколадных батончиков с двумя начинками для перекуса.

- В день изготовления модуля Главным экспертом будет объявлен компонент, определяющий вкус батончика. Данный компонент необходимо включить в рецептуру, чтобы он отчетливо ощущался во вкусе готового батончика.
- Техника изготовления – **корпусные**.
- Количество начинок – **две**
- Текстура начинок должна быть **контрастной**.
- Каждый батончик должен весить от **30 до 45 г**, включая декорации.
- Размер каждого батончика должен быть не более:  
длина до **13 см**, ширина до **3см** и высота до **2см** (кроме декораций).
- Можно использовать темный, молочный или белый шоколад.
- **Не допускается** использование готовых трансферных (переводных) листов.
- **Не допускается** декорировать шоколадные изделия элементами из марципана, сахара или изомальта.
- Украшение может состоять из карамелизованных или засахаренных фруктов, трав, орехов; шоколада или окрашенного масло- какао и должно отражать тему.
- Подача: батончики должны быть поданы на предоставленных организаторами подставках, в следующем количестве:
  - Одна подставка - четыре штуки (4) для оценки
  - Вторая подставка – десять штук (10) для презентационного стола.



## 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.**
- В конце каждого соревновательного дня Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам.  
**Этот процесс будет оценен.**
- Время презентации каждого модуля ограничено десятиминутным интервалом, по истечении которого изделие считается **непредставленным 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.



## ОБОРУДОВАНИЕ, ТЕХНИКА И УСТАНОВКИ

Обратитесь к Техническому Описанию и Инфраструктурному Листу.



## КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

МОДУЛЬ	НАЗВАНИЕ	ОБЩИЕ БАЛЛЫ
<b>A</b>	<b>Миниатюры, Пирожные и Птифуры – тайное изделие</b>	<b>17</b>
<b>B</b>	<b>Торты, гато и антреме и презентационный постамент</b>	<b>17</b>
<b>C</b>	<b>Моделирование</b>	<b>16</b>
<b>D</b>	<b>Кондитерские изделия и шоколад</b>	<b>16</b>
<b>Итого</b>		<b>66</b>



# Расписание



День С-1– День экспертов и участников				
Подготовка рабочего места	Соревновательный день – 5 часов	Действия	Время презентации	Уборка, обсуждение Участник/Эксперт
<b>День 1</b>				
8:00 – 9:00	9:00 – 14:00	Портфолио Задание А – Миниатюры Задание D – Шоколадные батончики	14:00-14:10	14:10 - 15:00 Уборка рабочего места 15:00 – 15:15 Обсуждение Участник/Эксперт
<b>День 2</b>				
8:00 – 9:00	9:00 – 14:00	Задание В - Фруктовое антреме и сахарный постамент Задание С – Моделирование	14:00-14:10	14:10 – 15:00 Уборка рабочего места Сдача рабочего места техническому эксперту. 15:00 – 15:15 Обсуждение Участник/Эксперт