**Согласовано:**

Технический директор

Союза «Ворлдскиллс Россия»

**Тымчиков А.Ю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Главный эксперт

**Леленкова Е.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Центр компетенций Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

8(8452) 20-29-81, skki@bk.ru

**Положение для участников**

**о проведении Чемпионата по стандартам World Skills Russia 2016 Региональный этап (Саратовская область)**

**компетенция «Кондитерское дело»**

Положение о соревнованиях для участников

Соревнования по компетенции «кондитерское дело » проводятся в формате реального времени в течение 4 дней.

Жеребьевку проводит Шеф - эксперт за 1 день до начала соревнований.

Все участники конкурса за четыре дня проходят все модули (22 часов). Они могут организовывать рабочее время по своему желанию, но обязательно с учетом времени презентации каждого модуля.

**Обзор конкурсного задания: МОДУЛИ A B C D E F G -100 баллов**

**ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**

**Объективные критерии оценивания работы участника:**

**-** соответствие санитарной одежды требованиям Чемпионата;

- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;

- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;

- рациональное использование сырья, минимизация отходов.

**Субъективные критерии оценивания работы участника:**

**-** организационные навыки – подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления;

- эффективность, контроль за ведением процесса;

- владение различными техниками в диапазоне задания.

**Объективные критерии оценивания работы участника:**

- время подачи;

- количество;

- масса;

- ассортимент;

- размер;

- использование обязательных ингредиентов;

- правильность подачи.

**Субъективные критерии оценивания работы участника:**

**-** дизайн и общее впечатление;

- соответствие теме, сложность;

- изысканность, творческий подход;

- вкус – общая гармония вкуса и аромата;

- цвет, навыки декорирования;

- текстура.

**Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов**

**Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WorldSkillsRussia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение полного или сокращённого наименования учебного заведения. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например: логотипы спонсоров) не допускается!

Передник или фартук – белого цвета

Брюки – белого цвета

Головной убор – белый поварской колпак

Обувь – закрытые мокасины или сандалии

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, поварской колпак

**Все модули должны соответствовать заданной теме «Тысяча и одна ночь»**

**Модуль А –ДЕНЬ 1 -4 Подготовка рабочего места. Работа.**

Участники должны иметь портфолио с ТК на все изделия (модули B-G). Портфолио лежит на столе презентации все время работы, после окончания сдается эксперту с особыми полномочиями.

Участники могут использовать первый день соревнований для планирования своей работы и подготовки рабочего места.

**Модуль В. Моделирование (Лепка из марципана). Презентация 1 день.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль В** | | |  | **Компетенция 32** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | **Изготовить 2 вида сформованных вручную изделий из марципана/или сахарной паты (фигурки, животные, фрукты):**     * **Два вида по две (2) фигурки, каждого вида идентичные по весу, форме, цвету** * **При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан** * **Использовать отливочные формы и прессы запрещено** * **Работа выполняется вручную, но разрешается использовать режущие инструменты и инструменты для лепки** | | |
|  | **Подача** | **Масса 1 изделия не должна превышать 80 грамм**  **Фигурки выставляются на постаменте, полученном согласно инфраструктурного списка. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 1,5 месяца до начала конкурса.**  **За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** | | |
|  |  | * **Обязательный продукт – марципан/сахарная паста** * **Для декорирования можно использовать королевскую глазурь, красители или шоколад** * **Запрещается использовать лакирующие составы для обработки поверхности** | | |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование (по согласованию с Экспертным советом)** | | |

**Модуль С. Шоколад. Презентация 2 день.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль С** | | |  | **Компетенция 32** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | **Изготовить три вида конфет, используя техники изготовления: корпусные, трюфели и на выбор участника по 15 штук каждого вида:**   * **корпусные – минимум с 2 начинками** * **трюфели – отсажены, с полным, последующим погружением в шоколад** * **3й вид - техника изготовления и начинка на выбор участника**   **С конфетами на презентационном блюде должна быть представлена фигура из карамели (изомальта). Скульптура должна быть в высоту максимум 30 см и не выходить за пределы блюда.**  **При изготовлении конфет д.б. использованы горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех трех видов шоколада.**  **Нельзя использовать готовые переводные листы**  **Для украшения нельзя использовать элементы украшения из сахарной пасты, марципана или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов или цукатов, орехов.** | | |
|  | **Подача** | **Масса конфет максимум 15 гр.**  **10 конфет каждого вида (всего 30 штук) подаются на постаменте, полученном согласно инфраструктурному списку вместе с скульптурой из карамели.**  **5 конфет каждого вида (всего 15 штук) подаются на стеклянной тарелке для дегустации** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 1,5 месяца до начала конкурса.**  **За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** | | |
|  |  | * **Обязательные продукты: горький, молочный, белый шоколад.** * **Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов** | | |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование (по согласованию с Экспертным советом)** * **дополнительный инвентарь можно привезти с собой** * **формы для конфет использовать свои** * **разрешено использовать рельефные листы** * **разрешено использовать молды для скульптуры из карамели.** | | |

