

ЧЕМПИОНАТ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ WORLD SKILLS RUSSIA Компетенция – «Кондитер»

ПОЛОЖЕНИЕ КОНКУРСА ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

- Конкурс по кондитерскому делу выполняется в формате реального времени в течение 1 дня. Общая протяженность проекта – 8 часов. Жеребьевку проводит Председатель Жюри (Главный эксперт) до начала конкурса.
- Все участники конкурса за один день проходят один модуль.
- Две группы участников получают «Черный ящик» в день, когда они будут соревноваться.
- Приготовление пищи начинается и заканчивается в один и тот же день. Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

ОБЗОР МОДУЛЯ, 100 %

Модуль 1 100% общей суммы оценок, Меню 1 «Кондитер»

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ МОДУЛЯ 1

Презентация/Иновация: Современная оригинальная форма, художественный вкус, цветовая гамма, свободное размещение, новые элементы оформления (съедобные), привлекательность, аппетитность.

(0-25 баллов)

Композиция/Состав: Аромат, сбалансированность, новые вкусовые сочетания, гармоничность в цвете и запахе, легкая усвояемость.

(0-25 баллов)

Современные технологии/Профессиональное приготовление: Соответствие применяемых технологий современным кулинарным традициям, организация рабочего места.

(0-25 баллов)

Подача (сервировка): Чистота подачи блюд, их идентичность, презентация блюда вовремя.

(0-25 баллов)

ИТОГО: 100 баллов.

Модуль 1 8 часа		Меню 1 7,5 часа чистого времени	Специальность 34
Описание	Приготовление двух (2) блюд <ul style="list-style-type: none"> • Изготовление композиции из мастики (для торта) • Приготовление торта бисквитного • Конфеты трюфель на основе растительных сливок и шоколада Callebaut Для каждого блюда необходимо предоставить технологическую карту.		
Подача	Вес торта: 1,5-2 кг (с учетом украшений), подается на подносе Температура подачи для торта: 12 - 14 °С Конфеты трюфель подаются в количестве 0,3 кг		
Основные ингредиенты для закуска	Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за три недели до начала конкурса.		
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов 		

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Формат и структура Конкурсного задания

По своему формату, Конкурс представляет собой модуль, на выполнение которого отводится 1 день.

Требования к проекту Конкурсного задания

Эксперты принимают совместное решение по конкурсу, критериям оценки и размерным допускам. Форм субъективной и объективной оценки. Совместно с Начальником мастерской они подготавливают список пищевых продуктов и столовых приборов.

За один день участник конкурса должен приготовить:

Модуль 1: « Вместе с критериями, включенными в список, участник конкурса будет получать «Черный ящик».

50% участников конкурса будут получать одну корзину с ингредиентами каждое утро, а другие 50% участников – днем. Чтобы завершить один модуль в течение конкурса, ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурса, необходимо заказать по Списку ингредиентов за один месяц до начала Конкурса.

Приготовленные блюда необходимо профессионально и эстетично выложить, согласно Инфраструктурному списку.

Участники выступают в профессиональной одежде (пекарский костюм, фартук, колпак/косынка, перчатки, обувь) без опознавательных знаков учебного заведения, которые иметь при себе. Допускается использование личного инвентаря для разделки и блюда для подачи изделий, обеспечивающего безопасное его использование.

«Черный ящик» изначально предоставляет Главный эксперт и Начальник мастерской.

Дополнительные ингредиенты, не включенные в список ингредиентов, можно запросить на Форуме через Главного эксперта за 60 дней до начала конкурса. Окончательный полный список ингредиентов выдается всем Экспертам и участникам конкурса до начала конкурса, с прилагаемыми цифровыми фотографиями малоизвестных ингредиентов. После этого дополнительные ингредиенты предоставляться не будут.

Все ингредиенты, предоставленные Организатором конкурса, должны соответствовать высоким международным стандартам качества.

Для блюд должна существовать возможность открытой и справедливой оценки, а также по ним может быть установлен минимальный стандарт, чтобы у всех была одинаковая информация.