


УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГПОУ КемТИПиСУ  
 Е.В. Иванченко



СОГЛАСОВАНО:  
Руководитель РКЦ  
Е.Л. Руднева \_\_\_\_\_  


**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ  
по компетенции Кондитерское дело**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Модули задания
3. Критерии оценки

## ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции.

1.1.1. Название профессиональной компетенции: Кондитерское дело

1.1.2. Описание профессиональной компетенции.

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства.

Кондитер это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий. Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Кондитеры производят полный ассортимент горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов для подачи в дорогих отелях, ресторанах и для продажи. Они так же могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий.

Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

### **МОДУЛИ: А, В**

Соревнования длятся 3,5 часа в течение 1 дня, готовятся изделия всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанное в расписании.

### **ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**

#### **ОПРЕДЕЛЕНИЕ СУБЪЕКТИВНЫХ КРИТЕРИЕВ**

**ВКУС:** соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный.

**ТЕКСТУРА:** комбинация различных текстур, соответствующих типу.

**ИСКУСНОСТЬ:** изящество и тонкость исполнения работ.

**ЦВЕТ:** исполнено со вкусом. Показывает художественные навыки и отражает тему.

**ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ:** гармония всех элементов, визуальная целостность.

**КРЕАТИВНОСТЬ:** оригинальность, экспрессивность, и впечатляющая работа.

**ДИЗАЙН:** композиция и согласованность элементов. Соответствие теме.

**ТЕХНИКИ:** различные уровни сложности, различные техники.

**ГИГИЕНА:** каждый день участник будет оцениваться согласно документам, предоставленным организаторами соревнований.

### **МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

#### **МОДУЛЬ А – Таинственная корзина – десерт на тарелке.**

Из предоставленных ингредиентов приготовить 6 порций десерта на тарелке на выбор участника:

- десерт, при подаче, 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.

Десерты должны быть представлены на тарелках, предоставленных организаторами (тарелки квадратные). Участник должен выбрать и использовать три (3) ингредиента из списка пяти (5), которые будут отобраны экспертами и представлены на соревнованиях тогда, когда будут внесены 30% изменения и подписаны экспертами незадолго до начала соревнований.

### **МОДУЛЬ В – Моделирование.**

Изготовить 2 вида сформованных вручную изделия из марципана/ сахарной пасты (фигурки, животные, фрукты):

- Два вида по две (2) фигурки, 1 вид по выбору участника, 2 вид будет представлен в таинственной корзине, каждый вид должен быть идентичен по весу, форме, цвету
- При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан
- Использовать отливочные формы и прессы запрещено

Каждая фигурка может весить 80 г максимум.

Они должны подаваться на постаменте размером 20x40 см.

Никаких дополнительных элементов не может быть представлено в презентации.

Каждое изделие должно стоять отдельно, так, чтобы их было просто снять с презентационной тарелки.

Применение шоколада и какао-масла не допускается.

Молды и формы не могут быть использованы, вся работа должна производиться руками; тем не менее, использование соответствующих вырубков и инструментов для моделирования допускается.

Для украшения могут быть использованы роял айсинг, красители и шоколад. Не допускается покрытие лаком.

### **Инструкции для участника**

Общее время для выполнения конкурсного задания – 3.5 часа. Рецепты участники могут брать из кулинарных книг или из собственных коллекций рецептов.