**Модуль D. Десерт на тарелке – таинственная корзина Презентация 3 день.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль D** | | |  | **Компетенция 32** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | **Из предоставленных ингредиентов приготовить 6 порций десерта на тарелке на выбор участника:**   * **десерт не должен содержать никаких замороженных продуктов** * **только холодные компоненты** * **минимум три компонента (которые могут быть комбинированы вместе или подаваться отдельно)** * **должен подаваться с соусом** * **должны быть использованы 3 ингредиента таинственной корзины,**   **При изготовлении участник должен выбрать и использовать 3 ингредиента из списка 5, которые будут представлены экспертами в момент внесения 30% изменений в конкурсное задание. Используемые ингредиенты могут входить в любой из 3 элементов, в т.ч. в соус готового десерта. Они должны отчетливо чувствоваться.** | | |
|  | **Подача** | **Масса одной порции должна быть не больше 150гр., с соусом.**  **Десерт подается на тарелках, представленных организаторами (указанных в ИЛ)**  **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 1,5 месяца до начала конкурса. За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** | | |
|  |  | * **Используйте 3 обязательных ингредиента** * **Используйте ингредиенты из списка ингредиентов** | | |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с Экспертным советом)** | | |

**Модуль Е. Презентационная скульптура (шоколад). Презентация 3 день.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль D** | | |  | **Компетенция 32** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | **Участник продумывает и изготавливает скульптуру по своему выбору, используя шоколад 3 видов (белый, молочный, горький). Участник должен продемонстрировать владение техникой темперирования 3 видов шоколада.**  **Скульптура должна соответствовать теме.**  **Использование форм и молдов допускается** | | |
|  | **Подача** | **Размеры скульптуры не должны превышать 50х50х100 см**  **Подается на постаменте согласно ИЛ**  **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 1,5 месяца до начала конкурса.**  **За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** | | |
|  |  | * **Используйте 3 вида шоколада: белый, молочный, горький** | | |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с Экспертным советом)** * **Разрешено использовать молды, специальные приспособления** | | |

**Модуль F. Антреме – таинственная корзина. Презентация 4 день.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль F** | | |  | **Компетенция 32** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | **Изготовить антреме 2 шт**   * **Форма на выбор участника** * **Основа (выпеченный п/ф) на выбор участника** * **Оформление 1го изделия должно быть выполнено простым способом из карамели (изомальта), оформление должно отражать тему** * **второе не должно быть декорировано и представлено с вырезанным и выдвинутым кусочком (для взвешивания и дегустации)** * **должны быть использованы 3 ингредиента таинственной корзины** * **не допускается использование замороженных ингредиентов при подаче**   **При изготовлении участник должен выбрать и использовать 3 ингредиента из списка 5, которые будут представлены экспертами в момент внесения 30% изменений в конкурсное задание. Они должны отчетливо чувствоваться.** | | |
|  | **Подача** | **Масса одного изделия не должна превышать 1300 гр (декор не учитывается)**  **Изделие подается на блюде для презентации, полученном согласно инфраструктурного списка, диаметром 30 см.**  **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 1,5 месяца до начала конкурса. За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** | | |
|  |  | * **Должны быть использованы 3 из 5 ингредиента таинственной корзины** * **Все элементы оформления должны быть съедобными** * **Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов** | | |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с Экспертным советом)** * **дополнительный инвентарь можно привезти с собой** | | |

**Модуль G. Миниатюры (Изготовление пти фуров). Презентация 4 день.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль G** | | |  | **Компетенция 32** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | **Изготовить и представить 3 различных вида миниатюр:**   * **3 различные вида (пирожные, печенья и т.д.)** * **всего 45 штук (15 штук каждого вида)** * **начинки, глазурь, декор на выбор участника** * **Все изделия должны соответствовать теме** | | |
|  | **Подача** | **Масса одного изделия должна быть 20 -30 гр. с украшением.**  **Изделия должны быть представлены на двух постаментах, на одном по 5 штук каждого изделия, на втором по 10 штук. Оба должны быть выставлены на презентационный стол одновременно.**  **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 1,5 месяца до начала конкурса. За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** | | |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с Экспертным советом)** | | |